



GASTON
ON CUISINE & ON LIVRE

Plateaux repas & pause déjeuner

_ Un véritable "Food Market" :

5 types de cuisines pour une offre unique et un ADN intact. Du frais, du goût, plus de 90% de fait maison, de nombreux produits locaux et de saison.

_ Un service de livraison fiable :

Notre flotte de véhicule en propre, aucune externalisation.

_ Une entreprise qui a fait ses preuves :

Plus de 40 000 livraisons depuis 2021, chez des particuliers et chez des professionnels.



_ Un service qui couvre 32 communes :

De notre cuisine à Méré jusqu'à Beynes, Houdan, Jouars-Pontchartrain ou Saint-Léger.

_ Un modèle social inédit & respectueux :

De la cuisine à la livraison, tous nos employés sont en CDI.

_ Un approvisionnement local :

Nos pâtes sont fabriquées à Flexanville, notre primeur à Méré, notre producteur de pommes de terre en Eure et Loire.

_ Nos viandes sont Françaises



Le spécialiste de la **cuisine gourmet** en **livraison**
dévoile son offre de **plateaux-repas** dédiée aux
entreprises des Yvelines.

Plateau Brasserie

Découvrez le Plateau Brasserie, une sélection de mets savoureux pour un repas convivial.

Composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, ce plateau mélange des inspirations variées pour satisfaire vos envies tout en apportant une touche de fraîcheur et de simplicité.

Idéal pour une pause déjeuner agréable, ou pour une session de formation.



Plateau Signature

Optez pour le Plateau signature, une expérience culinaire raffinée.

Cette alternative premium comprend une entrée, un plat, du fromage et un dessert. Chaque élément est cuisiné avec soin pour offrir une qualité supérieure et des saveurs harmonieuses.

Parfait pour ceux qui recherchent un repas qui allie élégance et plaisir lors d'une longue journée de travail.





Composition des plateaux

- Une entrée
- Un plat
- Une portion de fromage
- Un petit pain aux graines
- Un dessert
- Un kit couvert

Les desserts du jour

- Fondant chocolat
- Cheesecake
- Tartelette framboise
- Tartelette citron
- Tartelette chocolat
- Tartelette tatin



FORÊT DE RAMBOUILLET

28€ HT

Entrée : Salade, tzatziki et falafel.

Plat : Base quinoa, avocat, poulet, pousse de soja, edamame, et sauce au basilic.

Topping : Sésame et cébette.

Servi avec du pain, du fromage, un kit de couverts et un dessert du jour.

CHÂTEAU DE VERSAILLES

27€ HT

Entrée : Salade, edamame, gyoza poulet et légumes.

Plat : Fusilli locales artisanales, pesto de pistache, tomate confite et filet de poulet.

Topping : Ciboulette.

Servi avec du pain, du fromage, un kit de couverts et un dessert du jour.





CHATEAU DE SAINT-GERMAIN

28€ HT

Entrée : Salade quinoa, edamame, pousse de soja et vinaigrette basilic.

Plat : Poêlée de champignons & courgettes déglacées à la sauce teriyaki, gratin de pommes de terre, boeuf woké.

Topping : Ciboulette.

Servi avec du pain, du fromage, un kit de couverts et un dessert du jour.

DOMAINE DE MARLY-LE-ROI

30€ HT

Entrée : Tarte tatin de légumes du soleil.

Plat : Tomates cerises, burratina & vinaigre de framboise, boeuf woké et pommes de terre rôties.

Sauce : Béarnaise.

Topping : Cébette.

Servi avec du pain, du fromage, un kit de couverts et un dessert du jour.





L'ABBAYE DES VAUX-DE-CERNAY

28€ HT

Entrée : Tarte tatin légumes du soleil.

Plat : Fusilli locales artisanales, pesto de pistache, tomate confite et burratina.

Topping : Cébette.

Servi avec du pain, du fromage, un kit de couverts et un dessert du jour.

VALLÉE DE CHEVREUSE

Entrée : Crevette Tempura et sauce exotique. 29€ HT

Plat : Dos de cabillaud, sauce crème pesto de pistache, petit pois et poireaux.

Topping : Éclat de pistache.

Servi avec du pain, du fromage, un kit de couverts et un dessert du jour.



CHATEAU DE MAISONS-LAFFITTE

Entrée : Riz vinaigré et saumon cru frais. 32€ HT

Plat : Coquilles Saint-Jacques poêlées et déglacées sauce teriyaki. Quinoa & petit pois rissolés, échalotes et sauce crème.

Topping : Cébette et sésame.

Servi avec du pain, du fromage, un kit de couverts et un dessert du jour.





Les entrées du jour

- La petite carotte et nem
- La petite salade thaï
- La petite salade tomate-mozza
- L'œuf mayo
- La petite salade grecque

Les desserts du jour

- Tiramisu
- Verrine framboise hibiscus
- Panacotta fruits rouge
- Panacotta fruits exotiques
- Brownie
- Salade de fruits du moment

LE BOWL POULET PESTO

Entrée : du jour

22€ HT

Plat : Base mesclun, avocat, edamame, poulet woké et sauce pesto de pistaches. Tomates cerises et sauce basilic.

Servi avec du pain, un kit de couverts et un dessert du jour.



LA SALADE BRUTUS

Entrée : du jour

22€ HT

Plat : Base mesclun, avocat, poulet frit, tomates cerise, lard toasté, oeuf poché, croûton et sauce César.

Servi avec du pain, un kit de couverts et un dessert du jour.



FUSILLIS AU SAUMON

Entrée : du jour

22€ HT

Plat : Fusillis artisanales et locales servies froide, sauce ranch, saumon woké déglacé à la sauce teriyaki, roquette, sésame et cébette.

Servi avec du pain, un kit de couverts et un dessert du jour.



LA SALADE BAT

Entrée : du jour

24€ HT

Plat : Base sucrine et quinoa, avocat, burratina, crevettes tempura et sauce tropicale.

Servi avec du pain, un kit de couverts et un dessert du jour.

LE DONBURI YAKITORI*

Entrée : du jour

22€ HT

Plat : Riz thaï, poulet yakitori, carottes râpées, chou rouge, edamame, oignons rissolés, oeuf poché, ciboulette.

Servi avec du pain, un kit de couverts et un dessert du jour.

*PLAT À RÉCHAUFFER



LE RED CURRY*

Entrée : du jour

22€ HT

Plat : Riz thaï, sauce red curry maison, poulet, courgettes, poivrons rouge.

Servi avec du pain, un kit de couverts et un dessert du jour.

*PLAT À RÉCHAUFFER



LE BOBUN

Entrée : du jour

22€ HT

Plat : Vermicelles, boeuf woké, nem légumes, crudités, cacahuètes, coriandre, menthe, ciboulette.

Servi avec du pain, un kit de couverts et un dessert du jour.



LE DONBURI TEMPURA*

Entrée : du jour

23€ HT

Plat : Riz thaï, crevettes tempura, carottes râpées, chou rouge, edamame, oignons rissolés, oeuf poché, ciboulette.

Servi avec du pain, un kit de couverts et un dessert du jour.

*PLAT À RÉCHAUFFER



LE CHIRASHI HAWAÏEN

Entrée : du jour

22€ HT

Plat : Base riz vinaigré, saumon cru, avocat et ananas, sésame et grenade fraîche.

Servi avec du pain, un kit de couverts et un dessert du jour.



LE CHIRASHI SAUMON

Entrée : du jour

23€ HT

Plat : Base riz vinaigré, saumon cru, avocat, sésame et crevettes.

Servi avec du pain, un kit de couverts et un dessert du jour.



LE POKÉ SAUMON

Entrée : du jour

23€ HT

Plat : Base riz vinaigré, saumon cru, avocat, ananas, carottes, edamame, concombre, pousse de soja et sésame

Servi avec du pain, un kit de couverts et un dessert du jour.



LE GREEN CHIRASHI

Entrée : du jour

22€ HT

Plat : Base riz vinaigré, saumon cru, avocat, edamame, sésame et grenade fraîche

Servi avec du pain, un kit de couverts et un dessert du jour.

**Commande jusqu'à la veille au soir.
Livraison avant 12h30.**



Contact

thomas@gaston-campagne.com

06 51 60 45 00