

Repas de Mariage Gourmet

29.55 € TTC



ENTREES FROIDES :

Tartare de saumon aux pommes granny
Saumon gravelax et nuage d'agrumes
Tatin de foie gras aux pommes
Mille feuilles de foie gras maison et poire pochée

OU ENTREE CHAUDES :

Velouté de potiron aux châtaignes / Tatin d'endives braisée au miel et St Marcellin
Cassolette de ravioles au Beaufort

PLAT CHAUD :

Suprême de pintade / Quasi de veau / Magret de canard / Filet de saumon sauvage au gingembre

Réduction au romarin / Sauce au miel et poivre / Sauce au foie gras / Sauce aux cèpes

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

Courgettes confites / Tatin de légumes / Flan de courgettes ou d'asperges selon saison

Trilogie de Fromages locaux affinés : St Marcellin, Bleu de Sassenage, Tomme de Belledonne et pains aux noix

+2.75 € pour les fromages de Bernard Mure Ravaud MOF

DESSERT A L'ASSIETTE OU AU BUFFET :

Feuilletine chocolat / Saint Ange à la framboise / Fraisier citron vert / Martiniquais (ananas – passion)

Ou

Pièce montée 2 choux par pers et 2 réduits (macaron, tartelette caramel, cannelé, tartelette fruits de saison...)

MENUS ENFANT 12,00 € TTC

Crudités et melon
Filet de volaille Et accompagnement
Réduits sucrés

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