TRAITEUR

GALLOT

DEPUIS 1983

Carte des fêtes

2026



CARTE VALABLE DU 14 DÉCEMBRE AU 31 JANVIER

Privilégiant la qualité, nos produits sont proposés en séries limitées.



Pour l'apéritif...

- **Lot de 4 Pièces Apéritives Froides :** ..... 4,20€ les 4
  Petit wrap saumon fumé, pain pitta garni de volaille marinée au cajun , pain polaire à la rillette de Saint Jacques...

- **Lot de 3 Verrines :** ..... 3,50€ les 3
  Tartare de crevettes et avocats - tartare de tomates & chèvre frais - crème de choux-fleur & duxelles de champignons à la truffe

- **Lot de 3 Navettes Briochées Garnies :** ..... 4,10€ les 3
  1 Navette garnie de saumon fumé, 1 navette garnie de foie gras maison et 1 navette garnie de jambon blanc à la truffe, stracciatella, pesto et tomate séchée

- **Lot de 6 Pièces Apéritives Chaudes Festives :** ..... 7,50€ les 6
  Bouchée croustillante d'escargot, croque comté-truffe, tartelette poireaux chèvre & miel, mini vol au vent St Jacques...

- **Planche Chiffonnade de Charcuteries 4 variétés 8-10 personnes :** ..... 34,90€
  Jambon blanc truffé, roselle de Lyon, jambon cru Duroc 16 mois ...

- **Pain Nordique Surprise 48 pièces :** ..... 35,90€
  4 variétés : tzatziki saumon fumé, thon fumé sésame sauce soja, jambon Serrano fromage frais aux piquillos, poulet tikka tomates marinées fromages et legumes.

- **Terrine de Foie Gras 500g :** ..... 55€
- **Terrine de Foie Gras à la Figue 500g :** ..... 65€
- **Tranche de Saumon Fumé à la Ficelle par nos Soins 100g :** ..... 5,90€



Nos Entrées

- **Assiette Festive :** ..... 13€
  Saumon fumé, Crevettes, Foie Gras et chutney, pain de saison.

- **Assiette Norvégienne :** ..... 14,50€
  Tartare de saumon frais, 3 crevettes, cannelloni de saumon fumé.

- **Alliance de Foie Gras :** ..... 14€
  Foie Gras Poêlé et sa tranche de Foie Gras cuit en Terrine, chutney et pain de saison.

- **Assiette Périgourdine :** ..... 14,50€
  Salade, tomate, oeuf poché, magret de canard fumé, gésiers confits, Foie Gras.

- **Assiette Prestige :** ..... 14,50€
  Feuilleté de 140g garni d'escargots de Bourgogne persillés accompagné d'une tranche de foie gras.

- **Terre et Mer :** ..... 15€
  Opéra de Saumon Fumé au Fromage Frais Citronné et Opéra de Foie Gras au Porto, pain de saison

- **1/2 Langouste de Cuba 320gr :** ..... 20€
  Décortiquée, prédécoupée puis regarnie, accompagnée d'un concassé de crevettes et mayonnaise.



Nos Viandes / Poissons

Les Viandes :



- Paleron de Veau confit et son jus lié aux Aromates ..... 14,50€
- Tournedos de Filet de Boeuf sauce aux morilles ..... 13,50€
- Souris d'Agneau au Romarin Confite et son Jus Corsé ..... 14€
- Ris de Veau aux morilles en Cassolette Feuilleté..... 16€

Les Volailles :



- 13€ Tournedos de Filet de Canard du sud ouest, sauce poivre vert
- 13€ Cuisse de Canard confite et cuite pendant 12h en basse cuisson, sauce forestière
- 13€ Suprême de Chapon cuit en basse cuisson, sauce aux morilles
- 14€ Ballotine de Chapon Farcie au Foie Gras et Marrons, sauce aux morilles
- 11,50€ Ballotine de Volaille Farce Festive au Foie Gras, sauce aux Morilles

Les Poissons :



- 1/2 Langouste de Cuba façon thermidor 400gr ..... 24€
  À servir chaude, garniture de la mer et bisque de crustacés.
- Cassolette de Noix de Saint-Jacques et Crevettes ..... 16,50€
  Sauce Normande et fondue de poireaux.
- ♥ Dos de Loup de mer sauce vin blanc échalotes citronnées... 14,50€
- Ballotine de Saumon Farce Argenteuil sauce armoricaine 13 €



Nos Accompagnements

- Gratin façon Dauphinois (Prix par portion)..... 1,60€
- Gratin façon Dauphinois coeur Coulant à la Raclette (Prix par portion) 2,40€
- Gratin de Cardons au Jus de Veau (Prix par portion) .....3,00€
- Rosace de mille-feuilles de Pomme de Terre.....1,90€
- Pommes Grenailles au Beurre et Sel de Guerande..... 1,90€

- Flan de Courge Butternut ..... 2,00€
- Rubix de Carottes et Patates Douces..... 1,50€
- Fondant de Champignons Persillés et Pointe de Crème de Choux Fleur 1,50€
- Poêlée de Légumes Hivernaux 140gr..... 1,50€
- Concassé de Légumes Oubliés surmonté de son Crumble au ..... 2,00€ Parmesan AOP



Pour les plus gourmands...

Nos Fromages :



- **Plateau du Fromager (4-6 pers)** ..... 32,50 €
  Assortiment de fromages affinés et sélectionnés par nos soins.

- **Plateau du Fromager (8-10 pers)** ..... 54,90€
  Assortiment de fromages affinés et sélectionnés par nos soins.



Nos Desserts :



• Bûche Pâtissière Mangue et Noix de Coco	4-6 parts	18,50€
	10-12 parts	35€
• Bûche Pâtissière aux 3 Chocolats	4-6 parts	18,50€
	10-12 parts	35€

- **Plateau de 35 Mignardises Sucrées** ..... 42,90€
  Tartelette à la framboise, tartelette au citron meringué, gourmandise au chocolat, macaron...

Nos Petit plus sur commande..



- Plateau de la Mer : (sur demande)

  20 Huîtres n°3 Geay, 20 Bulots, 20 Crevettes calibre 20/30

  (avec mayonnaise, vinaigre-échalotes, citron)



- Huîtres "Geay" Fine de Claire n°3 ..... 21,90€ la douzaine
- Huîtres "Spéciale" n°2 ..... 26,50€ la douzaine

Toutes nos huitres proposées à la vente sont ouvertes et controlées le jour de la commande.

Et bien plus encore à la demande (escargots, caviars, os à moelle...)

Nos Vins et Champagnes 75cl

Les Blancs :

- Château Lafaury "Bordeaux" Moelleux 2016 ..... 9,90€
- Armand Dartois "Vaucluse Viognier"2024 ..... 9,50€
- Château Doisy-Védrines Grand Cru "Sauternes" 2015 ..... 44€
- Pessac-Léognan Grand Cru Classé Chateau Carbonnieux 2021 89,50€



Les Rouges :

11,90€ • ..... Côtes du Rhone Guigal 2018

12,90€ • ..... Moulin à Vent Chateau de Chenas 2023

28,90€ • ..... Medoc Château Maucaillou 2016

Les Champagnes:

- Veuve Pelletier Brut ..... 22,90€
- Moet et Chandon Imperial ..... 48€

Nos Menus...

Menu à 28€

Assiette Festive

Saumon fumé, Crevettes et Terrine de Foie Gras, Chutney et Pain de saison

Suprême de Chapon Fermier sauce aux Morilles

Ou

Ballotine de Volaille Farce Festive au Foie Gras sauce aux Morilles

Menu à 30€

Alliance de Foie Gras

Foie Gras poêlé et terrine de Foie Gras mesclun, chutney et pain de saison

Ou

Assiette Norvégienne

Tartare de saumon frais, 3 crevettes, cannelloni de saumon fumé.

Ballotine de Chapon farcie au Foie Gras et Marrons sauce aux Morilles

Ou

Cuisse de Canard confite pendant 12h en basse cuisson sauce Forestière

Menu Prestige à 42€

Terre & Mer

Opéra de Saumon Fumé au Fromage Frais Citronné et Opéra de Foie Gras au Porto, pain de saison

Ou

Assiette Signature

Dégustation de Saumon et de Foie Gras en Plusieurs Déclinaisons

Feuilleté Pur Beurre Garni façon "Vol au Vent" aux Choix

Garni de Noix de St Jacques et Crustacés à la Normande Ou *Garni de Ris de Veau, Volaille et Morilles*

Souris d'Agneau au Miel et Romarin Confite et son Jus Corsé

Ou

Tournedos de Filet de Boeuf sauce Foie Gras et Morilles

Tous nos menus sont servis avec un gratin dauphinois et son légume de saison.

BON DE COMMANDE CARTE

Nom : ..... Mail/Téléphone : .....

Date et heure de retrait : .....

Bon de commande à compléter et à retourner à :
« Traiteur GALLOT » 913 Rue Louis Arnal - 69380 Lozanne

Ou par mail à : info@traiteurgallot.fr

Pensez à passer vos commandes au plus tard le 20 décembre.

Pour l'Apéritif..	**Quantités**	Assiette Prestige	
Lot de 4 pièces Apéritives Froides		Terre et Mer	
Lot de 3 Verrines		1/2 Langouste de Cuba froide	
Lot de 3 Navettes briochées		**Nos Viandes..**	**Quantités**
Lot de 6 pièces Apéritives Chaudes		Paleron de veau confit	
Planche Chiffonnade de Charcuteries		Tournedos de Filet de Boeuf	
Terrine de Foie Gras 500g		Souris d''Agneau	
Terrine de Foie Gras à la figue 500g		Ris de Veau	
Tranche de Saumon Fumé 100g		**Nos Volailles...**	**Quantités**
Pain Surprise		Tournedos de Canard	
Nos Entrées...	**Quantités**	Cuisse de Canard confite	
Assiette Festive		Suprême de Chapon	
Assiette Norvégienne		Ballotine de Chapon farcie au Foie Gras et Marrons	
Alliance de Foie Gras		Ballotine de volaille farce festive	
Assiette Périgourdine			

Nos Poissons...	**Quantités**	**Nos Desserts...**	**Quantités**
1/2 Langouste de Cuba Chaude		*Bûche Pâtissière Mangue - Coco*	
Cassolette de Noix de Saint Jacques et Crevettes		*Bûche Pâtissière aux 3 Chocolats*	
Dos de Loup de Mer		*Plateau de 35 Mignardises Sucrées*	
Ballotine de Saumon		**Nos Petits plus..**	**Quantités**
Nos accompagnements..	**Quantités**	*Plateau de la mer*	
Gratin façon Dauphinois		*Huîtres Geay n°3*	
Gratin façon Dauphinois Coeur Raclette		*Huîtres spécial n°2*	
Gratin de Cardons		**Nos vin Blancs, vin Rouges..**	**Quantités**
Rosace de mille-feuilles de Pomme de Terre		*Château Lafaury "Bordeaux" Moelleux 2016*	
Pommes Grenailles		Armand Dartois "Vaucluse Viognier" 2024	
Flan de Butternut		Château Doisy-Védrines Grand Cru "Sauternes" 2005	
Rubix de duo de Carottes		Pessac-Léognan Grand Cru Classé Château Carbonnieux 2021	
Fondant de Champignons persillés		Côtes du Rhône Guigal 2018	
Poêlée hivernale		Moulin à Vent Château de Chénas 2023	
Concassé de légumes		Médoc Château Maucaillou 2016	
Nos Fromages..	**Quantités**	Champagne Veuve Pelletier	
Plateau du fromager (8-10 pers)		Moet et Chandon Impérial	
Plateau du fromager (4-6 pers)			

BON DE COMMANDE MENU

Nom : ..... Mail/Téléphone : .....

Date et heure de retrait : .....

Bon de commande à compléter et à retourner à :
« Traiteur GALLOT » 913 Rue Louis Arnal - 69380 Lozanne
Ou par mail à : info@traiteurgallot.fr

Pensez à passer vos commandes au plus tard le 20 décembre.

Menu à 28€	*Assiette Festive*	*Suprême de Chapon*	*Ballotine de volaille*
Quantifier vos choix			

Menu à 30€	*Alliance Foie Gras*	*Assiette Norvégienne*	*Ballotine de Chapon au Foie gras*	*Cuisse de Canard*
Quantifier vos choix				

Menu à 42€	*Terre & Mer*	*Assiette Signature*	*Feuilleté St Jacques*	*Feuilleté Ris de Veau*	*Souris d'Agneau Confite*	*Tournedos de Boeuf sauce fg et morilles*
Quantifier vos choix						

Pensez à commander votre galette des rois réalisée par notre chef pâtissier disponible tout le mois de janvier



Retrait des Commandes Tous les Jours de 8h à 19h
(le 25 décembre et le 1er janvier de 8h à 13h)