

Apéritif De Mariage



RECEPTION N°1

5.5 € (6 pièces/pers)

Réduits feuilletés (6 art.)

Mini quiches légumes,
Mini pizza tomate et olives
Allumettes de saumon fumé
Roulade de jambon cru
Petits feuilletés de fromage
Roulé de tapenade et pavot

RECEPTION N°2

7.80 € (10 pièces/pers)

Réduits feuilletés (6 art.)

Pain surprise (4 art.)

Canapés de jambon cru,
saucisson et jambon blanc

RECEPTION N°3

7.50 € HT (8 pièces/pers)

Réduits feuilletés (2 art.)

Pain surprise (2 art.)

Canapés de jambon cru –
saucisson et jambon blanc

Verrine saumon mariné (1 art.)

Plateau de mignardises (1 art.)

Mignardise de foie gras

Canapés assortis (2 art.)

Rouget basilic, magret, saumon

COCKTAIL N°1

8.80 € (10 pièces/pers)

Réduits feuilletés (4 art.)

Mini club Mini sandwich (2 art.)

Jambon fumé de montagne
Saumon fumé par nos soins

Verrine saumon avocat (1 art.)

Canapés assortis (1 art.)

Pique tomate mozza (1 art.)
Pique melon jambon cru (1 art.)

COCKTAIL N°2

10.50 € (12 pièces/pers)

Réduits feuilletés (4 art.)

Verrine carpaccio d'avocat, saumon mariné (1 art.)

Poisson surprise (2 art.)

Sandwichs de saumon fumé

Plateau de mignardises (2art.)

Saumon fumé à l'aneth
Foie gras, œuf de cailles
Tomate cerise

Canapés assortis (3 art.)

Rouget basilic, magret, saumon

Cocktail Froid de Gala 14.50 € (10 pièces/pers)

Plateau de mignardises (3art.)

Saumon fumé à l'aneth
Foie gras et chutney figue
Crevettes et crème citronnée
Magret et fruits secs

Assortiment de verrines (1art.)

Carpaccio saumon avocat
Caviar d'aubergines et légumes

Pain surprise (2art)

Canapés : beurre et jambon,
jambon fumé de montagne

Réduits sucrés (3art.)

Tartelette au citron,
Mini chou à la crème
Réduits fruits, Macaron
Tartelette chocolat
Brochettes de bruits

Verrine (1art.)

Mousse duo chocolat
Fruits rouges



Apéritif De Mariage



NOTRE CARTE

Mignardises salées - Plateau de 40 pièces

44,00 €

Exemple de composition

Mignardise d'œufs de lump
Mignardise de foie gras
Mignardise de saumon fumé à l'aneth
Mignardise de tapenade tomate cerise

Canapés - Plateau de 40 pièces

42,00 €

Exemple de composition

Rouget basilic
Charcuterie
Chiffonnade de saumon
Tomate cerise et crudités
Mousse de canard
Magret fumé...

Pain surprise – 50 sandwiches

32,00 €

Assortiment de charcuteries sur canapé beurre
(jambon blanc, saucisson, jambon cru, chorizo)

Plaque 60/40 coupée en 30 ou 60 morceaux

Quiche Lorraine 42,00 €
Tarte à l'oignon 42,00 €
Pizza jambon fromage 42,00 €
Légumes sauce anchoïade 1,50 €

Réduits sucrés - Plateau de 48 pièces 42,00 €

Tartelette au citron, Mini chou à la crème
Réduits fruits, Macaron
Tartelette chocolat

Verrines salées, la douzaine 18,00 €

Carpaccio de saumon et avocat
Caviar d'aubergines et brunoise de légumes
Tomate confite et poivrons jaunes

Atelier "PLANCHA" 4,90 €

Pour animer vos cocktails, nous proposons une animation culinaire

Au choix : Plancha du Boucher (mirepoix de canard et volaille ou pépite de foie gras)

Plancha de la Mer (saumon mariné, queues de crevette décortiquées)

Plancha Mini burger (petits pains du boulanger, steak préparé maison..)

Découpe de jambon ibérique (Jambon ibérique Serrano et pain aux noix. 15 mois d'affinage) 300 € pièce

BOISSONS

Kir - 10 cl par personne 1,00 €
Trio de punch-20 cl par pers. 3,50 €
Jus de fruits la bte. 12/100 3,75 €
Eau plate ou gazeuse à volonté 1,50 €
Café (minimum 15 pers.) 1,00 €

PRESTATIONS

Livraison sur devis
Vaisselle jetable, nappage papier 3,00 €/pers
et installation du buffet
Vaisselle traditionnelle, intissé 5,50 €/pers
et installation du buffet
Service – 1serv/40 pers minimum 4 h 32,00 €/h/serveur
Maître d'hôtel et cuisinier 35,00 €/h/serveur

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