

TRAITEUR  
**GALLOT**  
— DEPUIS 1983

*Notre Carte*

*du 8 avril au 28 juillet 2024*



**04-72-54-39-24**

**913 Rue Louis Arnal 69380 Lozanne**

**[www.traiteurgallot.fr](http://www.traiteurgallot.fr)**

SASU au capital de 1000€ RCS Villefranche-Tarare 83883091700012



## Pour l'apéritif...

- *Lot de 4 Pièces Apéritives Froides*

Petit wrap jambon-emmental, sablé au parmesan et jambon de Parme, mini kebab à la volaille...

- *Lot de 2 Verrines*

Crevettes et avocats - thon, ratatouille, oeuf de caille - verrine de saison

- *Lot de 6 Pièces Apéritives Chaudes*

Bouchée d'escargot, bouchée de la mer, tarte flambée, croque comté-truffe, cromesquis de boeuf...

13,50€

- *Lot de 4 Pièces Apéritives Froides*

Petit wrap jambon-emmental, sablé au parmesan et jambon de Parme, mini kebab à la volaille...

- *Lot de 2 Verrines*

Crevettes et avocats - thon, ratatouille, oeuf de caille - verrine de saison

- *Lot de 2 Navettes Garnies*

Navette au sésame et Foie Gras maison - Navette au pavot et saumon fumé au fromage frais

- *Lot de 6 Pièces Apéritives Chaudes*

Bouchée d'escargot, bouchée de la mer, tarte flambée, croque comté-truffe, cromesquis de boeuf...

15,90€



## Nos Entrées

- *Triologie Gourmande* : ..... 12€  
Saumon fumé, crevettes, Foie Gras et chutney, pain de saison.
- *Assiette Norvégienne* : ..... 14€  
Tartare de saumon frais et ses cannellonis de saumon fumé au fromage frais à l'aneth...
- *Alliance de Foie Gras* : ..... 13€  
Terrine de Foie Gras au Coteau du Layon et Foie Gras aux Figues, chutney et pain de saison.
- *Assiette Périgourdine* : ..... 14€  
Salade, tomate, oeuf poché, magret de canard fumé, gésiers confits, Foie Gras.
- *Cassolette de Ris de Veau et Escargots* : **NEW** ..... 14€  
Une sauce écrémé aux champignons, une persillade et un feuilletage pur beurre.
- *1/2 Langouste de Cuba 300gr* : ..... 20€  
Décortiquée, garnie d'un concassé de crevettes et mayonnaise.
- *Pâté en Croute Richelieu Pistaché, Chutney, Salade, Cornichon et son Jambon Blanc à la Truffe Noire* : **NEW** ..... 14€



# Nos Viandes / Poissons

## Les Viandes :



- *Blanquette de Veau aux Aromates* ..... **NEW** 13,50€
- *Paleron de Boeuf Confit et son Jus Corsé Lié* ..... 12€
- *Souris d'Agneau Confite au Romarin et son jus Lié aux Aromates* 14€
- *Grenadin de Filet de Veau Sauce aux Morilles* ..... 15€

## Les Volailles :

- 12€ ● *Tournedos de Filet de Canard du Sud Ouest sauce Poivre Vert* **NEW**
- 11€ ● *Cuisse de Canard Confite 12h en basse cuisson sauce Forestière*
- 10€ ● *Suprême de Volaille Fermier en basse cuisson sauce aux Morilles* **PROMO**
- 12€ ● *Balletine de Volaille Jaune farcie au Foie Gras sauce aux Morilles*



## Les Poissons :

- *1/2 Langouste de Cuba façon Thermidor 320g : .... 22€*  
À servir chaude, garniture de la mer et bisque crustacé.
- *Cassolette de Noix de Saint Jacques et Crevettes : .... 13,50€*  
Sauce Normande et fondue de poireaux.
- *Dos de Cabillaud sauce Normande* ..... 13€
- *Pavé de Saumon sauce Américaine* ..... 12€





## Nos Accompagnements

- *Gratin Dauphinois* (Prix par portion) ..... 1,50€
- *Gratin de Cardons* (Prix par portion) **PROMO** ..... 1,50€
- *Rosace de Mille-Feuilles de Pomme de Terre*..... 1,50€
- *Lingot de Pomme de Terre et Choux Fleur* ..... 2€

- 
- *Rubix de Duo de Carottes* ..... 1,50€
  - *Fondant de Champignons Persillés* ..... 1,50€
  - *Flan de Duo de Courgette et Tomate Confitée* ..... 1,50€
  - *Concassé de Légumes Oubliés surmonté de son Crumble au Parmesan* 1,50€
  - *Tatin de Légumes à la Provençale* ..... 2€



# Pour les plus gourmands...

## Nos Fromages :



- *Faisselle à la Crème et Coulis de Fruit*..... 1,50€  
Faisselle et crème épaisse d'Étrez (01) et son coulis de fruits rouges maison
- *Plateau du Fromager 10 personnes* ..... 34,90€  
Assortiment de fromages affinés et sélectionnés par nos soins.

## Nos Desserts :



- *Entremet Framboisier 10-12 parts*..... 28€
- *Entremet Chocolat et son Croustillant Praliné 10-12 parts*..... 28€
- *Assortiment de 4 Mignardises Sucrées :*..... 2,90€  
Tartelette fruits rouges, citron meringué, gourmandise au chocolat, macarons...
- *Pièce Montée à la Vanille et Nougatine* (Prix par portion de 2 choux) ..... 3,20€

# Nos Petits plus..



- *Cocktail Exotique au Rhum Havana* : ..... 5€\*  
Ananas, mangue, banane, curaçao bleu... et quelques ingrédients secrets

28,90€ ..... ● *Planche de Charcuterie 8-10 personnes*  
Jambon blanc à la Truffe, Rosette de Lyon, Jambon Cru Duroc affiné en cave 16 mois....



- *Pain Surprise 60 pièces environs* ..... 33,90€
- *Plateau Pizza ou Quiche 28x42 cm* ..... 15,90€ / 18,90€

Et bien plus encore à la demande...

## Nos Vins et Champagnes 75 cl

- Les Blancs :
- *Château Lafaury "Bordeaux" Moeilleurs 2016* ..... 10,50€
  - *Bruine & Saline "Viegnier-Chardonnay" 2022* ..... 8,90€
  - *Mercrey 1er cru - F. Picard 2017* ..... 24,90€

### Les Rouges :

- 11,90€ ..... ● *Côtes du Rhone Guigal 2018*
- 13,50€ ..... ● *Côtes du Rhône Vallon aux Galets (médaillé d'or) 2014*
- 10,90€ ..... ● *Brouilly Chateau Chenas 2022*
- 48,90€ ..... ● *Côte Rotie La Giroflarie P. Jasmin*

### Les Champagnes:

- *Veuve Pelletier Brut* ..... 21,90€
- *Moët et Chandon Imperial* ..... 42€
- *Ruinart Blanc de Blancs* ..... 68€



# Nos Menus....

## Menu à 24,50€

### *Triologie Gourmande*

Saumon fumé par nos soins, Crevettes et Terrine de Foie Gras maison, chutney et Pain de saison



*Ballotine de Volaille Farcie au Foie Gras sauce aux Morilles*  
Accompagné de son Gratin Dauphinois et son Accompagnement de saison

Ou

*Cuisse de Canard du Périgord confite pendant 12h sauce Forestière*  
Accompagné de son Gratin Dauphinois et son Accompagnement de saison

## Menu à 28,50€

### *Assiette Périgourdine*

Salade, Tomate, Oeuf poché, Magret de Canard fumé, Gésiers confits, Foie Gras.

Ou

### *Alliance de Foie Gras*

Terrine de Foie Gras au Coteau du Layon et Foie Gras aux Figs, chutney et pain de saison



*Ballotine de Volaille Jaune farcie au Foie Gras sauce aux Morilles*  
Accompagné de son Gratin Dauphinois et son Accompagnement de saison

Ou

*Paleron de Bœuf Confit 24h et son Jus Corsé Lié*  
Accompagné de son Gratin Dauphinois et son Accompagnement de saison

# Nos Conditions de Ventas

## ● *Condition de commande :*

Toute commande doit être communiquée par écrit par mail ou via la boutique en ligne sur notre site internet. Les commandes doivent être passées au plus tard 96 heures à l'avance, de même pour toutes modifications. Nous nous réservons le droit de refuser une commande en cas de surcharge de travail, auquel cas vous recevrez un e-mail dans les heures suivant la commande.

## ● *Condition de retrait / livraison :*

Le retrait de marchandise s'effectue à l'adresse indiqué en page de garde.

Pour la livraison, voici les modalités :

- Livraison dans un rayon de 0 à 10 km : 19,90 € ou offerte dès 380 € de commande.
- Livraison dans un rayon de 10 à 20 km : 24,90 € ou offerte dès 480 € de commande.
- Livraison dans un rayon de 20 à 30 km : 34,90 € ou offerte dès 600 € de commande.

## ● *Le Conditionnement de Nos Produits :*

Tous nos produits sont conditionnés sur des plateaux (jetables ou non jetables). Les produits nécessitant un passage au four sont conditionnés dans des plats prévus à cet effet, tandis que nos entrées sont présentées dans des assiettes en porcelaine.

Le retour de la vaisselle devra s'effectuer en intégralité par vos soins, sauf accord contraire de notre part.

## ● *Conditions Tarifaires*

Tous nos tarifs sont exprimés en TTC avec la TVA en vigueur (5,5% ou 20%).

Le paiement s'effectue lors du retrait de la commande. Pour les commandes via la boutique en ligne, le règlement est immédiat. Pour certaines commandes, un acompte peut vous être demandé.

## ● *Decharge de Responsabilité :*

Une fois la livraison ou le retrait effectué et signé, nous ne sommes plus responsables du transport, de la chaîne du froid, ni du stockage.

Toute commande implique l'acceptation de nos Conditions Générales de Vente (CGV).

Si la commande est passée dans les 14 jours qui précèdent la livraison/retrait, le droit de rétractation ne peut être exercé pour les contrats de fourniture de biens susceptibles de se détériorer ou de se périmer rapidement.