

# Repas chaud Tradition

Au choix : 3 salades et crudités, 1 poisson, 1 charcuterie, 1 plat chaud, 2 garnitures, fromage, dessert, pain

**13,70 €/pers. Inférieur à 25 pers. sur demande Prix TTC**



## ENTREES FROIDES

Terrine de campagne,  
Jeunes pousses et mélange  
de condiments

Ou

Bodega de crudités de saisons,  
Émincé de salade brune

Ou

Trio de viandes  
cuites à l'étouffée,  
Salade fraîcheur

Ou

Terrine de poissons à l'aneth,  
émulsion au citron vert  
et Mesclun

## PLATS CHAUDS

### NOS POISSONS

Filet de cabillaud à l'oseille  
Pavé de julienne sauce citronnée  
Ou

### NOS VIANDES

Filet de volaille sauce forestière  
Cuisse de poulet Basquaise  
Rôti de veau forestier  
Mijoté de bœuf  
façon Bourguignon

### ACCOMPAGNEMENTS

(1 Légume + 1 Féculent)

### NOS LEGUMES

Poêlée jardinière  
Flan de légumes  
Courgettes confites

### NOS FECULENTS

Polenta crémeuse  
Gratin Dauphinois  
Gratin de penne au basilic

## RONDIN DE FROMAGES

2 fromages secs régionaux  
Ou  
Fromage blanc avec son pot de  
miel et sucre

## DESSERTS MAISON

Salade de fruits frais maison  
Mousse au chocolat  
Clafoutis maison  
Tarte au citron  
Tarte aux fruits  
Brownie

## 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.

## PRESTATIONS

Vaisselle traditionnelle  
4 verres, 4 assiettes, 2 jeux de couvert  
2 verres, 4 assiettes, 1 jeu de couvert

4,80 €/ pers  
3,80 €/ pers

Livraison ville récupération  
Hors agglomération / Km

30,00 €  
0,60 €

Maître d'hôtel et cuisinier  
Serveur

32,00 € /h  
30,00 € /h

Livraison week end et jour férié  
Hors agglomération / Km

50,00 €  
0,60 €

**BOISSONS VOIR LA CARTE DES CELLIERS**

**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)