

# Buffet chaud Gourmet

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

Prix emporté : 13,95 € / pers Inférieur à 30 pers. sur demande



## SALADES - CRUDITES

Salade Niçoise / Salade Fraîcheur  
Salade Grecque / Salade Coleslaw  
Salade Gourmande / Salade Alsacienne  
Salade Dauphinoise  
Salade Mexicaine / Salade Exotique  
Salade Beauceironne  
Salade Chinoise  
Salade tortis au basilic  
Salade pasta curry  
Taboulé à la menthe fraîche  
Melon pastèque (selon saison)  
Jatte de sauce

## POISSONS ET CHARCUTERIES

Bavarois de saumon  
Chiffonnade de saumon fumé  
Carpaccio de saumon frais  
Dame de saumon farci petits légumes  
Terrine de lapin au muscadet  
Terrine campagnarde  
Chiffonnade de jambon cru  
Pâté croûte et condiments

## PLAT CHAUD

Plat chaud présenté en « chafing dish »

### Nos viandes :

Filet de volaille sauce forestière  
Cuisse de poulet sauce citronnée  
Filet de Dinde aux essences de thym  
Emincé de Boeuf Bourguignon  
Rôti de veau forestier  
Gigot d'agneau sauce Chartreuse  
Jambon grillé, sauce aux baies roses

### Nos poissons :

Filet de saumon à l'aneth  
Paupiette de saumon  
Pavé de lieu sauce Hollandaise  
(Poisson du jour selon arrivage...)

### Les accompagnements (2 au choix)

Petits légumes - Piperade  
Tomates provençale - Tian d'aubergine  
Fondue d'oignon - Poêlée champêtre  
Légumes - Petits légumes  
Ratatouille

### Nos féculents :

Riz pilaf / Quenelles au gratin /  
Pomme sautée /Gratin Dauphinois

## FROMAGE

Plateau de 2 fromages  
sec régionaux  
ou  
Jattes de fromage blanc avec miel

## DESSERT

Tarte aux fruits  
Entremet maison :  
Chocolat, framboisier, poirier,  
Martiniquais ananas  
Brownies  
Salade de fruits  
Mousse au chocolat  
Tropézienne  
Tarte au citron  
Suivant saison :  
Clafoutis aux Griottes  
Galette des rois  
Bûche de Noël  
Bugnes

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 personne	0,80 €	Cellier du Gelin la Bte.	
Trio de punch-20 cl par pers.	3,10 €	Rouge, rosé -12/100	5,25 €
Jus de fruits, eau - forfait 20cl	0,80 €	Pétillant -12/100	6,20 €
Jus de fruits la bte. 12/100	3,75 €	Blanc de Blanc - 12/100	13,55 €
Eau plate ou gazeuse-6/100	2,00 €	Champagne - 12/100	23,10 €
Café (minimum 15 pers.)	0,75 €	Crème de cassis - 2/100	7,88 €

## PRESTATIONS

Livraison agglomération (+ 0,40 / km pour ext.)	25,98 €	Débarrassage, facturé à la 1/2h	11,00 €
Livraison ville récupération	35,98 €	Table de buffet 2m / 0.70	5,48 €
Vaisselle jetable, nappage papier et installation du buffet	1,78 €/pers		
Vaisselle traditionnelle, intissé et installation du buffet	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 samedi. Hors horaires, dimanche et jour férié en supplément. Le matériel sera rangé dans les bacs prévus à cet effet, en cas de débarrassage, 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](http://www.gelin-traiteur.fr)