

GUSTUM

NOS PROPOSITIONS

LE COCKTAIL

NOS BUFFETS FROIDS

Légumes à croquer, sauce fromagère
Bar à tapenades
Bretzels alsaciens
Foccacia
Gaspacho
Plateaux de fromages (Comté, crottin de chèvre, St Nectaire, Tomme de Savoie)
Cervelle de Canut
Les Terrines de Pierre (3 variétés)

NOS ATELIERS

Au brasero ou à la plancha

CÔTÉ TERRE
Araignée de porc marinée au soja
Boeuf (coeur de tende de tranche)
Boudin noir Anne Rozes
Caillette d'Ardèche
Côte de boeuf Black Angus Espagne
Côte de boeuf Charolaise
Côte de boeuf Irlande
Côtelettes d'agneau de lait du Pays Basque
Croque monsieur à la moutarde-estragon
Escargots, beurre persillé, brioche
Filet de poulet au citron
Foie gras poêlé
Joue de boeuf
Longs Ribs de porc fumé
Os à moelle
Magret de canard
Saucisse Brasse

CÔTÉ MER

Couteaux sauce chimichuri
Gambas à la citronnelle
Moules marinières
Noix de Saint Jacques
Truite des Dombes

GUSTUM

Découpe de charcuterie Maison Duculty

Copa, jambon cru, poitrine, rosette

Foie gras du sud-ouest

Pain d'épices, gelée au piment d'Espelette

Filet de volaille pané à la graisse de boeuf

Sauces artisanales

Joue de boeuf confite

Écrasé de pomme de terre

Bar à mozzarella

3 variétés

Huile d'olive maturée Château Calissane

Cornet de frites à la belge

Double cuisson à la graisse de boeuf

Sauces artisanales

Quenelles

Sauce Nantua

Raclette

Morbier, raclette et raclette fumée

Raviolis de Royans

Crème truffée

Flammekueche alsacienne au feu de bois

Pinsa Romana au feu de bois

Saussisson chaud écrasé de pomme de terre

Sauce au vin

Bar à fruit de mer

Bulots

Crevettes cuites décortiquées

Huîtres ouvertes sur place (vinaigre à l'échalote, beurre salé, citron)

Mayonnaise maison

Bar à huîtres

Huîtres ouvertes sur place (vinaigre à l'échalote, beurre salé, citron)

Découpe de truite fumée

des Dombes

Goujonnette de carpe panée

Mayonnaise, citron



Kebab à la française

Échine de porc ou volaille

Foué angevin

Haricot blanc, rillettes

Galette saucisse

Galette de Sarrasin, saucisse

GUSTUM

LE BRASERO

200 gr par personne
4 variétés au choix

CÔTÉ TERRE

Araignée de porc marinée au soja
Boeuf (coeur de tende de tranche)
Boudin noir Anne Rozes
Caillette d'Ardèche
Côte de boeuf Black Angus Espagne
Côte de boeuf Charolaise
Côte de boeuf Irlande
Côtelettes d'agneau de lait du Pays Basque
Croque monsieur à la moutarde-estragon
Escargots, beurre persillé, brioche
Filet de poulet au citron
Foie gras poêlé
Joue de boeuf
Longs Ribs de porc fumé
Os à moelle
Magret de canard
Saucisse Brasse

CÔTÉ MER

Couteaux sauce chimichuri
Gambas à la citronnelle
Moules marinières
Noix de Saint Jacques
Truite des Dombes

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes grenaille
Frites à la belge
Écrasé de pommes de terre
Poêlée de légumes de saison



EN PRATIQUE

À partir de 10 personnes, le braséro s'adapte à toutes vos envies. Service au buffet pour plus de convivialité.

Votre devis à aperitif@gustum.co

GUSTUM

LE TOURNE BROCHE

VIANDES AU CHOIX

Arrosées au flambadou :

- ↗ Agneau de lait du Pays Basque
- ↗ Cuisse de veau
- ↗ Gigot d'agneau
- ↗ Porcelet
- ↗ Jambon cuit
- ↗ Poulet

KEBAB À LA FRANÇAISE

- ↗ Échine de porc
- ↗ Volaille

SAUCES

Chaud et/ou froide

ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes grenaille
- Frites à la belge
- Écrasé de pomme de terre
- Poêlée de légumes de saison



EN PRATIQUE

À partir de 20 personnes, le tourne-broche s'adapte à toutes vos envies.
Comptez trois heures de cuisson. Service au buffet pour plus de convivialité.

Votre devis à aperitif@gustum.co

LA FLAMMEKUECHE

Produits d' Alsace

NOS FLAMS

Flam traditionnelle

Crème assaisonnée, lardons, oignons

Flam gratinée

Crème assaisonnée, lardons, oignons, emmental

Flam munster

Crème assaisonnée, lardons, oignons, munster

Flam forestière

Crème assaisonnée, lardons, oignons, champignons

Flam forestière gratinée

crème assaisonnée, lardons, oignons, champignons, emmental

Pinsa romana

Purée de tomate, mozzarella, jambon, roquette, huile d'olive et basilic

Flam pomme

Crème sucrée, pomme, cannelle



EN PRATIQUE

Trois formules tarifaires sont proposées pour la flammekueche : un forfait illimité, avec un tarif variable selon les recettes choisies ; un nombre de tartes défini à l'avance ; ou une facturation à la tarte, pour une prestation souple et adaptée à vos envies.

GUSTUM

LA RACLETTE

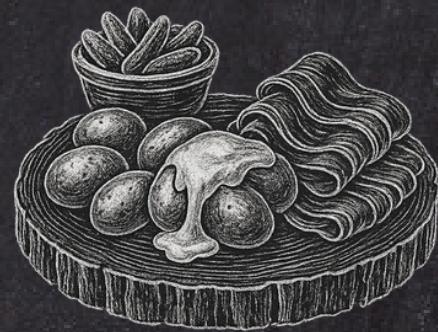
Demi meule avec appareil électrique

FROMAGES FRANÇAIS AU CHOIX

Morbier
Raclette
Raclette fumée

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre mitraille
Charcuterie Maison Duculty (découpe sur place) :
Copa, jambon cru, poitrine et rosette



EN PRATIQUE

À partir de 10 personnes, la raclette s'adapte à toutes vos envies. Service au buffet pour plus de convivialité, en format assis ou debout selon vos préférences.



LA CHOUCRUTE

Produits d'Alsace

CHOUCRUTE CLASSIQUE

Choux (250g par personne)
Pomme de terre
Trois viandes

CHOUCRUTE ROYALE

Choux (300g par personne)
Pomme de terre
Six viandes



EN PRATIQUE

À partir de 20 personnes, la choucroute s'adapte à toutes vos envies.
Service au buffet pour plus de convivialité, en format assis ou debout selon
vos préférences.

GUSTUM

LA PLANCHE

Prestation sans service

PLANCHE CHARCUTERIE

De 1 à 5 variétés : Rosette, jambon sec, coppa, poitrine séchée et cœur de filet.

PLANCHE FROMAGE

De 1 à 4 variétés : Comté, crottin de chèvre, St Nectaire, Tomme de Savoie.

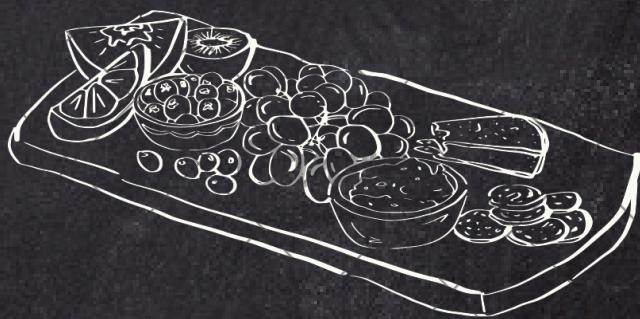


PLANCHE DÉCOUVERTE

Assortiment de 3 charcuteries et 3 fromages.

EN PRATIQUE

Tous les ingrédients sont tranchés moins de 24H avant votre évènement pour préserver la qualité des produits. Toutes nos planches sont accompagnées de pain tranché et de condiments. Nous pouvons également vous proposer un accord met-vin et/ou met-bière. Frais de livraison en fonction du kilométrage.

GUSTUM

LE DESSERT

NOS DESSERTS

Fruits de saisons coupés
Fondue au chocolat
Tarte aux fruits
Entremets
Minis desserts
Glace artisanale
Brioche con gelato (pain brioché, glace)



GUSTUM

LA BOISSON

VINS

Cave du roi Dagobert, Alsace
Domaine de La Croix Belle, Pays d'Oc
François Villard, Saint Joseph - Côte-Rôtie
Maison Lavau, Vallée du Rhône
Maison Jean Loron, Beaujolais
Maison Le Bourgeois, Champagne
Vitilys, IGP Méditerranée

BIÈRES À LA PRESSION

Bellheimer Klosterbraü, Bellheim

Ganter, Fribourg

La Furieuse, Sassenage

- ↗ Blonde
- ↗ IPA
- ↗ Ambrée
- ↗ Blanche
- ↗ NEIPA

La Péro boisson pétillante à base de vin, Lyon

SANS ALCOOL

Eaux minérales : Évian et Badoit
Jus de fruit Maison Mille, Vaugneray
Cafés Malongo



GUSTUM

LA GUINGUETTE GUSTUM

Le camion apéro Gustum, un service mobile de boissons à la pression, parfait pour installer une ambiance guinguette lors de vos événements. Il est l'allié idéal de vos apéritifs, cocktails ou soirées d'été. Plus qu'un service, il pose le décor : celui d'un apéritif tourné autour du partage, la simplicité et la convivialité.



EN PRATIQUE

À partir de 400€ ttc hors fût

FÛTS DISPONIBLES

Furieuse (blanche, blonde, ambrée, IPA, NEIPA)

Bière blonde allemande

Cidre

Vins à la pression (blanc, rouge, rosé, prosecco)

Cocktails à la pression

Autres bières et boissons sur demande

DIMENSION DE LA REMORQUE

Longueur 5,70 mètres

Largeur 2,05 mètres

Hauteur 3 mètres

CAPACITÉ DE LA REMORQUE

4 tirages pression

Nécessite un raccordement électrique

Votre devis à aperitif@gustum.co

GUSTUM

LA LOCATION

BRASERO

Brasero Hexagone

Différentes tailles disponibles (prix ttc) :

- ↗ 105 cm 120€
- ↗ 150 cm 160€
- ↗ Option bois 30€

Sélection de produits à griller disponibles sur demande

TIREUSE À BIÈRE

Bière à la pression (machine et fût)

Choix de fût (prix ttc) :

- Blonde allemande 85€
- La Furieuse
- Blonde 135€
- IPA 140€
- Ambrée 140€
- Blanche 140€
- NEIPA 160€

ENCEINTE

JBL Party box stage 320

Micro sans fil sur demande

À partir de 40€ ttc (+20€ pour l'option micro)

EN PRATIQUE

Le matériel loué est à récupérer directement à notre dépôt à Rive-de-Gier.

Votre devis à **aperitif@gustum.co**



L'OFFRE ÉVÉNEMENT GRAND PUBLIC

LA FLAMMEKUECHE

La tarte flambée est une solution de restauration particulièrement adaptée aux festivals :

Pratique, nos flams sont coupées après cuisson et servies sur planchette cartonnée, idéal pour les emporter et les partager.

Rapide, une fois commandée, la flam est prête en 30 secondes !

Accessible, une flam est vendue entre 8 et 10 euros, une tarte par personne suffit à combler les appétits.

Responsable, nous limitons au maximum nos déchets : nous servons nos flams sur des planches cartonnées recyclables. Le portionage des ingrédients nous permet d'éviter le gaspillage.

LA PINSA ROMANA

Pâte à pinsa, purée de tomate, mozzarella, jambon, basilic et roquette.

LES FRITES À LA BELGE

Frites faites maison, cuisson en 2 bains à la graisse de boeuf.
Accompagnées de ketchup et mayonnaise maison.

LE KEBAB À LA FRANÇAISE

Échine de porc ou volaille

LA GALETTE SAUCISSE

Galette de Sarrasin, saucisse