

# Repas à la Carte



## Gourmet 4 passages 24.50 €

Hors d'oeuvre froid  
à la carte

Assiette chaude garnie  
à la carte

Tomme de Belledonne, Saint  
Marcellin, Bleu de Sassenage  
Pain aux noix

Dessert  
Croquembouche 3 choux  
Ou dessert à la carte

Pain miche  
Café

## Gourmet 5 passages 26.50 €

Hors d'oeuvre froid  
à la carte

Hors d'oeuvre chaude  
à la carte

Assiette chaude garnie  
à la carte

Tomme de Belledonne, Saint  
Marcellin, Bleu de Sassenage  
Pain aux noix

Dessert  
Pièce montée 3 choux  
Ou dessert à la carte

Pain miche  
Café

## DESSERTS AU CHOIX

Feuilletine chocolat  
Pavé aux noix et chocolat  
Saint Ange à la framboise  
Dame blanche à la poire  
Martiniquais  
Nougatine et pièce montée  
sur devis  
Supplément choux 1,35€

### Dessert à l'assiette :

Coeur fondant framboise  
Tiramisu fruits rouge  
Tarte citron revisitée  
Verrine crème chocolat,  
clémentines et spéculos  
Assiette douceur : verrine  
tarte citron, tartelette au noix  
feuilletine chocolat

## MENUS ENFANT (- 10 ans)

Melon jambn cru  
Volaille et gratin dauphinois  
Dessert (idem adulte)

## CARTE

### Entrées froides

Tatin de foie gras  
Mille feuilles de foie gras maison  
Médaille de foie gras maison, magret, chutneys  
Tartare de saumon aux pommes granny  
Bavarois de St Jacques au citron vert  
Tartare de cabillaud courgettes citronnées  
Canneloni fromage frais et pesto

### Entrées chaudes

Crumble au foie gras et fruits secs  
Velouté de potiron aux châtaignes rôties  
Aumônière de St Jacques au Riesling  
Feuilleté de lotte de fruits de mer

Trou normand sorbet sans alcool : 1€

### Assiette chaude garnie

Pavé de Quasi de veau  
Magret de canard  
Filet de bœuf  
Suprême de pintade  
Pavé de saumon au gingembre

Gratin dauphinois  
Gratin gourmet aux Cèpes et noix  
Carré de ravioles  
Feuilleté de risotto

Courgettes confites  
Tatin de légumes  
Flan d'asperges

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



Gelin  
TRAITEUR  
Récepteurs privés - 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)