

Cocktail dinatoire Excellence



15,95 €/pers. Inférieur à 30 pers. sur demande Prix HT

COCKTAIL EXCELLENCE FROID

(15 pièces- 12 salés et 3 sucrés)

Mignardises salées* (3 art.)

Crevette, sauce fines herbes - Tapenade, crudités
Foie gras, graine de pavot Saumon fumé ciboulette

Tomate cerise - Œuf de caille

Duo de verrines (2 art.)

Mousse d'avocat, saumon mariné
Caviar d'aubergine, julienne de légumes

Cuillère (2 art.)

Ricotta, tomate confite
Pomme spéculoos foie gras

Pain surprise (2 art)

Assortiment de charcuterie régional

Brochette de canard (1 art.)

Magret de fumé et fruit

Légumes croquants (1 art.)

Assortiments de ses sauces

Bodega de crudité de saison (1 art.)

Réduits sucrés (2 art.)

Tartelette au citron et aux fruits - Macaron
Mini chou à la crème - Tartelette caramel et noix

COCKTAIL EXCELLENCE CHAUD

(15 pièces- 12 salés et 3 sucrés)

Brochettes (1 art.)

St Jacques et chorizo

Petits pains garnis (2 art.)

Brioche mousse de foie gras - Rillettes de saumon

Mignardises salées - (3art.)

Crevette, sauce fines herbes - Tapenade, crudités
Foie gras, graine de pavot Saumon fumé ciboulette

Tomate cerise - Œuf de caille

Cassolettes (2 art.)

Raviole du Dauphiné sauce foie gras
Mini gratin de fruits de mer

Assortiment de verrines (2 art.)

Foie gras et compotée d'oignon
Patate douce au curry pancetta grillée

Délice dauphinois sur pique (2 art.)

Trio de fromages secs régionaux
et pain aux noix maison

Réduits sucrés* (3 art.)

Tartelette au citron et aux fruits - Macaron
Mini chou à la crème - Tartelette caramel et noix

Supplément Atelier "PLANCHA" 3,40 €

Pour animer vos cocktails, nous proposons un atelier, "Plancha" et "Wok"

Composé de mirepoix de canard, volaille, jambon, saumon, légumes poêlés, ravioles, queues de crevette

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