

# Cocktail Dinatoire Gourmet

14 art/pers

14.90€

Prix Ht 2019- 2020

Des pièces végétariennes et sans gluten sont toujours incluses



## Cocktail dinatoire Gourmet Froid 14 art/pers

### Canapés sur pains spéciaux (4 art) (céréales, seigle, noix, brioché)

Œufs de caille et mayonnaise  
Tapenade, tomate cerise  
Crème aneth, crevettes  
Charcuterie

### Ricotta et tartare de poivrons sur pain grillé (1art)

### Panier de légumes croquants et sauces(1 art)

### Verrine petit pois, menthe (1 art)

### Bodega de pasta, mozza (1 art)

### Mini bagels assortis (1 art)

Poulet sauce au curry, salade

### Mini club sandwich (1 art)

Rillettes de saumon frais, crème à l'aneth

### Réduits sucrés (4 art)

Macarons assortis  
Mini chou à la crème  
Tartelette au citron meringuée  
Tartelette caramel

## Cocktail dinatoire Gourmet Chaud 14 art/pers

### Feuilletés chauds (3 art)

Mini pizza aux olives  
Mini quiche aux légumes  
Roulade au pesto rosso  
Croisillon au fromage

### Pièces chaudes: (3 art)

Tartine toastée, tartare de poivrons  
Mini Burger Poulet curry, tomate confite

### Panier de légumes croquants et sauces(1 art)

### Verrine courgette, menthe, féta (1 art)

### Bodega de pasta, mozza (1 art)

### Mini club sandwich (1 art)

Rillettes de saumon frais, crème à l'aneth

### Réduits sucrés (4 art)

Macarons assortis  
Mini chou à la crème  
Tartelette au citron meringuée  
Tartelette caramel

## Atelier "PLANCHA" 4,40 €

Pour animer vos cocktails, nous proposons une animation culinaire

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 Saumon Gravelax ou jambon ibérique (Jambon ibérique Serrano et pain aux noix. 15 mois d'affinage 272 € ) pièce

**Gelin**  
TRAITEUR

Za Champ Roman – 10 rue du Tour de L'Eau  
38400 Saint Martin D'Hères 04 76 42 57 67