

Gubert traiteur

Alexandre Gubert et son équipe vous offrent un service traiteur sur mesure à domicile ou sur place, pour tous vos événements : mariages, anniversaires, repas d'entreprise, séminaires, réveillons, départs à la retraite...

[Pièces Cocktail](#)

[Menu Végétarien ou Végane](#)

[Boissons](#)

[Menu Autour du Bio Limousin](#)

[Ateliers d'animation](#)

[Menu Enfants](#)

[Menu Saveurs](#)

[Menu Prestataires](#)

[Menu Tentations](#)

[Buffets](#)

[Menu Sensations](#)

[Conditions de réservation](#)

Tous les prix affichés s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC)

[**CONTACTER GUBERT TRAITEUR**](#)

Pièces Cocktail

Amuse-bouches froids

Panna cotta et copeaux de foie gras, figue
Armagnac

Royale de petits pois, tempura de crevettes
Ponko

Mini bocal smoothie concombre, lait coco,
coriandre, Focaccia

Opéra foie gras, pain d'épices, miroir figues

Mini wraps, chèvre frais, noisettes, miel

Gaspacho de légumes du soleil, pic
mozzarella, basilic

Mini burger, magret fumé, moutarde violette
de Brive, poire, roquette

Cappuccino glacé carottes, cumin, chantilly
Mascarpone

Tourtou de rillettes au canard

Tartine de houmous, fèves, gambas rôtie

Sablé Parmesan, chantilly et saumon mariné
à l'aneth

Amuse-bouches chauds

Cône d'acras de morue aux herbes

Cassolette de sot l'y laisse, oignons grelots,
sauce moutarde ancienne

Falafels à la coriandre, sauce yaourt,
concombre, menthe

Poêlon d'escargots à la crème d'ail

Prix des pièces cocktail emportées
sur place:

6 pièces : 7,20 € TTC

8 pièces : 9,60 € TTC

10 pièces : 11,20 € TTC

12 pièces : 14,40 € TTC

Livraison possible, prix en fonction de la
distance.

Conseil : il faut en général compter 8/10
pièces par personne.

Boissons

Boissons avec alcool

Marquise Champenoise

Punch Planteur

Pina Colada (Rhum, ananas, coco)

Bora Bora (Rhum, ananas, citron, passion, grenadine)

Forfait de 6€ TTC par personne par cocktail choisi

Possibilité de varier les plaisirs et de prévoir 2 cocktails différents

Boissons sans alcool (softs)

Coca Cola

Jus d'orange

Jus d'ananas

Jus de pommes du Limousin

Eau de source

Eau gazeuse

3€ TTC la bouteille

Ateliers culinaires d'animation

Pendant votre temps de cocktail, notre personnel prépare devant vos convives différents ateliers culinaires (au choix). Tous les prix sont TTC.

Atelier Jambon Serrano 250€ TTC / 1 jambon pour 100 personnes maximum

Découpe du jambon devant vos convives, accompagné de tartinettes pain campagne, beurre et condiments

Atelier Foie Gras 4€ TTC par personne

Dégustation de différents foies gras mi-cuits: nature ou aux langoustines ou aux figues, accompagnés de chutney d'oignons au vinaigre de framboises, pain aux noix, pain campagne, fleur de sel, poivre du moulin

Atelier Moules Gratinées 2,50€ TTC / 3 moules par personne

Atelier Brie de Meaux au thym, miel 95€ / pour environ 50 personnes

Accompagné de tartinettes pain campagne

Atelier Saumon Gravlax 2€ TTC par personne

Découpe du saumon devant vos convives, accompagné de blinis, citron, crème fouettée, pain de seigle

Atelier Brouillade d'œufs aux cèpes 1,50€ TTC par personne

Cuisson en wok et servi en mini poêlon

Atelier du Charcutier 2,50€ TTC par personne

Découpe de la charcuterie devant vos convives : saucisse perche, Coppa, boudinnoir, chorizo cular; accompagnée de condiments, beurre, pain de campagne

Planchas avec cuisson devant vos convives

Foie gras avec pommes fruits caramélisées : 4€ TTC par personne

Saint Jacques au lard fumé : 2,50€ TTC par personne

Magret au miel, sésame, tomate : 2,50€ TTC par personne

Onglet de boeuf Limousin, oignons rouges : 2,50€ TTC par personne

Informations complémentaires pour votre temps cocktail / vin d'honneur :

Gubert Traiteur vous met à disposition du personnel de service au prix de **20€ de l'heure** pour votre moment de cocktail (cocktail d'entreprises, mariages, anniversaires et autres...) et vous conseille le nombre de personnel à prévoir en fonction du lieu ainsi que du contenu de votre cocktail.

Le nappage de votre temps cocktail sera de couleur blanche.

Si vous fournissez les boissons du cocktail/vin d'honneur, 1,50€ TTC vous sera facturé par invité.

Pour les personnes qui ne sont pas invitées au repas qui suit le cocktail, vous pouvez prévoir 2 petits fours sucrés pour 2,30€ TTC par personne.

Contactez-nous pour plus de renseignements ou un devis.

Menu Saveurs

42,50€ TTC

À noter: possibilité de substituer l'entrée du dîner par un cocktail prolongé avec 12 pièces cocktail et 2 ateliers au choix pour 55€ TTC

Entrée (au choix)

Gaspacho de légumes du soleil, caillé de fromage de Corrèze, baguette campagne

Entremet de canard confit et foie gras, figues pochées au Porto

Bavaroise Ricotta, saumon gravlax, Focaccia, tapenade noire, pesto basilic

Plat (au choix)

Suprême de pintade aux cèpes, jus corsé

Bocal de veau confit, légumes, sauce suprême à l'huile de truffe

Pièce de boeuf confite en duo d'oignons au Marsala, chips de lard fermier

Accompagnement

Polenta crémeuse aux cèpes, ail en chemise, carotte fane au beurre de thym, tomates grappes et dés de courgettes rôties à la graisse de canard

Fromage (au choix)

Assiette de fromages de Corrèze: Tomme des Ardoisiers, Tortichou (fromage affiné légèrement parfumé à l'eau de vie)

Duo de Cantal et St Nectaire

Cabécou chaud, pain aux noix, miel, pomme rôtie, mesclun de salade

Dessert (au choix)

Buffet de desserts: fraisier, framboisier, douceur chocolat

Pièce montée 4 choux

Wedding cake fruits rouges ou chocolat (supplément 4€)

Menu Tentations

46,50€ TTC

À noter: possibilité de substituer l'entrée du dîner par un cocktail prolongé avec 12 pièces cocktail et 2 ateliers au choix pour 60€ TTC

Entrée (au choix)

Magret fumé, coeur de foie gras mi-cuit sur pomme du Limousin fondante, mique rôtie, pickles d'oignons rouges

Millefeuille de tomates marinées, gambas sauvage, semoule d'aubergines, nougatine des mendiants, pesto basilic

Pressé de foie gras mi-cuit au magret fumé, miroir fruits rouges et Muscat, tuile pain d'épices

Plat (au choix)

Pavé de veau fondant, poêlée de girolles, jus corsé

Magret de canard et pomme du Limousin infusée au Cidre

Longe de cabillaud en croûte de noisettes, pomme Macaire, jus de viande au Xérès, légumes printaniers

Accompagnement

Clafoutis de pommes de terre au lard fermier, carotte fane au beurre de thym, tomates grappes, dés de courgettes rôties (légumes pour les 2 viandes)

Fromage (au choix)

Assiette de fromages de Corrèze: Tomme des Ardoisiers, Tortichou (fromage affiné légèrement parfumé à l'eau de vie)

Duo de Cantal et St Nectaire

Cabécou chaud, pain aux noix, miel, pomme rôtie, mesclun de salade

Dessert (au choix)

Buffet de desserts: fraisier, framboisier, douceur chocolat

Pièce montée 4 choux

Wedding cake fruits rouges ou chocolat (supplément 3€)

Menu Sensations

52€ TTC

À noter: possibilité de substituer l'entrée du dîner par un cocktail prolongé avec 12 pièces cocktail et 2 ateliers au choix pour 65€ TTC

Entrée (au choix)

Panna cotta de homard, bisque en coulis, pointes d'asperge verte

Cappuccino de cèpes, oeuf poché, pépite de foie gras poêlé

Foie gras en deux façons: en lingot, compotée, miroir pommes fruits; et au torchon, légèrement fumé, chutney d'oignons vinaigre de riz à la mûre et myrtille

Plat (au choix)

Déclinaison de veau: pavé rosé et ris croustillant, crème de cèpes

Filet de boeuf Limousin brioché, sauce Périgueux (supplément 2,50€)

Variation de canard en deux cuissons: confit en nems et filet rôti, sauce agrumes ou cèpes

Accompagnement

Flognarde de pommes de terre aux cèpes, carotte fane au beurre de thym, tomates grappes et dés de courgettes rôties à la graisse de canard

Fromage (au choix)

Assiette de fromages de Corrèze: Tomme des Ardoisiers, Tortichou (fromage affiné légèrement parfumé à l'eau de vie)

Duo de Cantal et St Nectaire

Cabécou chaud, pain aux noix, miel, pomme rôtie, mesclun de salade

Dessert (au choix)

Buffet de desserts: fraisier, framboisier, douceur chocolat

Pièce montée 4 choux

Wedding cake fruits rouges ou chocolat (supplément 2€)

Menu Végétarien ou Végane

35€ TTC

À noter: possibilité de substituer l'entrée du dîner par un cocktail prolongé avec 12 pièces cocktail et 2 ateliers au choix pour 50€ TTC

Entrée (au choix)

Croquant à l'aneth, sésame, brunoise de légumes fondants pris au bouillon, jeunes pousses, sauce moutarde à l'aneth

Pain café, tagliatelles de carottes, asperges vertes, fenouil, tomates confites, vinaigrette de betteraves

Crumble de poire au Cantal, parfum de gingembre, espuma de carottes

Plat (au choix)

Clafoutis de pommes de terre, fleurs de thym, oeuf mollet, crème de morilles

Tajine de légumes au citron confit

Pain viennois, duxelle de cèpes, pommes de terre rôties, jus de cèpes, ail confit, brunoise de légumes du moment

Dessert (au choix)

Tiramisu végane aux fraises

Panna cotta au lait de coco, fruits de saison

Pièce montée 4 choux

Buffet de desserts: fraisier, framboisier, douceur chocolat

Menu Autour du Bio Limousin

45€ TTC

À noter: possibilité de substituer l'entrée du dîner par un cocktail prolongé avec 12 pièces cocktail et 2 ateliers au choix pour 60€ TTC

Entrée (au choix)

Bavaroise champignons des bois en duxelle, pain céréales, miroir betteraves, vinaigrette vierge

Terrine de lentilles vertes du Puy, effiloché de volaille, pickles d'oignons rouges, compotée de pommes rôties

Soupe glacée de petits pois, chèvre frais à la coriandre, poudre citron

Plat (au choix)

Pavé de veau confit, jus acidulé, thym, condiment tomates

Pièce de boeuf fondante, chutney d'oignons, jus réduit persillade

Pavé de grosse truite, jus de moules légèrement épicé

Accompagnement

Fondant de pommes de terre aux fines herbes et légumes de saison snackés

Fromage (au choix)

Plateau de fromages de Corrèze

Dessert (au choix)

Pièce montée 4 choux

Buffet de desserts: fraisier, framboisier, douceur chocolat

Menu Enfants

14€ TTC

À noter: possibilité de fournir des plateaux repas froids au prix de 12,50€ TTC.

Entrée (au choix)

Melon fruits rouges

Crudités

Charcuterie

Plat (au choix)

Poulet rôti, pommes de terre sautées

Lasagne

Parmentier de boeuf

Dessert (au choix)

Fraisier ou Framboisier

Menu Prestataires

17€ TTC

À noter: possibilité de fournir des plateaux repas froids au prix de 12,50€ TTC.

Entrée (au choix)

Melon fruits rouges

Crudités

Charcuterie

Plat (au choix)

Poulet rôti, pommes de terre sautées

Lasagne

Parmentier de boeuf

Fromage

Dessert (au choix)

Fraisier

Framboisier

Café

Buffets

- Melon, pastèque et jambon d'Auvergne
- Brochette de volaille à l'ananas et poivron confit, cube de porc et condiments, sauce cocktail et mayonnaise *13,50€*
- Salade de pommes de terre, lardons, cumin et chou, mesclun de crevettes, pamplemousse et avocat TTC

- Terrine de campagne, jambon d'Auvergne, rosette et saucisson cuit
- Tomates aux fines herbes, julienne de carottes et brocolis en sommités *17,50€*
- Poulet fermier rôti à l'ancienne, rôti de porc aux herbes et rôti de boeuf TTC
- Salade piémontaise, taboulé à la menthe, pâtes au basilic, riz façon paëlla

- Panna cotta et copeaux de foie gras, figue Armagnac
- Royale de petits pois, tempura de crevette Ponko
- Wraps de chèvre frais, miel, noisettes
- Burger au magret fumé, moutarde violette de Brive, poire, roquette
- Tourtou rillettes
- Tartine de houmous, fèves, gambas rôtie *28,50€*
- Plateau de charcuteries : jambon fumé, terrine de campagne, rosette et condiments TTC
- Verrine portion de volaille marinée à l'orange, pâtes au pesto, légumes confits
- Brochette de fromages
- Mignardises dessert

Brunch avec vaisselle

- Café, thé et chocolat
- Jus de fruits, eau plate et gazeuse, viennoiseries, salades composées
- Jambon fumé, saucisson, terrine de campagne
- Plateaux de fromages affinés, tartes aux fruits, pain

20,50€

TTC

Informations complémentaires sur les menus :

Les prix de nos menus sont TTC et comprennent :

- Le service, compris jusqu'à 1h00 puis 40€ de l'heure supplémentaire
- La vaisselle, le nappage blanc et les serviettes en tissu
- Eau de source Cristalline
- Petit pain et tourte de campagne
- Un buffet café et Amandine

Vous avez la possibilité d'allonger la durée de votre cocktail en remplaçant l'entrée de votre menu par 12 pièces (amuse-bouches) et 2 ateliers culinaires au choix. Le dîner qui suit sera ainsi servi sans entrée.

Vous avez aussi la possibilité d'ajouter une mise en bouche à votre menu ou à votre cocktail prolongé suivi du dîner (supplément de 4€) :

- Espuma de pommes de terre et copeaux de truffes d'été
- Emulsion foie gras, figue confite
- Nuage bisque de homard, pic crevette

Contactez-nous pour plus de renseignements ou un devis.

Conditions de Réservation

Tous nos prix sont TTC.

Le versement d'un acompte de 30% est demandé à la signature du devis; il vaut engagement ferme et définitif. Cette somme est encaissable à la signature et non redevable.

Un deuxième acompte de 30% du devis est versé 2 mois avant l'événement.

Le nombre de convives est à confirmer 8 jours avant l'événement. C'est ce chiffre qui sera retenu pour la facture.

Un forfait déplacement de 100€ est appliqué jusqu'à 30 Km, puis 1€ pour chaque kilomètre supplémentaire (aller-retour).

Contactez Gubert Traiteur

Un de nos menus vous plait? Vous souhaitez discuter d'une demande spéciale pour l'organisation du repas de votre événement? Nous sommes à votre écoute.

Contactez-nous pour plus de renseignements ou un devis.

Téléphone : +33 (5) 55 20 36 20 / +33 (6) 72 06 45 96

Email : [**gubert.traiteur@orange.fr**](mailto:gubert.traiteur@orange.fr)

Adresse : Lieu-dit Poissac 19330 CHAMEYRAT - FRANCE

Horaires : du lundi au vendredi de 8h à 18h