



La Gélinière

— Traiteur & Réception —

Séminaires / A.G. / Journée de travail "sur place" à La Gélinière

**Avec mise à disposition de l'une de nos salles
où des deux en fonction du nombre de participants
(en semaine)**



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



Formule « La Gélière » **40,00 € ttc par personne (hors pause)**

Café d'accueil

Café, thé

Pause de la matinée (option : 4,00 € par pers.)

Café, thé, eau minérale, jus de fruits, viennoiserie

Menu du déjeuner

L'apéritif

Kir au Vouvray pétillant et petits feuilletés
(tourbillon au saumon fumé et graines de sésame,
allumette au fromage et au paprika, aumônière au jambon cru et au comté)

Les entrées au choix

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 plats chauds au choix

Rôti de saumon au bacon et velouté au Vin de Vouvray
Fricassée de pintade aux asperges vertes, sauce « blanquette »
Cuisse de canette braisée aux airelles 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 champignons

Les fromages au choix

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 dessert au choix

1 au choix dans la carte

Café / Pain

1 bll de Valençay blanc ou Chinon rouge pour 3 personnes
Eau minérale plate et gazeuse

Pause de l'après-midi (option : 5,50 € par pers.)

Café, thé, eau minérale, jus de fruits, cannelés, tartelettes et macarons



Formule « Touraine » **43,00 € ttc par personne (hors pause)**

Café d'accueil

Café, thé, eau minérale

Pause de la matinée (option : 4,00 € par pers.)

Café, thé, eau minérale, jus de fruits, viennoiserie

Menu du déjeuner

L'apéritif

Kir au Vouvray pétillant et petits feuilletés
(tourbillon au saumon fumé et graines de sésame,
allumette au fromage et au paprika, aumônière au jambon cru et au comté)

Les entrées au choix

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 plats chauds au choix

Escalope de sandre rôti, velouté de Vouvray au citron vert et gingembre
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 champignons

Les fromages au choix

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 au choix

1 au choix dans la carte

Café / Pain

1 bll de Valençay blanc ou Chinon rouge pour 3 personnes
Eau minérale plate et gazeuse

Pause de l'après-midi (option : 5,50 € par pers.)

Café, thé, eau minérale, jus de fruits, canelés, tartelettes et macarons



Formule « Val de Loire » **47,00 € ttc par personne (hors pause)**

Café d'accueil

Café, thé, eau minérale

Pause de la matinée (option : 4,00 € par pers.)

Café, thé, eau minérale, jus de fruits, viennoiserie

Menu du déjeuner

L'apéritif

Kir au Vouvray pétillant et petits feuilletés
(tourbillon au saumon fumé et graines de sésame,
allumette au fromage et au paprika, aumônière au jambon cru et au comté)

Les entrées au choix

Terrine de foie gras de canard, pomme confite aux 5 épices et brioche tiède
Salade de Saint-Jacques et langoustines, vinaigrette sésame / soja
Pannequet de saumon fumé et son tartare d'écrevisses et d'huîtres, vinaigrette vanillée

Les plats chauds au choix

Filet de bar poêlé sur une mousseline de céleri et julienne de poireaux frits
Pavé d'agneau poêlé au Sainte Maure et sauce au thym
Poulette de Racan braisée aux pleurotes, jus de cuisson réduit
Filet de bœuf rôti, foie gras mi-cuit et sauce au foie gras
Garnitures : pomme de terre grenaille ail et persil plat, grappe de tomate cerise rôti et moelleux de champignons

Les fromages au choix

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 au choix

1 au choix dans la carte

Café / Pain

1 bll de Valençay blanc ou Chinon rouge pour 3 personnes
Eau minérale plate et gazeuse

Pause de l'après-midi (option : 5,50 € par pers.)

Café, thé, eau minérale, jus de fruits, cannelés, tartelettes et macarons



Formule « Cocktail déjeunatoire » **38,00 € ttc par personne (hors pause)**

Café d'accueil

Café, thé, eau minérale

Pause de la matinée (option : 4,00 € par pers.)

Café, thé, jus de fruits, viennoiserie

Cocktail déjeunatoire

Servi en buffet et avec mange debout

Vouvray pétillant, 1 bouteille pour 4 personnes

10 pièces salées dont 1 animation et 4 pièces sucrées

Mini-chou au foie gras, sésames torréfiés et graines de pavot

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

Navette de saumon fumé émulsionné au citron vert et piment de Cayenne

Cuillère de petits légumes et d'écrevisses marinés à l'huile d'olive et au citron vert

Verrine de légumes grillés, magret fumé et tomate confite

Verrine de chèvre frais, Saint-Jacques rôties et « écrasée » de betterave

Gaspacho (soupe froide de tomate) à la coriandre

Animation

Brochette de gambas rôtie au pistou

Moelleux au chocolat et noisettes torréfiées

Crème brûlée à la cassonade

Verrine Passion et copeaux de chocolat

Tiramisu aux fraises et spéculoos

Café

1 blle de Valençay blanc ou Chinon rouge pour 6 personnes

Eau minérale plate et gazeuse

Pause de l'après-midi (option : 5,50 € par pers.)

Café, thé, eau minérale, jus de fruits, cannelés, tartelettes et macarons



Formule « Buffet froid » **38,00 € ttc par personne (hors pause)**

Café d'accueil

Café, thé, eau minérale

Pause de la matinée (option : 4,00 € par pers.)

Café, thé, jus de fruits, viennoiserie

Menu du déjeuner

L'apéritif

Kir au Sauvignon de Touraine et petits feuilletés
(tourbillon au saumon fumé et graines de sésame,
allumette au fromage et au paprika, aumônière au jambon cru et au comté)

Buffet d'entrées

3 salades au choix
2 terrines au choix
Assortiments de Charcuteries

Buffet de viandes froides

Eventail de rôti de bœuf
Farandole de rôti de porc
Filet de poulet mariné aux épices
Garnitures : piperade et chips
(poivrons rouges, verts et jaunes, oignons cuits à l'huile d'olive)

Buffet de fromages

Assiette de trois fromages
Salade de chèvre chaud aux amandes grillées

Buffet de desserts

3 au choix

Café / Pain

1 blle de Valençay blanc ou Chinon rouge pour 3 personnes

Eau minérale plate et gazeuse

Pause de l'après-midi (option : 5,50 € par pers.)

Café, thé, eau minérale, jus de fruits, cannelés, tartelettes et macarons



Formule « Buffet avec plat chaud »

40,00 € ttc par personne (hors pause)

Café d'accueil

Café, thé, eau minérale

Pause de la matinée (option : 4,00 € par pers.)

Café, thé, jus de fruits, viennoiserie

Menu du déjeuner

L'apéritif

Kir au Sauvignon de Touraine et petits feuilletés
(tourbillon au saumon fumé et graines de sésame,
allumette au fromage et au paprika, aumônière au jambon cru et au comté)

Buffet d'entrées

3 salades au choix
2 terrines au choix
Assortiments de Charcuteries

Les plats chauds au buffet (Servi en chaffing-dish)

Rôti de saumon au bacon et velouté au Vin de Vouvray
Fricassée de pintade aux asperges vertes, sauce « blanquette »
Cuisse de canette braisée aux airelles et son jus crémé
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 champignons

Buffet de fromages

Assiette de trois fromages
Salade de chèvre chaud aux amandes grillées

Buffet de desserts

3 au choix

Café / Pain

1 bble de Valençay blanc ou Chinon rouge pour 3 personnes

Eau minérale plate et gazeuse

Pause de l'après-midi (option : 5,50 € par pers.)

Café, thé, eau minérale, jus de fruits, cannelés, tartelettes et macarons



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 Gélière » : 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

- 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 Belle-Hélène (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)

*"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"*