



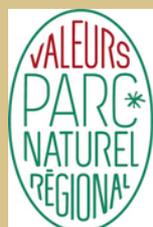
La Table de Gaya

**Restaurant, Traiteur
Fermier**

**Semé,
cueilli,
préparé
et servi!**



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**



Carte Traiteur

Bienvenue à La Table de Gaya , où notre savoir-faire d'agriculteurs et de restaurateurs donne naissance à une **cuisine traiteur d'exception.**

Sur notre ferme, nous élevons 6 types de viandes (bœuf, porc noir gascon, oie, caille, lapin, poulet), cultivons nos légumes et fruits, et produisons notre miel et nos œufs. Tout ce que nous servons est préparé maison, avec des produits issus de nos terres ou de partenaires locaux.

Récompensés par **trois macarons Écotable et le **titre de Maître Restaurateur** , nous sommes engagés pour une cuisine locale, responsable et authentique, et surtout gourmande!**

Cette carte est une suggestion : nous pouvons créer des propositions sur-mesure, adaptées à vos envies et à la singularité de votre événement.

Nous mettrons tout notre savoir faire et notre passion au service de votre moment.

**Tous les prix s'entendent par personne.
Le tarif pour enfant sera moitié prix.**

**Vous avez Facebook et Instagram? Nous aussi!
retrouvons nous sur les réseaux sociaux pour voir
toutes nos actualités!**



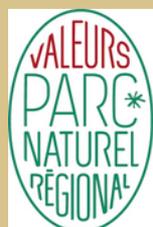
La Table de Gaya

**Restaurant, Traiteur
Fermier**

**Semé,
cueilli,
préparé
et servi!**



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**



FORMULE LIGHT 16€

- Tartelette aux légumes et fromage frais
- Blinis aux fromage blanc et truite gravlax
- Piece monté de chouquettes au bethmale
- Verrine végétale
- Macaron chèvre miel
- Tataki de boeuf
- Barquette à la crevette

FORMULE GOURMAND 22€

- Tartelette aux légumes
- Blinis aux fromage blanc et truite gravlax
- Piece monté de chouquettes au bethmale
- verrine végétale
- Macaron chèvre miel
- Tataki de boeuf
- Plateau de charcuterie
- Toast de foie gras a l'hypocras
- Mini hamburger
- Brochette de jambon, fruit de saison et tomme des pyrénées

FORMULE EXTRA 29€

- Tartelette aux légumes
- Blinis aux fromage blanc et truite gravlax
- Piece monté de chouquettes au bethmale
- Dip de légumes
- Macaron chèvre miel
- Tataki de boeuf
- Plateau de Charcuterie
- Toast de foie gras a l'hypocras
- Mini hamburger
- Brochette de jambon, fruit de saison et tomme des pyrénées
- Dip de légumes
- Feuilleté Chèvre-miel
- poivron, chorizo et crevette

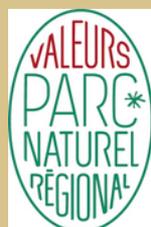


La Table de Gaya

**Restaurant, Traiteur
Fermier**

**Semé,
cueilli,
préparé
et servi!**

 **ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**



Apéritif

SALÉ A LA CARTE

Piece montée de Chouquette au bethmale.....	1.90€
Blinis à la Truite et fromage blanc aux herbes.....	2,10€
Tartelette aux légumes de saison.....	2.50€
Pop corn fromage et piment d'espelette.....	1.90€
Mini sandwich jambon-tomate séché.....	2,80€
Mini hamburger.....	2.80€
Feuilleté chèvre miel.....	2,10€
Crumble de légumes de saison.....	2,30€
Rose de magret séché.....	2,50€
Toast au foie gras à l'hypocras	3,10€
Dip de légume de saison et sauce blanche.....	2,30€
Choux aux tomate séché.....	2,30€
Oeuf de caille et chantilly au piment d'espelette.....	2,60€
Gressins maison.....	0,30€
Ardoise de charcuterie	3,5€
Ardoise de fromage.....	3,5€
Pizzette aux lardons.....	2,5€
Macaron chèvre-miel.....	2,2€
Brochette de légumes.....	2€
Cube de viande aux graines.....	2,2€
Brochette de jambon, fruit de saison et tomme des pyrénées.....	2,5€
Tataki de boeuf.....	2,4€
Roti de porc mariné.....	2,3€
Gaufre épinard et fromage frais.....	2€
Oeuf mimosa rainbow.....	2,3€



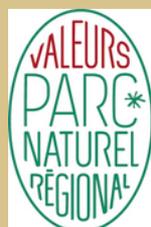
La Table de Gaya

**Restaurant, Traiteur
Fermier**

**Semé,
cueilli,
préparé
et servi!**



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**



Apéritif

SUCRÉ A LA CARTE

Pancake au miel de nos montagne.....	2,5€
Macaron.....	2,20€
Viennoiserie maison pur beurre	2€
Panna cotta aux fleurs comestible.....	2,30€
Brownies aux graines	2,5€
Verrine aux fruits de saisons.....	2.20€
Pop corn sucré.....	1.50€
Croustade.....	2€
Coeur coulant aux chocolat.....	2,10€
Tartelettes aux fruits.....	2,50€
Mousse au chocolat aux fleurs comestibles.....	2,20€

Brunch

SUCRÉ / SALÉ

32 €

- Pancake au miel de nos montagne et confiture
- Viennoiserie pur beurre
- Brioche maison chocolat et thé matcha
- Pop corn sucré
- Plateau de fruits frais
- Gressins et fromage frais
- Plateaux de crudités et sa sauce
- Croque Monsieur ariégeois
- Gaufre de pomme de terre et oeuf de la ferme
- Truite Gravlax
- Galette estivale
- Plateau de Charcuterie
- Plateau de Fromage



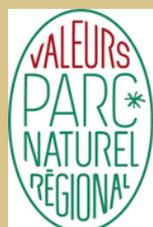
La Table de Gaya

**Restaurant, Traiteur
Fermier**

**Semé,
cueilli,
préparé
et servi!**



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**



Entrée

FOIE GRAS DE CANARD 18 €

Foie gras poelé avec sa compoté de pommes rustiques et sa brioche maison sur son lit de mesclun

SALADE À L'ITALIENNE 16 €

Tomate charnu du jardin, et ses légumes champêtre au melon, feta et jambon cru fermier

TARTARE VÉGÉTAL 15 €

Légumes du jardin vinaigrette d'agrumes sur son sablé aux graines

**MILLEFEUILLE DE TRUITE
GRAVLAX 17 €**

Truite de nos montagnes, brocamole, mousse de citron et pesto.

OEUF MI-CUIT SURPRISE 16 €

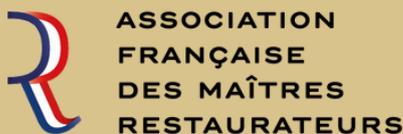
Oeuf parfait fermier, aux tarama de truite des Pyrénées et herbe du jardin, accompagné de gressins maison aux graines



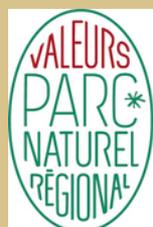
La Table de Gaya

**Restaurant, Traiteur
Fermier**

**Semé,
cueilli,
préparé
et servi!**



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**



Plat

BALLOTINE DE VOLAILLE 29€

Filet de volaille fermière farcie à la tomme de brebis et cèpe, et sa sauce

CAILLE FARCIE 31€

Caille fermière farcie aux herbes sauvages, pruneaux et calvados

FILET DE BOEUF TATAKI 32€

Filet de boeuf mi-cuit mariné à la sauce soja et miel fermier de nos montagnes

MI-CUIT DE TRUITE 29€

Truite de nos montagnes cuite à l'unilatérale avec ses légumes et herbes aromatiques de jardin, et son crumble d'amande

PULLED PORC AUX ÉPICES 29€

Épaule de porc cuit dans son jus à basse température, jusqu'à s'effiloche, aux épices.

RISOTTO AUX MORILLE 29€

Risotto aux morilles, fromage de bethmale et brochette de légumes, et son oeuf en croûte

MAGRET DE CANARD 29€

Magret de canard fermier, sauce aux fruits rouges

**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE POMME DE TERRE
ET DE LÉGUMES DU JARDIN**



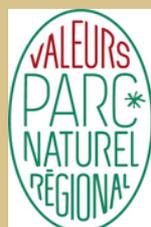
La Table de Gaya

**Restaurant, Traiteur
Fermier**

**Semé,
cueilli,
préparé
et servi!**



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**



Barbecue

PORCELET À LA BROCHE 33 €

Porcelet de notre élevages en pleine nature cuit à la broche devant vous.

AGNEAU EN MÉCHOUI 35 €

Agneau élevé sous la mère de notre ferme et nourris à l'herbe cuit à la broche devant vous, et sa sauce au thym et à l'ail

POULET MARINÉ 32 €

Poulet mariné à la moutarde et au miel de nos montagnes cuit au feu de bois

BOEUF GRILLÉ 33 €

Piece de boeuf de notre ferme, cuit au feu de bois avec son beurre persillé

BURGER VIANDE OU VÉGÉT 27 €

Burger au pain bio, oignons confit, légumes bio et sauce maison

**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉ DE POMME DE TERRE
ET DE LÉGUMES DU JARDIN**



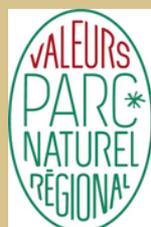
La Table de Gaya

**Restaurant, Traiteur
Fermier**

**Semé,
cueilli,
préparé
et servi!**



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**



Dessert

De formation pâtissière et en cake design, je vous propose des desserts de mariage fait à partir des meilleurs ingrédients : œuf de notre ferme, lait et beurre biologique, farine de blé de variété ancienne.

La décoration se fait en fonction du thème de votre mariage et de vos envies. Vous pouvez voir des exemple de nos dessert sur notre Instagram.

Classique

CROQUEMBOUCHE

12 €

3 choux par personne à choisir entre :

-Fruits rouges, vanille, chocolat, pistache, noisette, café, citron

WEEDING CAKE

11 €

Pour la génoise : vanille, graine de pavot, nature ou chocolat

Pour la garniture : fruits rouges, chocolat, pistache, noisette, citron ou vanille

PLATEAU DE FROMAGES

9 €

Plateau de fromage locaux, avec miel et confiture maison.
Possibilité de faire une pièce montée de fromage.



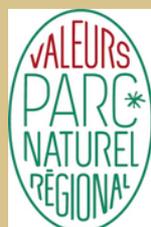
La Table de Gaya

**Restaurant, Traiteur
Fermier**

**Semé,
cueilli,
préparé
et servi!**



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**



Dessert

De formation pâtissière et en cake design, je vous propose des desserts de mariage fait à partir des meilleurs ingrédients : œuf de notre ferme, lait et beurre biologique, farine de blé de variété ancienne.

La décoration se fait en fonction du thème de votre mariage et de vos envies. Vous pouvez voir des exemple de nos dessert sur notre Instagram.

Nos spécialités

ASSORTIEMENT

15 €

3 assortiments par personnes à choisir entre :

-Tartelette aux fruits de saisons, éclair, supreme chocolat noisette, St honoré, millefeuille, fraisier, tarte tatin, baba au rhum, tarte au citron meringué, macaron aux framboises, pavlova, opéra, cheese cake.

PIECE MONTÉ MACARON

12 €

3 macaron par personne

à choisir entre : framboise, vanille, chocolat, café, noisette, citron ou ros

GATEAU À LA BROCHE

11 €

Gateau cuit au feu de bois, a servir avec 2 cremes à choisir entre : citron, chocolat, fruits exotiques, fruits rouges, pistaches, chataignes, vanille



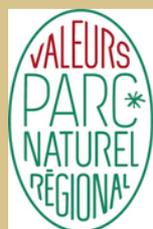
La Table de Gaya

Restaurant, Traiteur
Fermier

Semé,
cueilli,
préparé
et servi!



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



EAU AROMATISÉE 8L

35 €

- Fraise/basilic
- Thym/pêche
- Menthe/Pastèque
- Citron/Gingembre

JUS DE POMME 1L

4 €

Jus de pomme de variétés ancienne de nos vergers

BONBONNE COCKTAIL

80 €

CAFÉ

2,5 €

Autre

FRAIS DE DEPLACEMENT

Gratuit jusqu'à 20 kilomètres autour du restaurant, au delà il sera facturé 2€ le kilomètres à partir du restaurant La Table de Gaya

LOCATION

forfait vaisselle (assiettes, couverts, verre à vin, à eau et à champagne).....	5€
Verre supplémentaire.....	1€
nappes et serviette	4€

compris dans le prix : pain et panière, carafe d'eau.

La vaisselle cassé sera facturée, à hauteur de 2€ par verre, 3€par assiette, et 1€ par couvert perdus.