

# Repas Prestige

35 € HT / pers



## ENTREES FROIDES

Carpaccio de St Jacques  
aux baies roses  
Emulsion au pesto  
et roquette

Ceviche de saumon aux  
pommes granny smith

Médaille d'aubergines et burrata  
Croustillant de tomate Kumato

Foie gras cuit au naturel, macaron  
réglié marmelade passion orange

Gravelax de saumon  
crème d'artichaut et herbes

## ENTREES CHAUDES

Velouté de potimarron à  
la truffe de Richerenches

Queues de langoustines  
fondue de poireaux nougatine  
de compté

## PLAT

Rouget snacké, légumes confits  
écrasé de panais

Filet de truite basse température  
étuvée de légumes du marché,  
gratin forestier

Filet de boeuf Charolais  
Crème de patate douce  
Ravioles du Royans

Volaille fermière, aumônière de  
risotto à la truffe Richerenches  
crème aux chanterelles

Filet de cerf et coeur d'endives  
braisé au miel, brochette de  
pomme grenaille au Sel de Guérande

## FROMAGE

Plateau de 3 fromages  
sec régionaux  
ou Jattes de fromage blanc avec miel

## DESSERT

Dôme chocolat blanc abricot

Duo Black and white  
panacotta chocolat blanc et  
feuilletine

Macarons coco citron vert

Déclinaison d'ananas  
jus d'agrumes

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

Trio de punch - 20 cl par pers.

Jus de fruits, eau - forfait 20cl

Jus de fruits la bte. 12/100

Eau plate ou gazeuse - 6/100

Café (minimum 15 pers.)

0,80 €

3,10 €

0,80 €

3,75 €

2,00 €

0,75 €

Cellier du Gelin la Bte.

Rouge, rosé - 12/100

Pétillant - 12/100

Blanc de Blanc - 12/100

Champagne - 12/100

Crème de cassis - 2/100

5,25 €

6,20 €

13,55 €

23,10 €

7,88 €

## PRESTATIONS

Livraison agglomération (+ 0,40 / km pour ext.)

Livraison ville récupération

Vaisselle jetable, nappage papier et installation du buffet

Vaisselle traditionnelle, intissé et installation du buffet

Service - 1serv/40 pers minimum 4 h

25,98 €

35,98 €

1,78 €/pers

3,50 €/pers

25,25 € / h / serveur

Débarrassage, facturé à la 1/2h

Table de buffet 2m / 0.70

11,00 €

5,48 €

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](mailto:contact@gelin-traiteur.fr)

[www.gelin-traiteur.fr](http://www.gelin-traiteur.fr)