

Repas chaud Gourmet

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

14,25 €/pers. Inférieur à 25 pers. sur demande Prix HT



ENTREES FROIDES

Mille feuilles de
mousse de foie gras
pain aux épices, jeunes pousses

Ou

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

Ou

Tarte printanière aux jeunes
légumes, salade de mâche

Ou

Salade Grenobloise
jambon fumé de montagne
Noix de Beaulieu,
Bleu du Vercors

PLATS CHAUDS

NOS POISSONS

Pavé de saumon sauce citron
Filet de lieu sauce homardine

Ou

NOS VIANDES

Noix de veau, jus glacé au vinaigre
Filet mignon de porc confit au miel
Suprême de volaille
sauce forestière

ACCOMPAGNEMENTS

(1 Légume + 1 Féculent)

NOS LEGUMES

Légumes confit façon ratatouille
Courgettes confites
Flan de brocolis

NOS FECULENTS

Gratin Dauphinois à l'ancienne
Raviole de Royans
Riz sauvage

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 www.gelin-traiteur.fr