

Repas chaud Excellence

Au choix : Entrée froide, ou entrée chaude, plat chaud,
fromage, dessert ,pain

18,45 €/pers. Inférieur à 25 pers. sur demande Prix HT



ENTREES FROIDES

Mille feuilles de foie gras maison
et poire au vin

Ou

Bavarois de St Jacques au citron
vert, mesclun et émulsion aux
fines herbes

Ou

Tarte feuilletée printanière aux
jeunes légumes, mesclun

Ou

Tartare de saumon
aux pommes granny

Ou

ENTREE CHAUDE

Aumônière de risotto

Ou

Velouté de potiron aux
châtaignes rôties

Ou

Crumble de foie gras et pommes
caramélisées

PLATS CHAUDS

NOS POISSONS

Pavé de saumon aux zestes
d'agrumes

Filet de lotte sauce homardine

Ou

NOS VIANDES

Suprême de pintade farcie aux
éclats de truffe sauce foie gras
Quasi de veau sauce aux morilles
Magret de canard laqué au miel
Filet de bœuf sauce foie gras

ACCOMPAGNEMENTS

(1 Légume + 1 Féculent)

NOS LEGUMES

Confit de légumes façon ratatouille

Tatin de légumes

Flan d'asperge

NOS FECULENTS

Brochette de pomme grenaille

Gratin Dauphinois aux cèpes

Carré de raviole

RONDIN DE FROMAGES

3 fromages secs régionaux,
pain aux noix

Ou

Fromage blanc avec son pot de
miel et sucre

DESSERTS MAISON

Feuilletine chocolat
Saint Ange à la framboise
Martiniquais
Assiette douceur :
Verrine tarte citron
Tartelette aux noix
Macaron

PAIN

Bûcheron tranché
Ou
Pain en miche

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

BOISSONS

Eau plate ou gazeuse-/pers.	0,98 €	Kir - 10 cl par personne	0,80 €
Vins d'Ardèche "Janicou" rouge, blanc et rosé	1,18 €	Trio de punch-20 cl par pers.	3,10 €
Café (minimum 15 pers.)	0,78 €	Crémant "Yves Delorme" la bte.	13,55 €
Jus de fruits la bte.	3,75 €	Champagne "Veuve Pelletier" la bte.	30,20 €
Rouge Côtes du Rhône Bio "Les Pious" la bte.	9,80 €	Crème de cassis la bte.	7,88 €

PRESTATIONS

Vaisselle jetable compactable ou biodégradable, nappage papier et installation du buffet	2,18 €/pers	Débarrassage, facturé à la 1/2h	11,00 €
Vaisselle traditionnelle, nappage intissé et installation du buffet	2,88 €/pers	Table de buffet 2m / 0.70	5,48 €
Service – 1serv/40 pers minimum 4 h	25,25 €/h/serveur	Livraison ville récupération	35,98 €
		Livraison agglomération	25,98 €
		Kilomètres supplémentaires par km	0,40 €

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