

Buffet froid Excellence

3 salades, 2 entrées, 2 viandes, 2 garnitures,
fromage, dessert, pain

15,85 €/pers. Inférieur à 30 pers. sur demande Prix HT



BUFFET FROID EXCELLENCE FRAICHEUR

Taboulé à la menthe fraîche
Salade Pasta Mozza
Salade Niçoise
Sauces

Filets de rougets marinés
au basilic
Mousseline de volaille
aux olives

Duo de viandes grillées
Confit de légumes
façon ratatouille
Terrine de légumes

Fromages secs régionaux,
pain aux noix
ou Fromage blanc battu
pot de miel et sucre

Salade de fruits

Mousse au chocolat

Pain Bucheron tranché

BUFFET FROID EXCELLENCE SAVEUR

Salade Tortis basilic
Salade Californienne
Salade Grecque
Sauces

Trio de saumon
Tartare au couteau
Farci à l'oseille
Fumé maison

Rôti de dinde farcie à la tapenade
Courgettes confites
Tian légumes

Fromage blanc battu
pot de miel et sucre

Salade de fruits frais

Entremet maison :
(framboisier, feuilletine
chocolat, poirier, martiniquais...)

Pain Bucheron tranché

BUFFET FROID EXCELLENCE TERROIR

Salade Dauphinoise
Salade du Royans
Salade Landaise
Sauces

Planche de charcuterie
Régionale
(terrines de gibier, jambon cru,
saucisson)

Éventail de magret de canard
Flan de légumes
Caviar d'aubergine

Fromages secs régionaux
pain aux noix
ou Fromage blanc pot de miel
et sucre

3 Réduits sucrés* / pers
Macaron, Mini chou à la crème

Tartelette citron meringué

Pain Bucheron tranché

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

BOISSONS

Eau plate ou gazeuse-/pers.	0,98 €	Kir - 10 cl par personne	0,80 €
Vins d'Ardèche "Janicou" rouge, blanc et rosé	1,18 €	Trio de punch-20 cl par pers.	3,10 €
Café (minimum 15 pers.)	0,78 €	Crémant "Yves Delorme" la bte.	13,55 €
Jus de fruits la bte.	3,75 €	Champagne "Veuve Pelletier" la bte.	30,20 €
Rouge Côtes du Rhône Bio "Les Pious" la bte.	9,80 €	Crème de cassis la bte.	7,88 €

PRESTATIONS

Vaisselle jetable compactable ou biodégradable, nappage papier et installation du buffet	1,78 €/pers	Débarrassage, facturé à la 1/2h	11,00 €
Vaisselle traditionnelle, nappage intissé et installation du buffet	2,48 €/pers	Table de buffet 2m / 0.70	5,48 €
Service – 1serv/40 pers minimum 4 h	25,25 €/h/serveur	Livraison ville récupération	35,98 €
		Livraison agglomération	25,98 €
		Kilomètres supplémentaires par km	0,40 €

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