

# Buffet froid Tradition

5 Entrées - Viandes - Fromage - Dessert

10,48 €/pers. Inférieur à 30 pers. sur demande



## BUFFET FRAICHEUR

Salade Tortis au basilic  
Salade Fraicheur  
Salade Coleslaw  
Sauces

Bavarois de cabillaud à l'aneth  
Terrine de lapin au Muscadet  
sur planche

Filet de volaille à l'estragon  
Chiffonnade de bœuf  
Caviar d'aubergine

Plateau de 2 fromages régionaux

Mousse au chocolat

Pain bucheron tranché

## BUFFET SAVEUR

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

Terrine de saumon au citron vert  
Pâté croûte Richelieu

Chiffonnade de volaille  
Agneau aux épices douces  
Confit de légumes  
façon ratatouille

Plateau de 2 fromages régionaux

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  
Planche de charcuterie régionale

Echine de porc confit  
Rosbif grillé  
Terrine de légumes du marché

Plateau de 2 fromages régionaux

Tarte aux fruits

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

0,80 €  
3,10 €  
0,78 €  
3,75 €  
1,90 €

Vins d'Ardèche Rouge, blanc et rosé  
Rouge Côtes du Rhône Bio Les Pious  
Crémant Yves Delorme  
Champagne Veuve Pelletier  
Crème de cassis

6,90 €  
9,80 €  
13,55 €  
30,20 €  
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 €  
1,78 €/pers  
2,48 €/pers  
11,00 €

Livraison agglomération (+ 0,40 / km pour ext.) 25,98 €  
Livraison ville récupération 35,98 €  
Service – 1serv/40 pers minimum 4 h 25,25 € / h / serveurur  
Les livraisons sont effectuées de 7h à 19h 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 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)