

Cocktail Apéritif

Prix HT



RECEPTION N°1

3,25 € HT (6 pièces/pers)

Réduits feuilletés (6 art.)

Quiches légumes,
Pizza fruits de mer et olives
Allumettes de saumon fumé
et d'anchois
Roulade de jambon cru
Petits feuilletés de fromage

RECEPTION N°2

5,65 € HT (10 pièces/pers)

Réduits feuilletés (6 art.)

Quiches légumes
Pizza fruits de mer et olives
Allumettes de saumon fumé
Roulade de jambon cru
Petits feuilletés de fromage
Millefeuille aux olives

Pain surprise (4 art.)

Canapés de jambon cru,
saucisson et jambon blanc

RECEPTION N°3

7,60 € HT (12 pièces/pers)

Réduits feuilletés (6 art.)

Pain surprise (4 art.)

Canapés de jambon cru
saucisson et jambon blanc

Réduits sucrés (2 art.)

Tartelette au citron, Mini chou à
la crème

Réduits fruits, Macaron

COCKTAIL N°1

6,70 € HT (10 pièces/pers)

Réduits feuilletés (4 art.)

Quiches légumes
Pizza fruits de mer et olives
Croustade d'escargots
Pruneau au bacon
Allumette de saumon fumé et
d'anchois

Pain surprise (2 art.)

Canapés : beurre et jambon,
jambon fumé de montagne

Poisson surprise (2 art.)

Sandwichs de saumon fumé

Plateau de mignardises (2 art.)

Saumon fumé à l'aneth
Crevettes et moules marinées
Œuf de saumon, de lumps

COCKTAIL N°2

8,20 € HT (12 pièces/pers)

Réduits feuilletés (4 art.)

Aumônière aux fruits de mer
Réduits de crêpe sauce hoi sin
Croustade d'escargots
Pruneau au bacon

Verrine carpaccio d'avocat, saumon mariné (1 art.)

Poisson surprise (2 art.)

Sandwichs de saumon fumé

Plateau de mignardises (2 art.)

Saumon fumé à l'aneth
Foie gras, œuf de cailles
Tomate cerise

Réduits sucrés (2 art.)

Verrine duo de chocolat (1 art)

Cocktail Froid de Gala

9,98 € HT (10 pièces/pers)

Plateau de mignardises (3art.)

Mignardise de saumon fumé
à l'aneth
Mignardise de foie gras
Mignardise de crevettes et
moules marinées
Mignardise foie gras grillé

Assortiment de verrines (1art.)

Carpaccio saumon avocat
Tomate confite poivron jaune

Pain surprise (2art)

Assortiment avec charcuterie

Réduits sucrés (3art.)

Tartelette au citron, Mini chou
à la crème
Réduits fruits, Macaron
Tartelette chocolat
Brochettes de bruits

Verrine (1art.)

Mousse chocolat fruits rouges
Abricot vanillée

Cocktail Apéritif

SUITE



NOTRE CARTE

Mignardises salées - Plateau de 40 pièces 39,90 €

Exemple de composition

Mignardise d'œufs de lump
Mignardise de foie gras
Mignardise de saumon fumé à l'aneth
Mignardise de crevettes
Mignardise de moules marinées...

Canapés - Plateau de 40 pièces 37,80 €

Exemple de composition

Rouget basilic
Charcuterie
Chiffonnade de saumon
Tomate cerise et crudités
Mousse de canard
Magret fumé...

Pain surprise – 50 sandwiches 28,35 €

Assortiment de charcuteries sur canapé beurre
(jambon blanc, saucisson, jambon cru, chorizo)

Plaque 60/40 coupée en 30 ou 60 morceaux

Quiche Lorraine 37,80 €
Tarte à l'oignon 37,80 €
Pizza jambon fromage 28,98 €

Légumes sauce anchoïade 1,05 €

Tartes fruits (pommes, abricots...) 30,45 €

Réduits sucrés - Plateau de 48 pièces 37,80 €

Tartelette au citron, Mini chou à la crème
Réduits fruits, Macaron
Tartelette chocolat

BOISSONS

Eau plate ou gazeuse-/pers. 0,98 €
Vins d'Ardèche "Janicou" rouge, blanc et rosé 1,18 €
Café (minimum 15 pers.) 0,78 €
Jus de fruits la bte. 3,75 €
Rouge Côtes du Rhône Bio "Les Pious" la bte. 9,80 €

Kir - 10 cl par personne 0,80 €
Trio de punch-20 cl par pers. 3,10 €
Crémant "Yves Delorme" la bte. 13,55 €
Champagne "Veuve Pelletier" la bte. 30,20 €
Crème de cassis la bte. 7,88 €

PRESTATIONS

Vaisselle jetable compactable ou biodégradable,
nappage papier et installation du buffet 1,78 €/pers
Vaisselle traditionnelle, nappage intissé et
installation du buffet 2,48 €/pers
Service – 1serv/40 pers minimum 4 h 25,25 €/h/serveur

Débarrassage, facturé à la 1/2h 11,00 €
Table de buffet 2m / 0.70 5,48 €
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