

Buffet chaud Gourmet

Au choix : 3 salades et crudités, 1 poisson, 1 charcuterie,
1 plat chaud, 2 garnitures, fromage, dessert, pain
15,95 €/pers. Inférieur à 30 pers. sur demande Prix HT



SALADES - CRUDITES

(voir carte des salades)

Taboulé à la menthe fraîche
Salade Tortis au basilic
Salade Californienne
Salade Beauceronne
Salade Dauphinoise
Salade Pasta Mozza
Salade Fraicheur
Salade Grecque
Salade Exotique
Salade Coleslaw
Salade Niçoise

Sauces :

Mayonnaise, vinaigrette, moutarde

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Terrine de lapin au Muscadet
Planche de charcuterie
Pâté croûte Richelieu

Terrine de campagne

PLATEAU DE LA MER

Terrine de saumon au citron vert
Bavarois de cabillaud à l'aneth
Carpaccio de saumon

PLATS CHAUDS

Plat chaud présenté
en « Chafing dish »



NOS VIANDES

Sauté de bœuf Stroganoff
Emincé de poulet sauce citronnée
Filet de volaille sauce forestière
Rôti de porc laqué laqué au miel
Gigot d'agneau au thym

NOS POISSONS

Pavé de poisson frais sauce nantua
Bavarois de colin sauce crustacés
Filet de saumon à l'aneth

GARNITURES

(1 Légume + 1 Féculent)

NOS LEGUMES

Légumes confit façon ratatouille
Courgettes confites
Flan de légumes

NOS FECULENTS

Gratin de penne au basilic
Polenta crémeuse
Gratin Dauphinois

RONDIN DE FROMAGES

Plateau de fromages
secs Régionaux
ou
Fromage blanc battu
avec son pot de miel et sucre

DESSERTS

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

Entremets maison :

Chocolat, Framboisier
Martiniquais exotique
Pain Bûcheron tranché

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