

TRAITEUR
GALLOT
DEPUIS 1983

Notre Carte

du 19 Août au 30 Novembre 2024



04-72-54-39-24

913 Rue Louis Arnal 69380 Lozanne

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 - Tomate en Tartare et sa mousse de Chèvre - verrine de saison

- *Lot de 6 Pièces Apéritives Chaudes*

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

13,90€

- *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 - Tomate en Tartare et sa mousse de Chèvre - 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, samoussa...

16,50€



Nos Entrées

- *Mise en Bouche du Moment* : 12€
Foie Gras au Coteau du Layon sur sa Mache, chutney d'oignons, 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* : 15€
Terrine de Foie Gras au Coteau du Layon et Foie Gras aux Figues, chutney et pain de saison.
- *Burrata Cremosa, Carpaccio de Tomate Mariné et Jambon Ibérique* **NEW** 14€
Mozzarella di Bufala crémeuse, tomates marinées, pesto, Jambon Ibérique 16 mois, roquette et gressin
- *Cassolette de Ris de Veau et Escargots* : 15€
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.



Nos Viandes / Poissons

Les Viandes :



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

Les Volailles :

- 14€ ● *Tournedos de Filet de Canard du Sud Ouest sauce Poivre Vert* **NEW**
- 11€ ● *Cuisse de Canard Confite 12h en basse cuisson sauce Forestière*
- 11€ ● *Suprême de Volaille Fermier en basse cuisson sauce aux Morilles* **PROMO**
- 13€ ● *Ballotine 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 :14,50€*
Sauce Normande et fondue de poireaux.
- *Dos de Cabillaud sauce Vierge* 15€
- *Pavé de Saumon sauce au Beurre Blanc* 12€





Nos Accompagnements

- *Gratin Dauphinois* (Prix par portion) 1,50€
 - *Risotto au Parmesan et Champignons* (Prix par portion) **NEW** 2€
 - *Rosace de Mille-Feuilles de Pomme de Terre*..... 1,50€
 - *Pomme Grenaille Fleur de Sel et Persillade* (200gr)..... 2€
-
- *Tian de Légumes Provençaux Gratiné à la Mozzarella* **NEW** 2€
 - *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 :*..... 3,90€
Tartelette fruits rouges, citron meringué, gourmandise au chocolat, macarons...
- *Pièce Montée à la Vanille et Nougatine* (Prix par portion de 2 choux) 4€

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* 36,90€
- *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" Moelleux 2016* 10,50€
 - *Bruine & Saline "Viegnier-Chardonnay" 2023* 9,90€
 - *Mercreux 1er cru - F. Picard 2017* 24,90€

Les Rouges :

- 11,90€ ● *Côtes du Rhone Guigal 2018*
- 15,50€ ● *Côtes du Rhône Vallon aux Galets (médaillé d'or) 2014*
- 13,90€ ● *Brouilly Chateau Chenas 2022*
- 15,90€ ● *Morgon Côte du Py, Domaine de Robert 2022*

Et bien plus encore sur notre boutique en ligne...

Les Champagnes:

- *Veuve Pelletier Brut* 21,90€
- *Moët et Chandon Imperial* 42€
- *Ruinart Blanc de Blancs* 95€



Nos Menus....

Menu à 26,50€

Burrata Cremosa, Carpaccio de Tomate Mariné et Jambon Ibérique
Mozzarella di Bufala crémeuse, tomates marinées, pesto, Jambon Ibérique 16 mois, roquette et gressin



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 30€

Assiette Norvégienne

Tartare de saumon frais et ses cannellonis de saumon fumé au fromage frais à l'aneth...

Ou

Alliance de Foie Gras

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



Tournedos de Filet de Boeuf sauce aux Morilles

Accompagné de son Gratin Dauphinois et son Accompagnement de saison

Ou

Grenadin de Filet de Veau sauce aux Morilles

Accompagné de son Gratin Dauphinois et son Accompagnement de saison

Nos Conditions de Ventés

● *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 si nous avons déjà trop de commande, auquel cas vous recevrez un e-mail dans les heures suivant la commande.

● *Condition de retrait / livraison :*

Le retrait/départ 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 des conditions de 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 (article L221-28 du code de la consommation).