LA GÉTIÈRE

Carte

Traiteur

RESTAURANT

~ Nos Menus à emporter ~

Menu à 12.90€

Verrine 7 étages
(viande ou poisson)

ou

Salade de gésiers

****

Sauté de Veau Provençal

ou

Jambon à l'os
(sauce madère, champignons)

ou

Lieu Noir crème de crustacés

****

Verrine citron meringuée

ou

Tarte aux pommes

Menu à 21.00€

Assiette Gétière

(selon les produits de saison)

****

Poisson à la crème de St Jacques

ou Noilly (selon arrivage)

ou

Confit de Canard maison

****

Fromage

(3 Sortes)

****

Assiette Gourmande

Pour vos commandes :

MERCI DE PRIVILEGIER LE MAIL

LA.GETIERE@ORANGE.FR

Carte

NOS COCKTAILS *(10 personnes minimum)*

Réductions salées :

Salées froid : *(1 pièce de chaque/pers)* **9,50€ /pers.**

Brochettes de melon *(suivant saison)*
Tapas au saumon fumé
Tapas au jambon sec
Mini burger au foie gras
Mini Wrap de saison
Blini au poisson
Verrines de saison

Salées chaud : *(1 pièce de chaque/pers)* **+4,50€ /pers.**

Accras maison
Mini cassolette de pétoncles tièdes
Cassolette de homard à l'américaine
Beignet de crevette

Pain surprise charcuterie *(70 canapés)*.....21,70€
Pain surprise au poissson *(70 canapés)*.....24,20€

Fromage : *(3 sortes)* +2,00€ /pers.

Réductions de dessert : *(1 pièce de chaque/pers)* 6,50€ /pers.

Assortiment de mini tartelettes
Assortiment de verrines
Mini crêpes assorties
Mini choux
Crème brulées
Soupe de fraises *(suivant saison)*
ou Salade de fruits

NOS ENTRÉES

Cassolette de boudin blanc ..... 7.50 €

Carottes râpées, betteraves, céleris rémoulade *(en buffet)* ..... 5,00 €

Mélange des assortiments de crudités *(en buffet)* ..... 6,20 €

Piémontaise, taboulé, salade de choux, salade niçoise *(en buffet)* ..... 6,90€

Pâté Lorrain, salade verte et lardons ..... 7,50€

Assiette de charcuterie ..... 5,60 €

Salade landaise *(gésiers de canard et magré fumé)* ..... 6,50 €

Salade de magret fumé ..... 7,50€

Assiette de saumon fumé et crème fouettée ..... 7.50 €

Cocktail de crevettes, terrine de poisson maison ..... 7.50 €

Assiette fraîcheur

(saumon fumé, pointes d'asperges, jambon de pays, melon et foie gras) ..... 9.00 €

Assiette de foie gras maison ..... 9.00 €

Salade Gersoise *(gésiers de canard, magret fumé, foie gras)* ..... 9,50 €

Salade royale *(foie gras, saumon fumé, langoustine et magret fumé)* ..... 10,50 €

Verrine 7 étages *(viande ou poisson)* ..... 6.00 €

NOS POISSONS

Lotte et ris de veau aux morilles et écrevisses — Spécialité ..... 16.00 €

Duo de merlu et saumon *(beurre blanc)* ..... 10,50€

Merlu *(beurre blanc)* ..... 10,00 €

Croustillant de saumon *(beurre blanc)* ..... 9,50 €

Cassolette de St Jacques gratinée ..... 9,50 €

Brochette de St Jacques *(beurre blanc)* ..... 12.00 €

Marmite du pêcheur ..... 13.00 €

Brochette de gambas et poulet curry-coco ..... 10.50 €

Tous nos poissons sont accompagnés de julienne de légumes.

NOS GARNITURES

Haricots blancs ..... 2,10 €

Gratin dauphinois ..... 2.80 €

Haricots verts - tomates ..... 2.80 €

Pommes de terre grenaille sauté d'ail et persil (selon saison) ..... 2.80 €

NOS PLATS UNIQUES

Carré de porc confit sauce vin blanc moutarde ..... 7.50 €

Jambon à l'os braisé *(minimum 20 personnes)* ..... 8.00 €

(supplément sauce madère de 1.40€)

Petit cochon et sa ratatouille *(minimum 20 personnes)* ..... 9.50 €

Tartiflette ..... 10.00 €

Cassoulet avec confit ..... 13.00 €

Choucroute charcuterie ..... 13.00 €

Couscous ..... 13.00 €

Choucroute de la mer ..... 17.00 €

Paëlla royale ..... 16.50 €

NOS PRODUITS BISTROT

Spécialité

Moules frites *(crème ,roquefort, curry ou marinière)* selon la saison ..... 11.00 €

Burger frites ..... 12.00 €

Burger de poisson ..... 13.00 €

Tartare frites *(préparé dans nos cuisines prêt à manger)* ..... 15.00 €

NOS VIANDES

1/2 Magret de canard (sauce poivre, morilles ou orange) ..... 9.00 €

Goulasch de boeuf à la bière ..... 8.00 €

Pintadeau sauce normande ou forestière ..... 8.50 €

Sauté de veau à la provençale ..... 8.70€

Mignon de porc au curry ..... 8.70 €

Joue de porc à la bourguignonne ..... 7.70 €

Joue de boeuf à la bourguignonne ..... 9.70 €

Confit de canard (sauce poivre vert, orange ou forestière) ..... 9.50 €

Filet de boeuf avec sa sauce madère ..... 12.00 €

Souris d'agneau à l'orientale ou miel romarin ..... 13.00 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois, haricots verts, tomates et champignons.

NOS DESSERTS

Plateau de fromage	5.70 €
Verrine citron meringuée	5.70 €
Tartelette aux pommes	5.90 €
Tartelette aux fruits	5.50 €
Poirier	7.50 €
Feuillantine aux poires	7.50 €
Fraisier (selon la saison)	7.50 €
Feuillantine aux fraises (selon la saison)	7.50 €
Assortiment de 3 réductions sucrées	7.50 €
Moelleux au caramel beurre salé	7.50 €
Entremet passion, framboise, chocolat	7.50 €
Verrine fruits rouges	7.50 €
Assiette gourmande (3 desserts pris sur la carte)	7.50 €
Tartelette aux fruits	5.50 €

LOCATION DE VAISSELLE

1 verre apéritif, 2 verres pour le repas
les couverts, 1 tasse à café,
1 grande assiette , 1 petite assiette
(0.30€ par pièce supplémentaire)

2.10€
PAR PERSONNE

LIVRAISONS

ST GEORGES DE MONTAIGU	5.50€
Moins de 20km	14.00€
Plus de 20km	**Nous consulter**

Pas de livraison après 21h

La Getière s'invite à votre table

Nous vous proposons des plats préparés dans nos cuisines
sur des recettes du chef.
Nous pouvons aussi vous préparer des buffets à emporter.

La Getière se déplace...

Nous vous proposons de préparer avec vous le menu de vos repas
de mariage que nous vous livrerons dans la salle de votre choix
avec ou sans service (dans un rayon de 70 kms)

Pour vos repas d'affaire

Une salle gastronomique est à votre disposition.

★ CONTACTEZ-NOUS ★

1 La Getière
85600 Saint-Georges-de-Montaigu
Tél. 02 51 42 02 42
la.getiere@orange.fr

www.la-getière.com

Crédits photos : freepik, Fotolia