

# - MENU FESTIF -

Formule BUFFET

## APERITIF / ENTREE « en BUFFET »

Exemples de « bouchées » proposées :

Feuilletés et tarte soleil à la tapenade et sésame,  
Gougères au Vercorais,  
Toast d'ail des ours,  
Verrine crème de petit pois, chèvre et menthe fraîche,  
Endives à croquer à la crème de Bleu du Vercors,  
Brochette de légumes de saison,  
(tomates cerises, melon, feta concombre, olives...)  
Tartinade, Houmous de betterave, poivronade

...



### Boissons comprises à l'apéritif :

Jus de fruits bio et locaux  
Limonade  
Kir, Punch ou Marquissette

## PLAT PRINCIPAL « à TABLE »

Poulet fermier de Tréminis à la forestière  
(champignons du Trièves)

ou

Pintade fermière de Tréminis façon vallée d'Auge  
(pommes, cidre)

ou

Agneau de Tréminis cuisiné aux herbes fraîches  
(thym, romarin)

ou

Paupiette de veau moutarde et estragon

+ Accompagnement en fonction des légumes de saison



Plateau de fromage  
du Trièves



## DESSERT

Entremet aux fruits ou chocolat

ou

Soufflé glacé aux fruits de saison

Tarif 29€

à partir

de 30 personnes

Menu modulable et  
plat végétarien sur  
demande



Café / Tisane

Gîte de La Margelière  
Château Bas - 38710 Tréminis  
Tél: 04.76.34.71.68

[www.gitelamargeliere.com](http://www.gitelamargeliere.com)

