

# Cocktail dinatoire Tradition



11,75 €/pers. Inférieur à 30 pers. sur demande Prix HT

## COCKTAIL TRADITION FROID (13 pièces- 10 salés et 3 sucrés)

### Mini bagels assortis (2art.)

Poulet curry, salade  
Rillette de saumon

### Mini club sandwich (2art.)

Jambon, crudités

### Flutes garnies (2art.)

Sandwichs chorizo et saucisson de montagne

### Verrine (1art.)

Caviar d'aubergine, légumes

### Bodega de crudités de saison (1art.)

### Canapés assortis\* (2art.)

Rouget basilic – Chiffonnade de saumon fumé -  
Charcuteries - Mousse de canard  
- Magret fumé

### Navette fromage (1art.)

### Réduits sucrés\* (2art.)

Tartelette au citron et aux fruits - Macaron  
Mini chou à la crème - Tartelette caramel et noix  
Tarte aux fruits (1art.)

## COCKTAIL TRADITION CHAUD (13 pièces- 10 salés et 3 sucrés)

### Assortiment de pièces chaudes\* \* (3art.)

Tarte aux poireaux et légumes

Croissant au jambon

Pizza forestière

### Mini bagels assortis (2art.)

Poulet curry, salade

Rillette de saumon

### Verrine (1art.)

Caviar d'aubergine, légumes

### Grignotte de poulet mariné au citron (1art.)

### Brochette de volaille (1art.)

### Canapés assortis\* (2art.)

Rouget basilic

Chiffonnade de saumon fumé

Charcuteries - Mousse de canard - Magret fumé

### Réduits sucrés\* (3art.)

Tartelette au citron et aux fruits - Macaron  
Mini chou à la crème - Tartelette caramel et noix

## Supplément Atelier "PLANCHA" 3,40 €

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

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	1,78 €/ pers	Débarrassage, facturé à la 1/2h	11,00 €
Vaisselle traditionnelle, nappage intissé et installation du buffet	2,48 €/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](mailto:contact@gelin-traiteur.fr)

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