



La Gélinière

— Traiteur & Réception —

Repas

"sur place" à La Gélinière

(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

Nappes et serviettes en tissu, assiettes, couverts et verres
(y compris si vous fournissez les boissons, sans droit de bouchon)

Dressage de vos tables et buffets

Service pour un **minimum de 20 adultes** et
une prestation d'une durée de 7h00 comprenant la mise en place,
le service (**apéritif ET repas réalisés par nos soins**) et le débarrassage
Au-delà, heure supplémentaire à 40,00 € ttc par heure et par serveurs/cuisiniers

Dans les différentes propositions qui vous sont faites ci-après, peuvent être modifiées suivant vos envies et vos goûts, mais également les saisons, sur simple demande.

Prestations traiteur ci-après

Hors Location de salle

Hors Couchages

Tarifs et modalités en dernières pages

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

Les animaux ne sont pas admis sur le site. Merci

*"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"*



Les amuse-bouches de l'apéritif avant votre repas

Servis sur un buffet nappé, 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 : 4,00 € ttc par pers.
Vouvray pétillant et soft à discrétion : 5,00 € ttc par pers.
Cocktail "La Gélière"* et soft à discrétion : 6,00 € ttc par pers.
* pétillant, cointreau et liqueur de fruits de la passion



Menu « La Gélière »

36,00 € ttc (entrée ou poisson, viande, fromage et dessert)

42,00 € 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 airelles et son jus crémé
Médailon 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 »

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

47,00 € 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 rôtie 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 40,00 € 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 30,00 € ttc par pers.

12 pièces salées au choix

Dont 4 chaudes

4 pièces sucrées au choix

Café au buffet

Cocktail 18 pièces à 32,00 € ttc par pers.

13 pièces salées au choix

Dont 4 chaudes

5 pièces sucrées au choix

Café au buffet

Cocktail 20 pièces à 34,00 € ttc par pers.

15 pièces salées au choix

Dont 4 chaudes

5 pièces sucrées au choix

Café au buffet



Carte des pièces cocktail

(variables suivant les saisons)

Pièces salées froides

- Navette de foie gras et poire caramélisée
- Burger de magret fumé, poivron confit et parmesan
- Blinis de crevette rose et tapenade d'artichauts
- Blinis de rillettes de saumon aux fines herbes
- Verrine d'œufs brouillés à l'arôme de truffe
- Verrine de crémeux de tourteaux et dés de pomme granny smith
- Verrine de chèvre frais, écrevisses aux épices douces
- Brochette de rillons cocktail, poire et bleu
- Brochette de saumon au sel et bouchon de chèvre aux graines de sésame
- Mini club sandwich de rillettes de volaille aux tomates confites
- Cuillère de tartare de daurade aux agrumes
- Cuillère de légumes grillées, rouget au basilic
- Petite brochette de saucisson sec et comté au curry
- Cannelé aux pétoncles et à la fondue de poireaux
- Mini wrap de poulet mariné à la citronnelle
- Toast grillé de pain aux noix et coulommiers
- Toast de Sainte-Maure au miel et amandes effilées
- Brochette mimolette, morbier et raisin

Pièces salés chaudes

- Fricassée de pétoncle, à la bisque de homard
- Cassolette de rillons cocktail, pommes et poires aux 5 épices
- Velouté de petit pois au bacon
- Brochette de gambas au pistou

Pièces sucrées

- Moelleux au chocolat et griotte
- Tartelette pommes amandines
- Cannelé Bordelais
- Macarons
- Crème brûlée à la noix de coco
- Verrine exotique et copeaux de chocolat
- Tiramisu en verrine
- Verrine de crème légère à la pistache et framboise fraîche



Les buffets froids

Le buffet à 33,00 € 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 36,00 € 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 37,00 € 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 40,00 € 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 baies 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 : 7,50 € 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 : 9,00 € 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 : 11,00 € 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

Le buffet du soir ou du lendemain Le brunch du lendemain

**Proposition uniquement,
dans la continuité d'un déjeuner ou d'un dîner
réalisé par nos soins**

Buffet Froid à 22,00 € ttc par pers.

(hors boissons, hors service)

Assortiment de charcuterie (rillons, rillettes et terrine de lapin au muscadet)

Assortiment de salade de crudités « Maison » (carottes/jus de citron et ciboulette ; concombre à la crème et vinaigre de framboise/Xéres ; tomate/mozzarella/basilic/huile d'olive)

Rôti de porc, Rôti de bœuf, aileron de poulet
Chips

Brie de Meaux et salade verte

Tartelette poire amandine **ou** Fraises au sucre, en saison (150 grs par pers.)

Café

Brunch à 25,00 € ttc par pers.

(hors boissons, hors service)

Café, thé, chocolat, jus d'orange

Mini-viennoiserie (pain au chocolat, croissant, pain aux raisins)

Baguette, beurre et confiture

Assortiment de salade de crudités « Maison » (carottes/jus de citron et ciboulette ; concombre à la crème et vinaigre de framboise/Xéres ; tomate/mozzarella/basilic/huile d'olive)

Rôti de porc, Rôti de bœuf
Chips

Brie de Meaux et salade verte

Tartelette poire amandine **ou** Fraises au sucre, en saison (150 grs par pers.)

Prestations comprises (pour le brunch et le buffet froid)

Mise à disposition d'assiettes, verres et couverts à usage unique, serviettes et nappes en papier

Pain boule en tranche



La Gélinière

— Traiteur & Réception —

Tarifs Salles et Couchages

(Tarifs hors prestation traiteur et hors prestation de mariage)



Salle "La Géline" jusqu'à 135 personnes, avec préau couvert de 100 m²
Salle "La Petite Géline" jusqu'à 54 personnes, avec terrasse couverte 30 m²

38 Couchages mobiles, modulables et "atypiques" avec linge de nuit
3 Chalets de 6 personnes (chauffage – toutes saisons)
2 Camps « Safari » de 10 personnes (plancher isolé / chauffage d'appoint – mi-saison)

Local sanitaires et douches, terrain de boules
Vous avez la possibilité d'installer, en plus, toiles de tente, caravanes et camping-car

Site entièrement clos de plus d'1 hectare



Tarifs « location de salles »

(uniquement avec prestation traiteur)

Salle "La Petite Gélière"

week-end et jours fériés			
Samedi ou Dimanche*	Vendredi et Samedi**	Samedi et Dimanche***	Vendredi, Samedi et Dimanche****
320,00	400,00	550,00	600,00

Salle "La Gélière"

week-end et jours fériés			
Samedi ou Dimanche*	Vendredi et Samedi**	Samedi et Dimanche***	Vendredi, Samedi et Dimanche****
750,00	900,00	1350,00	1500,00

Tarifs « couchages »

(uniquement avec location de salle ET prestation traiteur)

Chalet 6 personnes (3 chalets sur le site)

1 nuit / 120,00 € ttc

2 nuits / 180,00 € ttc

Camp « Safari » 10 personnes (2 camps sur le site)

1 nuit / 150,00 € ttc

2 nuits / 225,00 € ttc

Horaires de location samedi, dimanche et jours fériés - sans couchages :

* Le samedi ou le dimanche à partir de 8h

** Le vendredi de 14h à 18h et le samedi à partir de 8h

*** Le samedi à partir de 8h, jusqu'au dimanche 19 h

**** Le vendredi de 14h à 18h et le samedi à partir de 8h jusqu'au dimanche 19 h

Horaires de location samedi, dimanche et jours fériés - avec couchages :

* Le samedi à partir de 8h, jusqu'au dimanche 10 h **avec location de salle uniquement le samedi.**

** Le vendredi à partir de 14h, jusqu'au dimanche 10h **avec location de salle le vendredi et le samedi.**

*** Le samedi à partir de 8h, jusqu'au dimanche 19 h **avec location de salle le samedi et le dimanche.**

**** Le vendredi à partir de 14h, jusqu'au dimanche 19 h **avec location de salle pour le week-end**

Pour toute demande en semaine et autres demandes d'horaires nous consulter.

Concernant les locations de salle et des couchages, nous nous chargeons du ménage, du rangement du mobilier de salle, et des fournitures des produits d'hygiène dans les toilettes.