



La Gélinière

— Traiteur & Réception —

Repas

"sur le lieu de votre choix"

(Hors Repas de Mariage)



D 28 - La Gélinière / 37 390 Cérelles / Tel : 02 47 55 24 32
www.fermegelinere.com / fermegelinere@orange.fr



Prestations comprises

Le prix des menus et des buffets s'entend « tout compris », repas avec ou sans les boissons compris, ainsi que le personnel et tout le matériel nécessaire (hors mobiliers dont tables et chaises) au bon déroulement de votre repas.

Déplacement et prestation inclus pour un minimum de 30 repas adultes « servis » et jusqu'à 30 km de notre site

Pour un nombre inférieur de personnes, nous ne réalisons pas de prestation avec service, hors de notre site, mais nous pouvons vous proposer de la vente à emporter.

Nappes et serviettes en non-tissé au couleur de votre choix
(Possibilité de nappages et serviettes en tissu, nous consulter)

Assiette blanche prestige, couverts et verres

Dressage de vos tables et buffets

Service pour une prestation d'une durée de 7h00 comprenant la mise en place, le service (**apéritif ET menu/buffet réalisés par nos soins**) et le débarrassage

Au-delà, heure supplémentaire à 40,00 € ttc par heure et par serveurs/cuisiniers

Dans les différents menus et buffets, les mets qui vous sont proposés peuvent être modifiés ou changés suivant vos envies et vos goûts, mais également les saisons, sur simple demande.

Modalités de règlements

- Nous vous confirmerons par écrit votre choix de prestation, et vous établirons une facture « pro-forma ».

- Votre réservation ne pourra être **effective qu'à réception** de 30 % d'arrhes du montant total ttc (facture « pro-forma »), **les arrhes sont encaissées « à la réservation / à réception ».**

Chef de Cuisine – Manuel Pelletier

Diplômé du Lycée hôtelier de Saint-Quentin en Yvelines (78)

Diplômé de l'Ecole Supérieure de Cuisine Française – Ferrandi (75)

Major de Promotion

Responsable des réceptions – Isabelle Pelletier

Diplômée du Lycée Albert Bayet – Tours

Service et Mention complémentaire sommellerie

"Nos prix sont établis sur la base des taux de TVA en vigueur à la date de remise de l'offre.

Toute variation ultérieure de ces taux, imposée par la loi, sera répercutée sur ces prix"

Compte tenu de la situation de l'inflation continue, actuelle et à venir des matières premières et autres charges, les tarifs sont susceptibles d'être réévalués



Les amuse-bouches de l'apéritif avant votre repas

Servis sur un buffet nappé et décoré, servi debout, pour l'accueil de vos invités.

« Le Classique » à 5,50 € ttc par pers.

Trilogie de feuilletés
(tourbillon au saumon fumé et graines de sésame,
allumette au fromage et au paprika, aumônière au jambon cru et au comté)

« La Gélière » à 6,50 € ttc par pers.

Mini-chou au foie gras, sésames torréfiés et graines de pavot
Brochette de rillons cocktail, poire et tomate confite
Navette de saumon fumé émulsionné au citron vert et piment de Cayenne

« Le Touraine » à 7,50 € ttc par pers.

Mini-chou au foie gras, sésames torréfiés et graines de pavot
Brochette de rillons cocktail, poire et tomate confite
Navette de saumon fumé émulsionné au citron vert et piment de Cayenne
Verrine de chèvre frais, Saint-Jacques rôties et « écrasée » de betterave

« Le Val de Loire » à 8,50 € ttc par pers.

Mini-chou au foie gras, sésames torréfiés et graines de pavot
Brochette de rillons cocktail, poire et tomate confite
Navette de saumon fumé émulsionné au citron vert et piment de Cayenne
Verrine de chèvre frais, Saint-Jacques rôties et « écrasée » de betterave
Cassolette d'escargots à la crème de Sainte-Maure

Les boissons pour votre apéritif

Kir Tradition et soft à discrétion : 5,00 € ttc par pers.
Vouvray pétillant et soft à discrétion : 6,00 € ttc par pers.
Cocktail "La Gélière"* et soft à discrétion : 7,00 € ttc par pers.
* pétillant, cointreau et liqueur de fruits de la passion



Menu « La Gélière »

40,00 € ttc (entrée ou poisson, viande, fromage et dessert)

46,00 € ttc (entrée, poisson, viande, fromage et dessert)

Les entrées

Terrine de rillons aux pistaches et sa gastrique de griotte et pralines
Feuilleté de magret de canard fumé, Sainte-Maure de Touraine, pomme et miel
Rillettes de saumon frais et saumon fumé aux fines herbes, échalotes confites

Les poissons

Tarte fine de filets de rouget, tapenade aux deux olives et réduction de vinaigre balsamique
Rôti de saumon au bacon et velouté au Vin de Vouvray

Les viandes

Fricassée de pintade aux asperges vertes, sauce « blanquette »
Cuisse de canette braisée aux aïelles et son jus crémé
Médailillon de filet mignon de porc rôti, crème de Porto
Garnitures : pomme de terre grenaille ail et persil plat, grappe de tomate cerise rôti et moelleux de légumes de saison

Les fromages

Assiette de trois fromages et salade de saison
Salade de chèvre chaud et amandes grillées
Nougat de Sainte Maure aux fruits secs, salade de saison aux noisettes torréfiées

Les desserts

1 dessert au choix dans la carte

Café / Pains

Menu « Touraine »

44,00 € ttc (entrée ou poisson, viande, fromage et dessert)

51,00 € ttc (entrée, poisson, viande, fromage et dessert)

Les entrées

Filet de canard fumé, foie gras mi-cuit et balsamique réduit aux agrumes
Vol au vent de fruits de mer et écrevisses, brochette de Saint-Jacques, au coulis de homard (chaud)
Tartare de Saint-Jacques, saumon et daurade aux fines herbes, crème aux deux citrons

Les poissons

Escalope de sandre rôti, velouté de Vouvray au citron vert et gingembre
Dos de cabillaud braisé en croûte de « Gambas » et fondue de fenouil

Les viandes

Magret de canard poêlé, sauce aux morilles
Suprême de volaille rôti, foie gras et sauce émulsionnée au foie gras
Pièce de bœuf rôti puis émincée, sauce au vin de Chinon
Garnitures : pomme de terre grenaille ail et persil plat, grappe de tomate cerise rôti et moelleux de légumes de saison

Les fromages

Assiette de trois fromages et salade de saison
Salade de chèvre chaud et amandes grillées
Nougat de Sainte Maure aux fruits secs, salade de saison aux noisettes torréfiées

Les desserts

1 dessert au choix dans la carte

Café / Pains



Menu enfant à 16,00 € ttc

Salade de tomate et melon

Filet de poulet poêlé et tagliatelles à la crème

Moelleux au chocolat, crème anglaise

Cocktail / buffet avec plat chaud à 44,00 € ttc/pers

Les amuse-bouches

8 pièces salées au choix

Le plat chaud commun au buffet

Paëlla

ou

Rougaille saucisse, riz créole

Ou

Colombo de porc, riz créole

Les fromages au buffet

Brie de Meaux, Comté, Sainte Maure et Fourme d'Ambert

Salade de saison

Les desserts au buffet

2 desserts au choix dans la carte

Café et Pain

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

Cocktail 16 pièces à 35,00 € ttc par pers.

8 pièces salées froides au choix

4 pièces salées chaudes au choix

4 pièces sucrées au choix

Café au buffet

Cocktail 18 pièces à 38,00 € ttc par pers.

9 pièces salées froides au choix

4 pièces salées chaudes au choix

5 pièces sucrées au choix

Café au buffet

Cocktail 20 pièces à 41,00 € ttc par pers.

11 pièces salées froides au choix

4 pièces salées chaudes au choix

5 pièces sucrées au choix

Café au buffet



Carte des pièces cocktail

(variables suivant les saisons)

Pièces salées froides au choix

- Mini-chou à la mousse de foie gras, sésame et pavot
- Mini chou au saumon fumé et pamplemousse
- Petite brochette de rillons, raisin et tomate cerise
- Petite brochette de jambon cru, melon et tomate cerise
- Petite brochette de saumon mariné, bouchon de chèvre et pois gourmand
- Pipette de tomate / mozzarella, huile d'olive au vinaigre balsamique
- Pipette de magret de canard fumé, jus d'orange et myrtille
- Blinis au rouget, tapenade d'olive noire et pistou
- Navette de saumon fumé émulsionné au citron vert et piment de Cayenne
- Navette d'émietté de volaille au curry
- Cuillère de canard au sel, tomate confite et foie gras
- Cuillère de dés d'avocats et d'écrevisses aux agrumes, crumble de tortillas
- Verrine de courgettes, tomates et crevette rose à la coriandre
- Verrine d'œufs brouillés à la ciboulette
- Verrine de chèvre frais, magret fumé et crumble de pain d'épices
- Verrine de chèvre frais, Saint-Jacques rôties et betterave
- Toast pain d'épices, bleu et poire au vin
- Toast grillé de parfait de Sainte-Maure aux noix
- Petit wrap de filet de poulet aux herbes fraîches
- Bun's de magret fumé, poivron confit et parmesan
- Velouté d'asperges blanches à la chapelure de bacon

Pièces salées chaudes au choix

- Croque-monsieur «Tourangeau » aux rillons
- Vol au vent de petites Saint-Jacques au beurre persillé
- Poêlée d'escargots (3 pièces) à la provençale
- Rillons cocktail chauds au miel et graines de sésame
- Mini-brochette d'écrevisses et crevettes roses aux épices
- Cassolette d'escargots à la crème de Sainte-Maure

Pièces sucrées au choix

- Craquant chocolat / amandes grillées
- Tartelette aux fruits de saison
- Tartelette citron meringué
- Mini cannelé
- Mini éclair chocolat ou café
- Macarons
- Clafoutis aux pommes
- Moelleux chocolat façon brownies
- Crème brûlée à la cassonade
- Mini île flottante aux noisettes caramélisées
- Financier
- Verrine Tourangelle (mousse au Vouvray et fruits rouges frais)
- Tiramisu en verrine



Les buffets froids

Le buffet à 38,00 € ttc par pers.

Assortiment de charcuteries

2 terrines au choix

3 salades au choix

Eventail de rôti de bœuf

Farandole de rôti de porc

Poulet « moelleux » mariné aux épices

Garnitures : ratatouille et moelleux de légumes de saison

Brie de Meaux, Sainte-Maure et salade verte

2 desserts au choix

Café / Pains / Condiments

Le buffet à 41,00 € ttc par pers.

Assortiment de charcuteries

2 terrines au choix

3 salades au choix

Eventail de rôti de bœuf

Noix de veau braisée au thym

Poulet « moelleux » mariné aux épices

Garnitures : ratatouille et moelleux de légumes de saison

Brie de Meaux, Sainte-Maure, comté et salade verte

2 desserts au choix

Café / Pains / Condiments



Les buffets avec plat chaud

Le buffet à 42,00 € ttc par pers.

Assortiment de charcuteries
2 terrines au choix
3 salades au choix

Cuisse de canette braisée aux aïelles et son jus crémé
ou

Médaille de filet mignon de porc rôti, crème de Porto

Garnitures : pomme de terre grenaille ail et persil plat, grappe de tomate cerise rôti et moelleux de légumes de saison

Brie de Meaux, Sainte-Maure et salade verte

2 desserts au choix

Café / Pains / Condiments

Le buffet à 46,00 € ttc par pers.

Assortiment de charcuteries
2 terrines au choix
3 salades au choix

Magret de canard poêlé, sauce aux morilles
ou

Suprême de volaille rôti, foie gras et sauce émulsionnée au foie gras

Garnitures : pomme de terre grenaille ail et persil plat, grappe de tomate cerise rôti et moelleux de légumes de saison

Brie de Meaux, Sainte-Maure, Comté et salade verte

2 desserts au choix

Café / Pains / Condiments



L'assortiment de charcuteries

- Rillons - Rillettes - Saucisson sec et à l'ail - Jambon cru - Salami - Andouille

La carte des terrines

- Terrine de saumon aux baïses roses et crème à l'aneth
- Terrine de filets de rougets, vinaigrette aux olives noires et vertes
- Terrine de merlan aux écrevisses, sauce aioli
- Terrine de volaille aux noix de cajou
- Terrine de foie de volaille au Porto et aux échalotes
- Terrine de lapin au muscadet et son confit d'oignons
- Terrine de canard au poivre vert

La carte des salades

- Salade piémontaise : pommes de terre, tomates, œufs, cervelas, cornichons, mayonnaise
- Salade italienne : tagliatelle, jambon blanc, jambon cru, emmental, huile d'olive et basilic
- Salade sucrée/salée : tagliatelle, surimi, carottes, pommes fruits, ananas, mayonnaise
- Salade tourangelle : salade, haricots verts, rillons, tomates, œufs
- Salade océane : riz, cocktail de fruits de mer, saumon frais, écrevisses et petites Saint-Jacques
- Salade « La Gélinière » : salade, blanc de volaille, lardons, croûtons, pommes de terre
- Salade fraîcheur : carottes, tomates, maïs, soja, cœurs de palmier
- Salade exotique : riz, concombre, ananas, maïs, thon
- Champignons à la grecque
- Taboulé
- Salade niçoise : haricots verts, pommes de terre, poivrons, tomates, anchois, thon, œufs

La carte des desserts

- Pièce montée (2 choux/suppl. 3,00 € ttc – 3 choux/suppl. 3,50 € ttc – 4 choux/suppl. 4,00 € ttc par pers.)
- Charlotte au vin de Vouvray et coulis de fruits rouges
- Fondant et craquant au chocolat, crème anglaise à la chicorée confite
- Entremet Caramel et pommes caramélisées, crème anglaise au spéculoos
- Fraisier ou framboisier (selon saison), coulis de fruits rouges
- Le Tourangeau (mousse Vouvray et raisins)
- Le Normand (mousse aux pommes et pommes caramélisées)
- Le Choco-griotte (mousse chocolat, mousse griotte et griottes)
- Le Poire - chocolat (mousse chocolat, mousse poire et poire)
- Le Trois Fruits Rouges (mousse framboise, cassis et myrtille) et son coulis
- Douceur Framboise / crème brûlée (mousse framboise et crème brûlée)
- Douceur Chocolat / crème brûlée (mousse chocolat et crème brûlée)
- Douceur Passion / crème brûlée (mousse fruits de la passion et crème brûlée)

Les formules vins et eau minérale

Formule 1 : 10,00 € ttc par pers.

Une bouteille de vin pour 3 personnes (Valençay blanc, JF Roy / Chinon rouge, Michel Laurent)
Eau minérale plate ou gazeuse

Formule 2 : 12,00 € ttc par pers.

Une bouteille de vin pour 3 personnes (Valençay blanc, JF Roy / Chinon, Michel Laurent)
1 coupe de Vouvray pétillant par pers. avec le dessert
Eau minérale plate ou gazeuse

Formule 3 : 14,00 € ttc par pers.

Une bouteille de Valençay blanc, JF Roy pour 8 personnes
Une bouteille de Chinon, Michel Laurent, pour 3 personnes
1 coupe de Vouvray pétillant par pers. avec le dessert
Eau minérale plate ou gazeuse