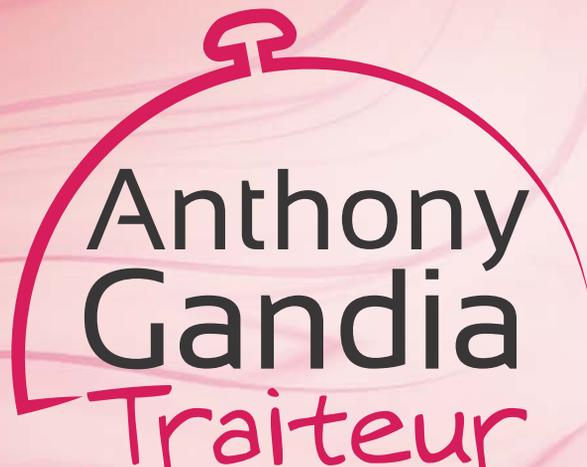


Service traiteur en beaujolais depuis 2010

A stylized graphic of a hand holding a plate, rendered in a light pink color. The hand is positioned below the text, with the fingers spread as if holding something up. The plate is represented by a curved line above the text.

Anthony Gandia Traiteur

Le traiteur de mes envies

**Un menu pour chaque évènement !
PARTICULIERS ET PROFESSIONNELS**

Buffet - Cocktail dinatoire
Plats traditionnels - Saveurs d'ailleurs

Contactez-nous

06 71 72 70 95

anthony.gandia@gmail.com

SERVICE Anthony Gandia TRAITEUR



Vous organisez un événement privé ou professionnel et vous recherchez un traiteur pour l'occasion ?

Notre service traiteur sur commande répond à tous vos besoins !

Buffet de salades composées, cocktail dinatoire, plateau de fromage / charcuterie, brunch personnalisé, barbecue, plat cuisiné traditionnel ou saveurs d'ailleurs...

Nous assurons la préparation de votre repas, livré tout prêt ou cuisiné et préparé sur place. Chez Anthony Gandia Traiteur, nous répondons à toutes vos envies !

Afin de vous proposer une offre de qualité, à un prix maîtrisé et adapté à votre événement, nous vous conseillons de réfléchir préalablement à un certain nombre de renseignements qui nous seront nécessaires pour vous conseiller au mieux :

Informations générales

Date

Nombre de convives

Lieu

Budget

Thème de l'événement ou envie particulière pour l'occasion

Local ou lieu dédié aux traiteurs

Dès que vous aurez réuni ces premières informations générales, contactez-nous par mail ou par téléphone, nous échangerons ensemble sur les informations particulières.

Informations particulières

Y a-t-il des régimes spéciaux ? (allergies, intolérances, végétariens, etc.)

Déroulement des festivités et horaires à respecter. etc.

Points d'eau ?

Prises de courant et quel ampérage ?

Accessibilité du lieu (notamment pour pouvoir brancher le fourgon frigorifique, tourne-broche) ;

Accès à la salle de réception depuis le local de préparation culinaire etc.

Lors de cet échange, nous vous guiderons avec plaisir et professionnalisme pour finaliser notre offre personnalisée et adaptée à vos envies.



Anthony
Gandia
Traiteur

Le traiteur de mes envies

Conditions générales des prestations

Ceci est une carte non exhaustive de nos prestations. En effet, nous pouvons vous proposer un menu ou des plats sur mesure n'étant pas référencés sur notre carte.

Tous nos prix s'entendent TTC hors frais de livraison.

Possibilité de livraison en sus (suivant disponibilité et zone de livraison)

Des frais de déplacement peuvent s'ajouter au prix du menu en fonction de l'éloignement et éventuellement des frais additionnels en fonction du type de service.

Nous pouvons nous charger du service des boissons, du dressage et dé-dressage des tables, du débarrassage des assiettes... Ces services sont en supplément, en fonction du nombre de convives.

Nous pouvons également nous occuper de la vaisselle, des nappes et des serviettes, de la décoration et de l'animation... Nous consulter pour les prix.

Contactez-nous par mail ou téléphone les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 08h à 20h. Nous vous ferons un plaisir de vous renseigner sur nos services !

Cocktail dinatoire et Garden Party

Apéritif et buffet froid

🍷 Surprise du Maraîcher et ses sauces : 4€ /pers.
Assortiment de légumes et fruits de saison en saladier

🍷 Assortiment de tapas : 8,50€ /pers.
Jambon Serrano, Chorizo Culard, Tapenade, Anchoïade, Tortilla pommes de terre/oignons, navette de rillettes de maquereau.

🍷 Plateau de 42 toasts frais : 57€ /plat
Foie gras, saumon fumé, oeuf de caille, fromage, tapenade, gambas.

🍷 Plateau de 28 verrines : 55€ /plat
Tartare de saumon, st Jacques, foie gras et grison, panacotta roquefort et noix

🍷 Plaque de quiche, pizza, tarte à l'oignon : 30€ /plaque
Tarte fine de votre choix coupée 60 parts

🍷 Buffet de salades 8€ /pers.
Nombre de salades à définir en fonction du nombre de convives (compter 300gr/pers)
Taboulé frais à l'orientale, Coleslaw, Perles marines, Tartare de tomates, Riz niçois au thon, Salade de perles au chorizo, Lentilles à la Dijonnaise, Piémontaise au jambon

🍷 Formule Garden party, à définir ensemble : à partir de 8€ /pers.

- Plateau de charcuterie/fromage

Ex.: Chorizo Culard, Jambon supérieur, Rosette, Pâté croûte apéritif ...

Ex.: Tomme de Savoie, Reblochon, Brie Le Roitelet, Comté...

- Salade en verrines : suppl. 2,50€ /pers.
- Plateau de viande froide : suppl. 2,50€ /pers.
- Navettes et mini burgers : suppl. 2,50€ /pers.



Plats Traditionnels et Saveurs d'ailleurs

À partir de 10 pers.



Plats chauds avec accompagnement :13€ /pers.

- 🍷 **Jambon supérieur au Madère**
- 🍷 **Tartiflette au véritable Reblochon Fermier, salade composée**
- 🍷 **Tajine de poulet au citron confit**
- 🍷 **Rougail saucisse** (véritable saucisse fumée Créole)
- 🍷 **Blanquette de Veau**
- 🍷 **Coq au Vin**
- 🍷 **Saucisson au gène** (en saison)
- 🍷 **Poulet Basquaise**
- 🍷 **Sauté de porc sauce Moutarde à l'ancienne**
- 🍷 **Tête de veau et ses légumes au bouillon**
- 🍷 **Boeuf Bourguignon**

Plats chauds avec accompagnement : 15,50€ /pers.

- 🍷 **Poulet à la crème et Morilles**
- 🍷 **Gardianne de Taureau**
- 🍷 **Jarret d'agneau au thym**
- 🍷 **Matelote de cabillaud, moules et gambas**
- 🍷 **Daube de Gibier** (en saison)
- 🍷 **Encornets farcis sauce sétoise, riz safrané**

Accompagnement au choix

- **Poêlée de légumes**
- **Gratin dauphinois** suppl. **2€ /pers.**
- **Pommes de terre persillées**
- **Riz**
- **Pâtes**
- **Gratin de Cardons** (en saison)



Notre spécialité, les Plats Géants !

À partir de 10 pers.



Paella : plat traditionnel espagnol à base de riz, encornets, moules, poulet, gambas, poivrons, petit pois, tomates, ail, soupe de poissons, épices, huile d'olive.

Fideua : plat de pêcheur originaire de Gandia. Ce mets, à base de vermicelles cuits dans un bouillon de poissons agrémenté de morceaux de cabillaud, seiches, moules et gambas. La fideua se déguste avec un aïoli ou tout simplement avec du citron.

Rougail : plat traditionnel réunionnais à base de saucisses fumées de porc au rhum préparées à la créole. Celles-ci sont ensuite coupées en morceaux, auxquelles on ajoute des petits dés tomates, des oignons émincés, curcuma et souvent des piments pour les personnes qui en mangent.

Chili : plat épicé originaire du sud des États-Unis, à base de viande de bœuf, haricots rouges ou noirs, maïs, poivrons, tomates et le chili. Le chili est un mélange d'épices : piment fort, paprika, ail, cumin et origan.

Choucroute : plat composé de chou coupé finement cuit au Riesling accompagné de saucisse de Strasbourg, poitrine et jarret de porc, saucisse fumée et pommes de terre vapeur.

**Plats préparés et cuisinés le jour-même dans notre labo
ou devant vos convives (en sus) suivant nos disponibilités (à partir de 50 pers).**

-  Paella Poulet / Fruits de mer : 10,50€ /pers.
-  Paella Poulet + Porc / Fruits de mer : 11,50€ /pers.
-  Spécial enfants (Poulet) : 7€ /pers.
-  Fideua, Rougail, Chili, Choucroute : 12€ /pers.

Variante pour vos événements debouts

- Plat de votre choix en version « Nomade » suppl. 1€ /pers.
(crevettes décortiquées, pas d'os ni de coquilles de moules...).
- Mise à disposition du matériel de chauffe (Paella et Fideua) suppl. 10€

Barbecue



🍖 VIANDES À LA GRILLE ET/OU PLANCHA 16,50€/pers.
À partir de 20 pers. **La formule Barbecue**, comprend :

- Viandes à la grille et/ou planche 1pc de chaque/pers. :
Chipolata nature, Merguez, Godiveau aux herbes, Echine de porc marinée s/os
- Buffet de salades , Nbre de salades à définir en fonction du nbre de convives
- Autres possibilités - En sus, nous consulter -
Brochettes : porc, canard, poulet, boeuf, veau / Côtelette d'agneau / Andouillette / Saucisses : Chorizo grillé, Godiveau Roquefort, Chipolata piment d'Espelette...

🍖 VIANDE RÔTIE À LA BROCHE HORIZONTALE

À partir de 30 pers. 150€ de frais fixe comprenant la cuisson et la découpe

- **Jambon supérieur** : 13,50€ /pers.
- **Cochon de lait** : 14,50€ /pers.
- **Farci à la viande et/ou légumes** : suppl. 2,50€ /pers.
- **Épaule ou selle d'agneau** : 18€ /pers.
- **Cuisse de Veau** : 18€ /pers. à partir de 50 pers.

🍖 VIANDE RÔTIE À LA BROCHE VERTICALE

matériel inclus

- **Jambon supérieur** : 235€ /pièce pour env. 35-45 pers.
- Autres possibilités - En sus, nous consulter -
Épaule d'agneau désossée, Cuissot de porcelet, Émincés de viande façon kebab etc.
- Autres possibilités **Accompagnement chaud** - En sus, nous consulter -
Légumes du soleil cuisinés, Gratin dauphinois, Pommes de terre persillées etc.
- **Sauces** : suppl. 2€ /pers.

Matériel : Tourne-broche horizontal monté sur une remorque, il est nécessaire d'avoir à proximité une prise 220V facilement accessible (photo de la remorque disponible sur simple demande)



**Anthony
Gandia**
Traiteur

Le traiteur de mes envies



Contactez-nous

06 71 72 70 95

anthony.gandia@gmail.com