

# Les Buffets- printemps été 2018

**Le Buffet est le moyen idéal de répondre aux goûts variés de vos invités...**

*Idéal pour les groupes à partir de 20 personnes, le buffet offre une grande liberté de réalisation pour restaurer vos hôtes rapidement.*

*Le service au buffet est très festif et c'est un spectacle que notre équipe aime partager.*

**Nous vous proposons 4 types de buffets :**

**■ LE BUFFET DU CHEF**

(buffet froid à déguster debout ou assis)

Un repas simple et complet pour des rencontres conviviales à petit budget.

**■ LE BUFFET CONVIVAL**

(buffet froid à déguster debout)

Envolées les assiettes et les conventions du service à table. Ce buffet de petites pièces est dans l'air du temps, particulièrement adapté aux rencontres et discussions.

**■ LE BUFFET SEMINAIRE**

(buffet chaud à déguster debout ou assis)

Conçu pour des repas d'assemblées de travail à servir dans un temps limité, il propose une formule avec plat chaud, service et vaisselle.

**■ LE BUFFET GOURMET**

Froid ou chaud (avec service), ce buffet prendra plaisir à vous surprendre par la qualité de ses pièces, le professionnalisme de sa mise en valeur et l'originalité de ses recettes.

Simple et  
Gourmand

## LE BUFFET DU CHEF /// été 2018

**Buffet froid 100% maison avec des produits frais de saison**  
**Un repas simple et complet pour vos repas de groupe**

### **Entrées : Le retour du Marché**

**De 20 à 80 convives, 2 Choix parmi / Au-delà 3 choix**

Tomate mozzarella au pesto vert  
Concombre au yaourt et petits légumes à l'aneth  
Salade niçoise  
Duo de courgettes en carpaccio avec olives et tapenades  
Melon tomates et chèvre fermier  
Râpé de jeunes légumes  
Pousses nouvelles, croûtons, cacahuètes pilées et copeaux de fromages

### **Le Plat du Bistrot**

**De 20 à 80 convives, 2 Choix parmi / Au-delà 3 choix**

Filet de poulet rôti sauce au fromage frais, citron et estragon  
Rôti de porc aux herbes, sauce raifort  
La criée du jour sauce verte à la ciboulette

### **Accompagnement du plat du Bistrot**

Taboulé à la menthe fraîche  
**ou**  
Pennes aux légumes du soleil

11,55 € HT  
TVA 10%  
Hors  
livraison  
et service

### **Tartes salées**

**De 20 à 80 convives, 1 Choix parmi / Au-delà 2 choix**

Tarte estivale aux légumes  
Cake au fromage et tomates  
Pizza végétarienne multi légumes et fromages  
Clafoutis de légumes d'été (Courgettes, Tomates...)

### **Ou Plateau de fromages**

### **Les Douceurs du jour**

**De 20 à 80 convives, 2 Choix parmi / Au-delà 3 choix**

Tarte aux fruits de saison (fraise, abricot,...)  
Moelleux au citron  
Tarte aux pêches et amandes  
Gâteau aux deux chocolats  
Saladier de salade de fruits ou corbeille de fruits frais

**Pain de campagne artisanal en caissette bois**

## LE BUFFET CONVIVAL SAVEURS D'AILLEURS /// été 2018

**Buffet froid de petites pièces à base de produits frais  
Conçu pour être dégusté en format « mange debout »**

**Cuisine du monde et autres inspirations de nos chefs**

### Petites salades

**De 20 à 80 convives, 2 Choix / Au-delà 3 choix parmi :**

Salade Biryani : légumes sautés et riz parfumé  
Salade de Boeuf pastrami au chou chinois et cornichons doux  
Salade Caucasienne : Haricots géants, tartare de tomates au raifort  
Salade de Toscane : Perles, Pecorino romano, légumes grillés

### Plat du Monde

**De 20 à 80 convives, 2 Choix / Au-delà 3 choix parmi :**

Filet de poulet sauce asiatique  
Brochette de gambas, cœur d'artichaut, basilic, tomate  
Poisson vapeur de la Criée du jour, sauce rougail  
Roulé de veau à l'italienne

### Assortiment de mini sandwichs

**De 20 à 80 convives, 2 Choix / Au-delà 3 choix parmi :**

Bagel : œuf mimosa bacon  
Wrap aux légumes d'été  
Navette guacamole de fève et artichauts confits  
Cake au crabe, fines herbes et câpres

### Farandole de tartes salées

**De 20 à 80 convives, 2 Choix / Au-delà 3 choix parmi :**

Clafoutis de tomates au pesto  
Pizza artichaut, pesto et champignon  
Tarte aux poireaux, cardamome et vinaigre de riz  
Tarte à la moutarde, tomate et persillade

### Assortiment de fromages

**1 plateau au choix par tranche de 40 convives :**

Le Plateau de fromages de chèvre : Pouligny St Pierre, chèvre frais et chèvre frais et chèvre cendré du Pilat, Bouchons de chèvre

Le Plateau de fromages pâtes cuites : Comté, Taleggio, Edam au cumin

### Les Desserts du Chef

**De 20 à 80 convives, 2 Choix / Au-delà 3 choix parmi :**

Croquant yuzu aux fruits exotiques  
Clafoutis à la menthe fraîche et aux framboises  
Tiramisu aux abricots et amandes  
Fondant crémeux au chocolat Weiss et aux cerises  
Salade de fruits frais

**Pain de campagne tranché artisanal en caissette bois**

13,90 € HT  
TVA 10%  
Hors  
livraison  
et service

## LE BUFFET CONVIVAL TERROIR /// été 2018

**Buffet froid de petites pièces à base de produits frais**  
**Conçu pour être dégusté en format « mange debout »**

**Gastronomie locale et de saison + 40% de produits issus de la Région**

### Gaspachos d'été

**De 20 à 80 convives, 2 Choix / Au-delà 3 choix parmi :**

L'Estival : Concombre yaourt à la menthe citronnée 🍴

Le Marmandais : Tomate, origan et brassée de chèvre frais 🍴

Le Traditionnel : Légumes d'été au basilic 🍴

### Salades du marché

**De 20 à 80 convives, 2 Choix / Au-delà 3 choix parmi :**

Salade « chasse nuages » : tomates au basilic, haricots verts, fromage de la ferme du Pilat 🍴

Salade « Les pieds dans l'eau » : melon, framboises, lune de tomate

Salades des coteaux : courgette, concombre, poivron, crozets de Savoie, herbes fraîches 🍴

Salade des Canuts : tomate, cervelle des Canuts, concombre, herbes fraîches

### Spécialités Régionales de nos chefs

**De 20 à 80 convives, 2 Choix / Au-delà 3 choix parmi :**

Terrine de poissons : écrevisse, poivron et carpe fumée des Dombes 🍴

Pressé de volailles à l'estragon 🍴

Millefeuilles de légumes de saison à la polenta 🍴

Jambon cru et saucisson aux noisettes de Savoie 🍴

Chiffonnade de jambon blanc cuit au bouillon 🍴

Plateau de charcuterie lyonnaise 🍴

13,90 € HT  
TVA 10%  
Hors  
livraison  
et service

### Cakes, Clafoutis et Tartes salées

**De 20 à 80 convives, 2 Choix / Au-delà 3 choix parmi :**

Mini cake comté et olives noires 🍴

Clafoutis tomates cerise à l'origan 🍴

Mini tartelette aux légumes de saison

Mini cake noix de Grenoble et Bleu de Région 🍴

Clafoutis de Courgettes au cumin 🍴

### Fromages de région 🍴

**1 Choix parmi**

Le Plateaux de Cantal : 3 affinages différents à déguster

Le Plateau des Alpes : Tomme de Savoie, St Marcellin, Reblochon...

Le Plateau régional Auvergne-Rhône-Alpes : bûche du Pilat, crottin,

Fourme de Montbrison, bouchons de chèvre, St Marcellin,

Reblochon ...

### Les Desserts du Chef (2/convive)

**De 20 à 80 convives, 2 Choix / Au-delà 3 choix parmi :**

Tarte myrtilles, fraises ou framboises

Entremet abricot et amande

Clafoutis aux fruits de saison

Feuillantine au chocolat Weiss 🍴

Tartelette praline

Salade de fruits frais 🍴

**Pain de campagne artisanal en caisse bois**

**PRODUIT D'ORIGINE AUVERGNE RHONE ALPES (>90%)** 🍴

## LE BUFFET SEMINAIRE SAVEURS D'AILLEURS /// été 2018

Pour vos événements incluant du service, nous déclinons nos buffets conviviaux « Terroir » et « Saveurs d'Ailleurs » en Buffet « Séminaire » avec un plat chaud servi en parfait (bocal de verre individuel).

**Tout le plaisir de se retrouver à déguster un bon petit plat mijoté de nos chefs de cuisines**

### Petites salades

**De 20 à 80 convives, 2 Choix / Au-delà 3 choix parmi :**

- Salade Biryani : légumes sautés et riz parfumé
- Salade de Boeuf pastrami au chou chinois et cornichons doux
- Salade Caucasienne : Haricots géants, tartare de tomates au raifort
- Salade de Toscane : Perles, Pecorino romano, légumes grillés

### Plat Chaud de nos Chefs servi en parfaits

**De 20 à 80 personnes, 1 Choix / Au-delà 2 choix parmi :**

- Filet de volaille, sauce wok avec son riz et Biryani de légumes sautés (carottes, pois gourmands, germes de soja, ail, oignon, gingembre frais, coriandre fraîche)
- Sauté de porc au caramel et ses graines de millet aux fruits secs
- Dos de cabillaud poché, rougail de tomates et son riz parfumé aux lentilles et haricots secs

### Assortiment de mini sandwichs

**De 20 à 80 convives, 2 Choix / Au-delà 3 choix parmi :**

- Bagel : œuf mimosa bacon
- Wrap aux légumes d'été
- Navette guacamole de fève et artichauts confits
- Cake au crabe, fines herbes et câpres

### Assortiment de fromages

**1 plateau au choix par tranche de 40 convives :**

Le Plateau de fromages de chèvre : Poulligny St Pierre, chèvre frais et chèvre frais et chèvre cendré du Pilat, Bouchons de chèvre

Le Plateau de fromages pates cuites : Comté, Taleggio, Edam au cumin

### Les Desserts du Chef

**De 20 à 80 convives, 2 Choix / Au-delà 3 choix parmi :**

- Croquant yuzu aux fruits exotiques
- Clafoutis à la menthe fraîche et aux framboises
- Tiramisu aux abricots et amandes
- Fondant crémeux au chocolat Weiss et aux cerises
- Salade de fruits frais

**Pain de campagne tranché artisanal en caissette bois**

DEVIS SUR  
DEMANDE



Gastronomie  
Locale

DEVIS SUR  
DEMANDE

## LE BUFFET SEMINAIRE TERROIR /// été 2018

Pour vos événements incluant du service, nous déclinons nos buffets conviviaux « Terroir » et « Saveurs d'Ailleurs » en Buffet « Séminaire » avec un plat chaud servi en parfait (bocal de verre individuel).

**Tout le plaisir de se retrouver à déguster un bon petit plat mijoté de nos chefs de cuisines**

### Gaspachos d'été

**De 20 à 80 convives, 2 Choix / Au-delà 3 choix parmi :**

L'Estival : Concombre yaourt à la menthe citronnée 🍴

Le Marmandais : Tomate, origan et brassée de chèvre frais 🍴

Le Traditionnel : Légumes d'été au basilic 🍴

### Salades du marché

**De 20 à 80 convives, 2 Choix / Au-delà 3 choix parmi :**

Salade « chasse nuages » : tomates au basilic, haricots verts, fromage de la ferme du Pilat 🍴

Salade « Les pieds dans l'eau » : melon, framboises, lune de tomate

Salades des coteaux : courgette, concombre, poivron, crozets de Savoie, herbes fraîches 🍴

Salade des Canuts : tomate, cervelle des Canuts, concombre, herbes fraîches

### Plat Chaud de nos Chefs servi en parfaits

*De 20 à 80 personnes, 1 Choix / Au-delà 2 choix parmi :*

Quasi de veau 🍴 piqué de romarin, cuisson tranquille en cocote avec sa poêlée de légumes verts et pommes nouvelles

La criée du jour avec son confit de poivrons doux avec petites perles aux herbes fraîches, chiffonnade d'épinards et autres petits légumes 🍴

Mijoté de bœuf 🍴 tomates et olives avec son millefeuilles de pommes de terre et courgettes au thym

### Fromages de région 🍴

**1 Choix parmi**

Le Plateaux de Cantal : 3 affinages différents à déguster 🍴

Le Plateau des Alpes : Tomme de Savoie, St Marcellin, Reblochon...

Le Plateau régional Auvergne-Rhône-Alpes : bûche du Pilat, crottin,

Fourme de Montbrison, bouchons de chèvre, St Marcellin,

Reblochon ... 🍴

### Les Desserts du Chef (2/convive)

**De 20 à 80 convives, 2 Choix / Au-delà 3 choix parmi :**

Tarte myrtilles, fraises ou framboises 🍴

Entremet abricot et amande

Clafoutis aux fruits de saison

Feuillantine au chocolat Weiss 🍴

Tartelette praline

Salade de fruits frais

**Pain de campagne artisanal en caissette bois**

**PRODUIT D'ORIGINE AUVERGNE RHONE ALPES (>90%)** 🍴



## LE BUFFET GOURMET /// été 2018

Buffet élégant  
et raffiné

*Un buffet froid ou chaud (service nécessaire si buffet chaud)*

*Pour les fins gourmets*

*Un choix gourmand à faire par plat*

*Tous nos plats sont préparés par nos équipes de cuisine*

### Les verrines

Tartare arlequin de tomates anciennes, pesto basalmique  
Gambas et ceviche de dorade sur lit de guacamole, coriandre  
Caviar d'aubergine et légumes confits, petit gressin

### Les salades

Pois gourmands croquants au sautoir, pointes d'asperges panées  
au sésame doré  
Bayaldi de légumes, pesto à la roquette  
Piqué de melons, jambon cru serrano et gelée au porto

### Les bouchées gourmandes

St Jacques juste poêlée à la caronaba (fruits exotiques, basilic, cannelle)  
Mille-feuille de légumes, mozzarella et pesto  
Brochette involtini de courgette, fromage frais, herbes et tomates confites

### Suggestions du Chef / Viandes

Quasi de veau piqué de romarin, cuisson tranquille en cocotte, poêlée de  
légumes verts et pommes nouvelles  
Rond de Paris aux herbes et parmesan, penne à la roquette, légumes du  
Soleil, petits pois  
Magret de canard fruits rouges, salade du jardin  
Filet de volaille snackée, salade de chipirons avec son riz

### Suggestions du Chef / Poissons

Dos de cabillaud, rougail, tomates, semoule aux légumes de Provence  
La criée du jour avec son confit de poivrons doux, chiffonnade  
d'épinards, petites perles aux herbes fraîches, légumes grillés  
Dos de saumon, tomates cerise, sésame, tomate farcie, légumes d'été,  
fromage frais

### La Ronde régionale des fromages affinés

Assortiment de fromages et fruits secs, servi avec pain aux noix :  
bûche du Pilat, crottin, Fourme de Montbrison, bouchons de  
chèvre, Cantal, Tome de Savoie, St Marcellin, Reblochon ...

### Duo de desserts

2 Choix parmi  
Craquant pistaches- framboises  
Dacquoise yuzu, citron et fruits exotiques  
Tarte aux fraises et framboises  
Gâteau d'abricot et amande  
Fondant au chocolat Weiss, crèmeux cerise

### Et salade de fruits

ou

### Trio de mignardises

3 Choix parmi :  
Tartelettes fruits de saison  
Succès au chocolat  
Financier aux saveurs diverses (chocolat, café, Fruits rouges,  
pistache)  
Ronde de macarons  
Chou vanille, chocolat  
Mini madeleine « maison »

### Et salade de fruits

**Pain de campagne artisanal en caissette bois**

19,90 € HT  
TVA 10%  
Hors  
livraison  
et service

## NOS FORMULES BOISSONS

## MODALITES DE COMMANDE

Forfait Softs	Forfait Bistrot	Forfait Café
Evian Badoit	Côtes du Rhône	Café
Jus de fruits de producteurs	Blanc  Rouge	Et/ ou  Thé, Tisanes Sur demande
Et/ou	Et/ou	Avec sucres, Lait en dosettes
Sodas sur demande	Rosé de Provence sur demande	
1,25 € HT 1,375 € TTC	1,70 € HT 2,04 € TTC	10,50 € HT / thermos pour 10

**Autres boissons sur demande** : Sélection de Vins Régionaux et de Vins fins, Apéritifs, Crémant de Bourgogne et Champagne

### **Minimum de commande : 20 personnes**

Tous nos buffets sont livrés avec de la vaisselle biodégradable  
Et du pain de campagne

### **Frais de Livraison**

	Semaine	Week End
<b>Zone 1</b> Lyon Est et Rive Gauche	<b>25,50 € HT</b>	<b>41,00 € HT</b>
<b>Zone 2</b> Lyon Ouest et Rive Droite	<b>30,50 € HT</b>	<b>46,00 € HT</b>
<b>Zone 3</b> Grande Couronne	<b>38,50 € HT</b>	<b>61,00 € HT</b>

### **Vos contacts pour vos commandes de buffets**

**Olivier ROSSET – [traiteur@prestal.fr](mailto:traiteur@prestal.fr)**  
**Marie PERRIN – [marie.perrin@prestal.fr](mailto:marie.perrin@prestal.fr)**  
**Tel : 04 72 97 09 34**

TVA 10%  
et  
TVA 20%  
Sur alcools



10 rue Sigmund Freud – 69120 VAULX EN VELIN  
Tel : 04 72 97 09 34 / [www.prestal.fr](http://www.prestal.fr)