

Repas Chauds Tradition 2020

Au choix : Entrée froide, ou entrée chaude, plat chaud, fromage, dessert, pain

11,40 €/ ht pers. Inférieur à 25 pers. sur demande



Des pièces végétariennes et sans gluten sont toujours incluses

ENTREES FROIDES

Terrine de campagne,
Jeunes pousses et mélange
de condiments

Ou

Bodega de crudités de saisons,
Émincé de salade brune

Ou

Trio de viandes
cuites à l'étouffée
Salade fraîcheur

Ou

Terrine de poissons à l'aneth, émulsion au citron vert et Mesclun

PLATS CHAUDS

NOS POISSONS

Filet de cabillaud à l'oseille
Pavé de julienne sauce citronnée

Ou

NOS VIANDES

Filet de volaille sauce forestière
Cuisse de poulet Basquaise
Rôti de veau forestier
Mijoté de bœuf
façon Bourguignon

ACCOMPAGNEMENTS

(1 Légume + 1 Féculent)

NOS LEGUMES

Poêlée jardinière
Flan de légumes
Courgettes confites

NOS FECULENTS

Polenta crémeuse
Gratin Dauphinois
Gratin de penne au basilic

RONDIN DE FROMAGES

2 fromages secs régionaux
ou

Fromage blanc avec son pot de
miel et sucre

DESSERTS MAISON

Salade de fruits frais maison
Mousse au chocolat
Clafoutis maison
Tarte aux fruits
Tarte au citron
Brownie

PAIN

Bûcheron tranché

Ou

Pain en miche

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

Vaisselle traditionnelle, nappage intissé et installation

2,88 €/pers

Débarrassage, facturé à la 1/2 heure
Service – 1serv/40 pers minimum 4 h

11,00 €

25,25 €/h/serveur

Livraison ville récupération

35,98 €

Livraison agglomération

25,98 €

Kilomètres supplémentaires par km

0,40 €

Repas Chauds Gourmet 2020

Au choix : Entrée froide, ou entrée chaude, plat chaud, fromage, dessert, pain

14,25 €/ ht pers. Inférieur à 25 pers. sur demande



Des pièces végétariennes et sans gluten sont toujours incluses

ENTREES FROIDES

Mille feuilles de mousse
de foie gras
Pain aux épices, jeunes pousses

Ou

Bavarois de cabillaud au citron vert,
mesclun et émulsion aux fines herbes

Ou

Tarte printanière aux jeunes légumes,
salade de mâche

Ou

Salade Grenobloise
jambon fumé de montagne
Noix de Beaulieu,
Bleu du Vercors

PLATS CHAUDS

NOS POISSONS

Pavé de saumon sauce citron
Filet de lieu sauce homardine

Ou

NOS VIANDES

Noix de veau, jus glacé au vinaigre
Filet mignon de porc confit au miel
Suprême de volaille
sauce forestière

ACCOMPAGNEMENTS

(1 Légume + 1 Féculent)

NOS LEGUMES

Légumes confit façon ratatouille
Courgettes confites
Flan de brocolis

NOS FECULENTS

Gratin Dauphinois à l'ancienne
Raviole de Royans
Riz sauvage

RONDIN DE FROMAGES

2 fromages secs régionaux

ou

Fromage blanc avec son pot de
miel et sucre

DESSERTS MAISON

Salade de fruits frais maison
Mousse au chocolat
Clafoutis maison
Tarte aux fruits
Tarte au citron
Brownie

PAIN

Bûcheron tranché
Ou
Pain en miche

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

Vaisselle traditionnelle, nappage intissé et installation

2,88 €/pers

Débarrassage, facturé à la 1/2 heure
Service – 1serv/40 pers minimum 4 h

11,00 €

25,25 €/h/serveur

Livraison ville récupération
Livraison agglomération
Kilomètres supplémentaires par km

35,98 €

25,98 €

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

Repas Chauds Excellence 2020

Au choix : Entrée froide, entrée chaude, plat chaud,
fromage, dessert, pain

18,45 €/ ht pers. Inférieur à 25 pers. sur demande



Des pièces végétariennes et sans gluten sont toujours incluses

ENTREES FROIDES

Mille feuilles de foie gras maison et poire au vin

Bavarois de St Jacques au citron vert, mesclun et émulsion aux fines herbes

Tarte feuilletée printanière aux jeunes légumes, mesclun

Tartare de saumon aux pommes granny

Ou
ENTREE CHAUDE
Aumônière de risotto

Velouté de potiron aux châtaignes rôties

Crumble de foie gras et pommes caramélisées

PLAT CHAUD

NOS POISSONS

Pavé de saumon aux zestes d'agrumes

Filet de lotte sauce homardine

Ou

NOS VIANDES

Suprême de pintade farcie aux éclats de truffe sauce foie gras

Quasi de veau sauce aux morilles

Magret de canard laqué au miel

Filet de bœuf sauce foie gras

ACCOMPAGNEMENTS

(1 Légume + 1 Féculent)

NOS LEGUMES

Confit de légumes façon ratatouille

Tatin de légumes

Flan d'asperge

NOS FECULENTS

Brochette de pomme grenaille

Gratin Dauphinois aux cèpes

Carré de raviole

RONDIN DE FROMAGES

3 fromages secs régionaux, pain aux noix

ou

Fromage blanc avec son pot de miel et sucre

DESSERTS MAISON

Saint Ange à la framboise

Martiniquais

Feuilletine chocolat

Assiette douceur :

Verrine tarte citron

Tartelette aux noix

Macaron

PAIN

Bûcheron tranché

Ou

Pain en miche

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

Vaisselle traditionnelle, nappage intissé et installation

2,88 €/pers

Débarrassage, facturé à la 1/2 heure
Service – 1serv/40 pers minimum 4 h

11,00 €

25,25 €/h/serveur

Livraison ville récupération
Livraison agglomération
Kilomètres supplémentaires par km

35,98 €

25,98 €

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

Repas Chauds

Plat Unique 2020

7,80 €/ ht pers. Inférieur à 25 pers. sur demande



Des pièces végétariennes et sans gluten sont toujours incluses

CHOUCROUTE

250 gr de choucroute cuite maison
150 gr pomme de terre
Saucisse de Strasbourg
Saucisse de Morteau
Côte de porc cuite sans os
Jambonneau
Moutarde

PAELLA

350 gr riz , légumes et crustacés
Cuisse de poulet
lieu étrilles
Chorizo
Décor moules crevettes

CASSOULET

Haricots et légumes 300 gr
Saucisse de Toulouse
Roulette de porc
Saucisse fumé
Côte de porc

Supplément : Cuisse de canard confite

COUSCOUS

200 gr de couscous
150 gr de légumes
100 gr de bouillon
Cuisse de poulet, mouton
Harissa

TARTIFLETTE

Pomme de terre
Lardons fumés
Oignons crème
Reblochon

400 grs par pers

LASAGNE

340 gr par pers

CHILI CON CARNE

Riz 200 gr
Garniture 250 gr

PAIN

Bûcheron tranché
Ou
Pain en miche

CARTE

Salade verte	1.05 €
Fromage (1/2 St Marcellin)	1.05 €
Tarte aux fruits	1.40 €
Entremet maison	2.45 €

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

Vaisselle traditionnelle, nappage intissé et installation

2,88 €/pers

Débarrassage, facturé à la 1/2 heure
Service – 1serv/40 pers minimum 4 h

11,00 €

25,25 €/h/serveur

Livraison ville récupération
Livraison agglomération
Kilomètres supplémentaires par km

35,98 €

25,98 €

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