

# Repas de Mariage

20.96 € / TTC / pers



## Entrées froides :

Parfait de loup au fenouil,  
tomates et poivrons confits

Saumon fumé maison  
Toast crème à la crème citron

Médaille de foie gras maison  
Confit d'oignon et pain brioché

Dôme de St Jacques et  
crème au poivrons

**OU**

## Entrées chaudes :

Velouté de courgette au  
beaufort

Cassolette du marin  
(noix de pétoncle, poisson blanc  
du jour)

## Plat chaud :

Suprême de pintade  
Rôti de veau  
Filet de saumon  
Mignon de porc

## 2 accompagnements :

Gratin dauphinois  
Gratin gourmet cèpes et noix  
Timbale de Riz sauvage

**ET**

Petits légumes du marché  
(haricots mange tout, pommes  
de terres, carottes)  
Flan de courgette

## Nos sauces :

Réduction au romarin  
Sauce au miel et poivre  
Sauce aux cèpes

## Assortiments de fromages régionaux (plateau par table, ou buffet ou à l'assiette) :

Tomme de Belledonne, St  
Marcellin, Bleu de Sassenage

## Option Plateau des Alpes Bernard Mure Ravaud MOF

Assortiments de fromages fermiers  
**+ 2.75 € /pers**

## Dessert au buffet

(2 au choix) ou à l'assiette :

Feuilletine chocolat  
Tarte aux fruits de saison  
Framboisier  
Fraisier  
Poire chocolat  
Martiniquais (ananas – passion)

**Ou**

Pièce montée 2 choux / pers  
Et réduits sucrés 2/pers  
**+ 4 €**

## MENUS ENFANT (- 10 ans) 12,00 € TTC

Melon, Tomate cerise  
jambon blanc  
Filet de volaille accompagnement  
Dessert réduits sucrés

**Pain du boulanger et Café inclus**

**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)