

Buffet chaud Tradition simplifié

Entrées - Plat chaud - Dessert

11.52 € Prix HT Minimum 50 pers



BBUFFET FRAICHEUR

Salade Tortis au basilic
Salade Fraicheur
Salade Coleslaw
Sauces

Bavarois de cabillaud à l'aneth

OU

Terrine de lapin au Muscadet sur planche

PLAT CHAUD

Filet de volaille au thym
Gratin de penne au basilic
Tian de légumes

Tarte aux fruits

Pain bucheron tranché

BUFFET SAVEUR

Taboulé à la menthe fraîche
Salade Pasta Mozza à l'Italienne
Salade Niçoise
Sauces

Terrine de saumon au citron

OU

Pâté croûte Richelieu

PLAT CHAUD

Poisson frais selon arrivage du jour
Riz sauvage
Légumes confit façon ratatouille

Clafoutis de saison

Pain bucheron tranché

BUFFET TERROIR

Salade d'automne au duo de choux
Salade Dauphinoise
Salade Grenobloise
Sauces

Chiffonnade de saumon fumé maison

OU

Planche de charcuterie régionale

PLAT CHAUD

Mijoté de bœuf à la Bourguignonne
Gratin Dauphinois à l'ancienne
Flan de légumes

Entremet chocolat

Pain bucheron tranché

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

BOISSONS

Kir - 10 cl par pers.
Trio de punch-20 cl par pers.
Café (minimum 15 pers.)
Jus de fruits la bte.
Eau plate ou gazeuse la bte.

0,80 €	Vins d'Ardèche Rouge, blanc et rosé	6,90 €
3,10 €	Rouge Côtes du Rhône Bio Les Pious	9,80 €
0,78 €	Crémant Yves Delorme	13,55 €
3,75 €	Champagne Veuve Pelletier	30,20 €
1,90 €	Crème de cassis	7,88 €

PRESTATIONS

Table de buffet 2m / 0.70
Vaisselle jetable, nappage papier et installation du buffet
Vaisselle traditionnelle, intissé et installation du buffet
Débarassage, facturé à la 1/2h

5,48 €	Livraison agglomération (+ 0,40 / km pour ext.)	25,98 €
1,78 €/pers	Livraison ville récupération	35,98 €
2,48 €/pers	Service – 1serv/40 pers minimum 4 h	25,25 € / h / serveur

Les livraisons sont effectuées de 7 h à 19 h du lundi au vendredi. Hors horaires, dimanche et jour férié en supplément. Le matériel sera rangé dans les bacs prévus à cet effet, en cas de débarassage, un supplément sera facturé. Tout thermos non rendu sera facturé 20 €.



Gelin
TRAITEUR
Réceptions privées - Repas d'entreprise

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