

Repas de Mariage Végétarien

Prix TTC—2021 29.50 € TTC



ENTREES FROIDES :

Printemps—Eté

Tatin de tomates anciennes, moutarde et mozza Buffalo à l'orange sanguine
Crème de petits pois à la menthe, espuma de chèvre
Salade croquante de fenouil, haricots coco et citron vert
Tarte courgette, ricotta et citron confit

Automne—Hiver

Cappuccino de maïs, crème montée au pop corn
Courge rôtie au thym, chèvre frais, chips de vitelotte
Crème de topinambours au parmesan
Velouté de châtaignes, céleri-rave et noisettes, pain d'épices

Plats au buffet ou servis à l'assiette :

Printemps—Eté

Falafels vegan aux petits pois et graines de courges, yaourt pomme— coriandre
Risotto d'orge et asperges vertes et pecorino
Tofu frit aux 5 épices, aubergines et passata à la cardamome

Automne—Hiver

Risotto aux 3 céréales , crumble de butternut, thym et noisette
Riz rouge, choux fleurs rôtis, grenade et noisettes torréfiées
Risotto aux cèpes et tuile parmesan

Fromages :

St Marcellin, Bleu de Sassenage et Tomme de Savoie

Desserts à l'assiette ou au buffet :

Feuilletine chocolat et zestes d'orange/ Saint Ange à la framboise
Martiniquais Ananas passion / Financier pistache framboise

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