

Buffet froid de Mariage



LE VEGGIE

35 €

Salade Tortis basilic
Salade de quinoa, avocat et pommes granny
Salade Grecque
Sauces

Panier de légumes croquants
Hoummous, caviar d'aubergines,
Tzatziki, Hoummous de petits pois

Tarte fenouil, chèvre et miel
Quiche au confit de courgette et parmesan

Tomme de Savoie et Saint Marcellin

Pièce montée et
Soupe de fraise au basilic

Pain bucheron
Café

LE VEGAN

35 €

Tomates jaunes et noires au pesto
Salade du Royans
Salade de quinoa, avocat et pommes granny
Sauces

Caviar d'aubergines et pains pita

Verrine de petits pois et menthe
Cake poivrons tapenade
Duo de Melon

Falafels
Crumble de courgette et tomate confite
Petit flan de légumes

Pièce montée et
Soupe de fraises au basilic

Pain bucheron et Café

MENUS ENFANT

(- 10 ans)

1 Repas adulte pour 2 enfants
Dessert en supp (+2,70)

DESSERTS AU CHOIX

Feuilletine chocolat - Pavé aux noix et chocolat
Saint Ange à la framboise - Dame blanche à la poire
Martiniquais (Ananas passion) – Tarte aux fraises
Pièce montée : 3 choux (mini 75 choux) et nougatine
3 réduits / pers

PRESTATIONS

Table de buffet 2m / 0.70 8,80 €
Chaise Garden 2,80 €
Vaisselle jetable, nappage papier et installation du buffet 2,00 €/pers
Vaisselle traditionnelle, intissé 6,80 €/pers

Service 1 serv/25 pers mini 9 h 32,00 € /h/serveur

Service 1 maitre d'hôtel/25 pers mini 9 h 35,00 € /h
Frais de livraison et récupération sur devis

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

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