



# Plateaux repas Printemps été 2020

Plateaux végétariens, sans gluten ou allergie spécifique sur demande Prix HT

## 12€92 Plateaux Le Gourmet

### Exemple de composition :

Salade de saison et sa terrine de cabillaud

Viande **Ou** Poisson **Ou** Végétarien

Flan de courgettes confites  
et pommes de terre rôties

Duo de fromages à la coupe  
Tarte aux fruits et amandes effilées

Petit pain du boulanger

## 15€48 Plateaux Signature

### Exemple de composition :

Tartare de tomates Salade du chef et  
saumon fumé maison

Viande **Ou** Poisson **Ou** Végétarien  
Médailon de volaille farcie,  
Légumes marinés & Mini penne au basilic

Duo de de fromages régionaux  
Tarte au citron meringué

Petit pain du boulanger

Pour les plateaux livrés plusieurs jours de suite, les menus varient quotidiennement.



### LIVRAISON

Inférieur à 10 plateaux, avant 18 h. 10,98 €  
Supplément plat chaud 3,80 €



### BOISSONS

Eau minérale plate des Alpes ou gazeuse 1,5l 1,90 €  
Eau plate ou gazeuse petite bouteille 50 cl 0,98 €

### VINS ROUGES

Janicou VDP Récoltant Ardèche 8,00 €  
Crozes Hermitage 2014 Nicolas Perrin 13,50 €

### VIN BLANC

Côte de Gascogne Uby 13,00 €  
Viognier Les Gazelles 13,00 €

*Le coup de cœur, un vin biologique, notes épicées :*  
Côte du Rhône Les Verquières 13,00 €

### Plateaux Direction

## 18€78

### Exemple de composition :

Tartare de tomates et saumon fumé maison  
Foie Gras maison / toast grillé

Viande **Ou** Poisson **Ou** Végétarien  
Légumes marinés Mini penne au basilic

Trio de fromages locaux affinés  
Pain aux noix

Moelleux tout chocolat  
Banane caramélisée, et noix

**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](mailto:contact@gelin-traiteur.fr) [www.gelin-traiteur.fr](http://www.gelin-traiteur.fr)