



## NOS PROPOSITIONS

### LE COCKTAIL

#### NOS BUFFETS FROIDS

---

Légumes à croquer, sauce fromagère

Bar à tapenades

Bretzels alsaciens

Focaccia

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 tendre 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

Votre devis à [aperitif@gustum.co](mailto:aperitif@gustum.co)

# 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

## **Ravioles de Royans**

Crème truffée

## **Flammekueche alsacienne au feu de bois**

## **Pinsa Romana au feu de bois**

## **Saussison 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



## LE BRASERO

200 gr par personne  
4 variétés au choix

### CÔTÉ TERRE

---

Araignée de porc marinée au soja  
Boeuf (coeur de tendre 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](mailto:aperitif@gustum.co)



## 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

---

Chaude 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](mailto: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.

Votre devis à [aperitif@gustum.co](mailto:aperitif@gustum.co)



## 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.

Votre devis à [aperitif@gustum.co](mailto:aperitif@gustum.co)



## LA CHOUCROUTE

Produits d'Alsace

### CHOUCROUTE CLASSIQUE

---

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

### CHOUCROUTE 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.

Votre devis à [aperitif@gustum.co](mailto:aperitif@gustum.co)



## LA PLANCHE

Prestation sans service

### PLANCHE CHARCUTERIE

---

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

### PLANCHE FROMAGE

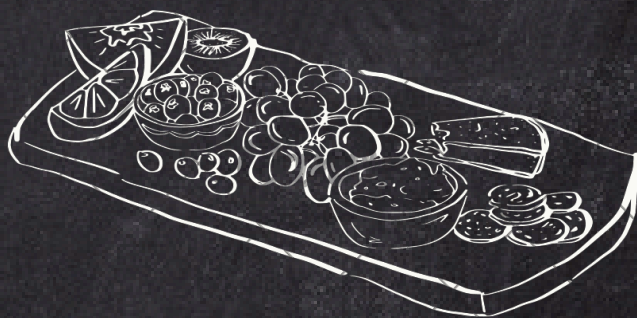
---

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.

Votre devis à [aperitif@gustum.co](mailto:aperitif@gustum.co)



## 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)



Votre devis à [aperitif@gustum.co](mailto:aperitif@gustum.co)



## 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



Votre devis à [aperitif@gustum.co](mailto:aperitif@gustum.co)

# 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](mailto:aperitif@gustum.co)



## 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

### ENCEINTE

---

JBL Party box stage 320

Micro sans fil sur demande

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

### 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€

## EN PRATIQUE

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

Votre devis à [aperitif@gustum.co](mailto: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

Votre devis à [aperitif@gustum.co](mailto:aperitif@gustum.co)