

Repas chaud Tradition

Au choix : 3 salades et crudités, 1 poisson, 1 charcuterie, 1 plat chaud, 2 garnitures, fromage, dessert, pain

11,40 €/pers. Inférieur à 25 pers. sur demande Prix HT



ENTREES FROIDES

Terrine de campagne,
Jeunes pousses et mélange
de condiments

Ou

Bodega de crudités de saisons,
Émincé de salade brune

Ou

Trio de viandes
cuites à l'étouffée,
Salade fraîcheur

Ou

Terrine de poissons à l'aneth,
émulsion au citron vert
et Mesclun

PLATS CHAUDS

NOS POISSONS

Filet de cabillaud à l'oseille
Pavé de julienne sauce citronnée
Ou

NOS VIANDES

Filet de volaille sauce forestière
Cuisse de poulet Basquaise
Rôti de veau forestier
Mijoté de bœuf
façon Bourguignon

ACCOMPAGNEMENTS

(1 Légume + 1 Féculent)

NOS LEGUMES

Poêlée jardinière
Flan de légumes
Courgettes confites

NOS FECULENTS

Polenta crémeuse
Gratin Dauphinois
Gratin de penne au basilic

RONDIN DE FROMAGES

2 fromages secs régionaux
Ou
Fromage blanc avec son pot de
miel et sucre

DESSERTS MAISON

Salade de fruits frais maison
Mousse au chocolat
Clafoutis maison
Tarte au citron
Tarte aux fruits
Brownie

PAIN

Bûcheron tranché
Ou
Pain en miche

Menus élaborés à base de produits frais, la composition de certains mets peut varier selon la saison ou marché du jour.

BOISSONS

Eau plate ou gazeuse-/pers.	0,98 €	Kir - 10 cl par personne	0,80 €
Vins d'Ardèche "Janicou" rouge, blanc et rosé	1,18 €	Trio de punch-20 cl par pers.	3,10 €
Café (minimum 15 pers.)	0,78 €	Crémant "Yves Delorme" la bte.	13,55 €
Jus de fruits la bte.	3,75 €	Champagne "Veuve Pelletier" la bte.	30,20 €
Rouge Côtes du Rhône Bio "Les Pious" la bte.	9,80 €	Crème de cassis la bte.	7,88 €

PRESTATIONS

Vaisselle jetable compactable ou biodégradable, nappage papier et installation du buffet	2,18 €/pers	Débarrassage, facturé à la 1/2h	11,00 €
Vaisselle traditionnelle, nappage intissé et installation du buffet	2,88 €/pers	Table de buffet 2m / 0.70	5,48 €
Service – 1serv/40 pers minimum 4 h	25,25 €/h/serveur	Livraison ville récupération	35,98 €
		Livraison agglomération	25,98 €
		Kilomètres supplémentaires par km	0,40 €

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