

Cocktail dinatoire Excellence



19,15 €/pers. Inférieur à 30 pers. sur demande Prix TTC

COCKTAIL EXCELLENCE FROID (15 pièces- 12 salés et 3 sucrés)

Mignardises salées* (3 art.)

Crevette, sauce fines herbes - Tapenade, crudités
Foie gras, graine de pavot Saumon fumé ciboulette

Tomate cerise - Œuf de caille

Duo de verrines (2 art.)

Mousse d'avocat, saumon mariné
Caviar d'aubergine, julienne de légumes

Mini cuillère (2 art.)

Ricotta, tomate confite
Pomme spéculoos foie gras

Pain surprise (2 art.)

Assortiment de charcuterie régional

Brochette de canard (1 art.)

Magret fumé et fruit

Légumes croquants (1 art.)

Assortiments de sauces

Bodega de crudité de saison (1 art.)

Réduits sucrés (2 art.)

Tartelette au citron et aux fruits - Macaron
Mini chou à la crème - Tartelette caramel et noix

Verrine duo de chocolat (1 art.)

COCKTAIL EXCELLENCE CHAUD (15 pièces- 12 salés et 3 sucrés)

Brochettes (1 art.)

St Jacques et chorizo

Petits pains garnis (2 art.)

Briochin mousse de foie gras - Rillettes de saumon

Mignardises salées - (3art.)

Crevette, sauce fines herbes - Tapenade, crudités
Foie gras, graine de pavot Saumon fumé ciboulette

Tomate cerise - Œuf de caille

Cassolettes (2 art.)

Raviole du Dauphiné sauce foie gras
Mini gratin de fruits de mer

Assortiment de verrines (2 art.)

Foie gras et compotée d'oignon
Patate douce au curry pancetta grillée

Délice dauphinois sur pique (2 art.)

Trio de fromages secs régionaux
et pain aux noix maison

Réduits sucrés* (3 art.)

Tartelette au citron et aux fruits - Macaron
Mini chou à la crème - Tartelette caramel et noix

Supplément Atelier "PLANCHA" 3,70 €

Pour animer vos cocktails, nous proposons un atelier, "Plancha" et "Wok"

Composé de mirepoix de canard, volaille, jambon, saumon, légumes poêlés, ravioles, queues de crevette

BOISSONS

COCKTAILS MAISON – ALCOOL

Forfait 15cl/pers

Punch (planteur ou pina colada)	2,40 €
Trio de punch (planteur, pina colada et caresse coralia)	4,50 €
Mojito (sucre de canne, rhum ambré, citron vert, menthe)	2,40 €
Sangria blanche (vin blanc, liqueur de pêche, menthe, fruit)	2,00 €
Crémant la btl	14,40 €
Champagne la btl	36,15 €
Crème de cassis la btl	9,40 €

COCKTAIL MAISON -SANS ALCOOL

1,80 €

Virgin Mojito (menthe, limonade, citron vert)
Caresse Coralia (banane, fruits rouges, exotique)
Apple Rose (pomme, framboise, cannelle)

PRESTATIONS

Vaisselle traditionnelle	1,75 €/ pers	Livraison ville récupération	30,00 €
Maître d'hôtel et cuisinier	32,00 € /h	Livraison week end et jour férié	50,00 €
Serveur	30,00 € /h	Hors agglomération / Km	0,60 €

Gelin
TRAITEUR

Za Champ Roman – 10 rue du Tour de L'Eau
38400 Saint Martin D'Hères 04 76 42 57 67

contact@gelin-traiteur.fr www.gelin-traiteur.fr