

Cocktail dinatoire Gourmet



16,25 €/pers. Inférieur à 30 pers. sur demande Prix TTC

COCKTAIL GOURMET FROID

(14 pièces- 11 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

Cuillère à l'italienne (1 art.)

Ricotta, tomate confite

Duo de verrines (2art.)

Mousse d'avocat, saumon mariné

Caviar d'aubergine, julienne de légumes

Brochette de canard (1 art.)

Magret de fumé et fruit

Mini club (1art.)

Jambon, crudités

Grignotte de poulet (1art.)

Mariné au citron

Délice dauphinois sur pique (2 art.)

Trio de fromages secs régionaux et pain aux noix

Réduits sucrés (3art.)

Tartelette au citron et aux fruits - Macaron

Mini chou à la crème - Tartelette caramel et noix

COCKTAIL GOURMET CHAUD

(14 pièces- 11 salés et 3 sucrés)

Assortiment de pièces chaudes (3 art.)

Croustade de fruits de mer

Roulade de jambon cru

Cake aux olives

Mignardises salées - (3 art.)

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

Bodega à l'italienne (1art.)

Délice dauphinois sur pique (2 art.)

Trio de fromages secs régionaux

et pain aux noix maison

Réduits sucrés (3art.)

Tartelette au citron et aux fruits

Mini chou à la crème - Macaron

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

Maître d'hôtel et cuisinier

32,00 € /h

Serveur

30,00 € /h

Livraison ville récupération

30,00 €

Livraison week end et jour férié

50,00 €

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