

CARTE DES BOISSONS

Soft et boissons chaudes :

Thermos café 1L	8.00 € HT
Coca-Cola 1.5L	3.50 € HT
Jus de fruits 1L	3.50 € HT
Eau minérale 1.5L	1.50 € HT
Eau gazeuse 1L	2.00 € HT

Vins :

Côte du Rhône - Jaboulet « parallèle 45 » Rouge, blanc, rosé 75cl	9.00 € HT
Crozes-Hermitage - Jaboulet « Les Jalets » 75cl Rouge	16.00 € HT
Côtes de Provence - Marrenon « Trinité » 75cl Rosé	11.90 € HT

COKTAILS

Plateaux cocktail * : 45,60 € HT
Assortiment de 12 verrines et 36 bouchées.

Antipasti : (800g) 25,60 € HT
Crevettes marinées, involtini, écrevisses, mini poivrons.

Cocktail lunch * : 18,40 € HT
20 pièces (à partir de 10 pers.)
8 bouchées
2 verrines
2 mini assiettes
Fromages 3 pièces + pain campagne tranché
5 desserts assortiment de verrine et mignardises

En option :
• Version avec 4 pièces chaudes en plus (caisson isotherme) (mini burger, wok de crevettes, croque saumon, Parmentier de canard confit, bruschetta ...) 4.40 € HT

• Location verrerie 0.40 € HT

• Mise en place et nappage 15.00 € HT

• Service du cocktail (par heure/personne) 25.00 € HT

• Animation et atelier : plancha, découpe, maki et sushi, fruits de mer, foie gras, wok minute à composer..... Prix sur consultation. *Nous consulter*

* Les cocktails peuvent être personnalisés sur demande.

PETIT DÉJEUNER

Pour 8 personnes. 45,20 € HT

1L café.
1L eau chaude, dosette thé, infusion.
1L de jus d'orange.
1.5L eau minérale.
24 mini viennoiseries.
Verre, tasse, agitateurs, sucre (jetable), serviettes.

LE RELAIS GOURMAND

Un lieu de charme pour accueillir votre événement.



Le Relais Gourmand, situé à St Alban de Roche dans le Nord-Isère, vous offre un cadre exceptionnel, chaleureux et authentique pour vos événements.

Vieux corps de ferme rénové alliant pierres apparentes et bois massif, il se compose d'un espace intérieur de 230 m² et d'une cour où vos réceptions privées et professionnelles pourront se dérouler.

Qu'il s'agisse d'un cocktail, d'un gala, d'un repas de famille ou d'un séminaire, la salle est idéalement

située et équipée pour accueillir jusqu'à 160 personnes assises et 250 personnes debout.

À quelques minutes de Bourgoin-Jallieu et à 25 minutes de Lyon, le Relais Gourmand est facilement accessible et réunit à proximité immédiate toutes les commodités de stationnement et de logement.

Le Relais Gourmand

55, route de Lyon
38080 St Alban de Roche
Tél. : 09.86.35.20.02

En voiture

Depuis Lyon / Grenoble
A43 - Sortie 7
> Lyon : 25 min
> Grenoble : 45 min
> Bourgoin-Jallieu : 5 min

En train

Gare de l'Isle d'Abeau ou
gare de Bourgoin-Jallieu

Privatisation en semaine et week-end du Relais Gourmand :

Séminaire (repas et réunion)
Repas d'affaire
Exposition
Dîner de gala

Lancement de produits
Cocktail
etc ...

Contactez-nous pour avoir plus d'informations et recevoir le descriptif de la salle.

Maison Bouvard

Boucherie Bouvard

BOUCHERIE / TRAITEUR

1, place du Champ de Mars

38110 Dolomieu

Tél : 04.74.83.92.43

Mél. : eric@maison-bouvard.fr

Horaires d'ouverture :

Du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et 15h00 à 19h30.

Le dimanche de 7h30 / 12h30.

Le Relais Gourmand

TRAITEUR ET SALLE DE RÉCEPTION

55, route de Lyon

38080 St Alban de Roche

Tél. : 09.86.35.20.02

Port. : 06.45.39.39.34

Mél. : eric@maison-bouvard.fr



www.maison-bouvard.fr

fb.me/MaisonBouvard

TRAITEUR POUR ENTREPRISES

Pour vos réunions, déjeuners professionnels, formations, séminaires ou arbres de Noël, nous vous proposons de prendre charge le service et la réalisation de vos repas. Nous pouvons accueillir votre événement au sein de notre salle de réception, le Relais Gourmand à Saint Alban de Roche (38) ; sur place, dans vos locaux ; ou dans le lieu de votre choix.

Pour vos déjeuners, pensez également aux plateaux repas ! Nous travaillons nos plateaux avec soin pour garantir une prestation de qualité et originale.





Le Berjallien

Simple et complet.

Mesclun et jambon cru.
Rôti de porc, ratatouille.
Duo de fromage.
Panna Cotta aux fruits rouges.

12€ HT - Frais de livraison inclus *

Le New York

Tendance et rapide.

Coleslaw.
Bagel saumon et roquette.
Allumettes de légumes croquants et fromages frais aux herbes.
Crumble de saison.

17€ HT - Frais de livraison inclus *

Le Milan

Fin et gourmand.

Tomate mozzarella.
Saltimbocca au jus au balsamique.
Risotto milanais.
Duo de fromage.
Panna Cotta passion et Yuzu.

17€ HT - Frais de livraison inclus *

Le Dehli

Végétarien et sain.

Tartare de légumes croquants.
Dal et salade de quinoa aux herbes.
Fromage ou yaourt.
Fruits confits et gelée de thé.

14,50 € HT - Frais de livraison inclus *

Le Lyon

Copieux et local.

Salade roquette, lardons, croûtons.
Saucisson à la beaujolaise, pommes de terre vapeur.
Demi St Marcellin.
Mousse au chocolat à la noix de Tonka.

16,50 € HT - Frais de livraison inclus *

Le Niçois

Frais et léger.

Pissaladière, roquette.
Porchetta, salade de riz type salade niçoise.
Fromage.
Crème brûlée à la lavande.

18 € HT - Frais de livraison inclus *

Le Valencia

Coloré et généreux.

Chiffonnade de charcuterie ibérique.
Poivrons grillés aux fines herbes.
Brochette de gambas.
Fromages.
Salade d'agrumes et gelée de sangria.

20 € HT - Frais de livraison inclus *

Le Périgord

Gastronome et savoureux.

Foie gras, roquette et pain aux figes.
Magret de canard et pommes de terre landaises.
Fromages secs affinés.
Assortiment de mignardise.

25 € HT - Frais de livraison inclus *

Le Cap Ferret

Océanique et surprenant.

Brochette de crevettes.
Fondue de poireaux au yuzu.
Dos de loup, sauce vierge et écrasé de pommes de terre au poivre fumé.
Trio de fromage affinés.
Macaron framboise et chocolat blanc.

25 € HT - Frais de livraison inclus *

Les plateaux du JOUR et du MOIS.

À découvrir sur notre site internet et notre page facebook.

www.maison-bouvard.fr

[fb.me/MaisonBouvard](https://www.facebook.com/MaisonBouvard)

Livraison gratuite sur les secteurs de Bourgoin-Jallieu et la Tour du Pin. Les prix comprennent plateau, couverts, serviette et pain.