

LES BUFFETS

AUTOMNE / HIVER 2022 - 23

Contact

📞 04 72 97 09 34

✉️ traiteur@prestal.fr



Nos formules

Minimum de commande : 20 convives

Nos chefs ont travaillé une carte aux couleurs et aux saveurs de saison : retrouvez dans nos buffets les odeurs des sous bois, du coin du feu et des promenades hivernales

BUFFET DU CHEF

froid, à déguster debout ou assis

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

BUFFET CONVIVIAL

froid, à déguster debout

Envolées les conventions du service à table, ce buffet est particulièrement adapté aux rencontres et discussions debout.

BUFFET SEMINAIRE

avec plat chaud

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

BUFFET GOURMET

froid ou chaud à déguster debout ou assis

Ce buffet pour les fins gourmets propose une farandole de choix qui vous permettront de répondre à vos attentes lors d'évènements importants.

Buffet du chef

FROID A DEGUSTER DEBOUT OU ASSIS

SALAD'BAR (2 choix possibles)

- Duo de chou blanc et carotte, pomme et raisin sec
- Lentilles vertes, pépinettes « Alpina », brunoise de légumes à la moutarde
- Pois chiches aux agrumes, coriandre et pâte de sésame
- Salade de betteraves, noix et dés de brebis.
- Méli-mélo de légumes (céleri, cœur de palmier, carotte, maïs)

LE PLAT DU BISTROT (2 choix possibles)

- Filet de poulet de région aux épices mexicaines et sauce paprika
- Criée du jour en aioli et pickles de légumes
- Moelleux aux champignons, châtaignes et légumes d'antan
- Terrine de légumes d'hiver

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Oricchiette aux légumes
- Taboulé d'épeautre aux petits légumes et raisin
- Riz, haricots rouges et maïs à la mexicaine

PLATEAU DE FROMAGES A LA COUPE

Ex : Bûche du Pilat, Camembert, Tomme de Savoie, Fourme d'Ambert...

Pain de campagne artisanal en caissette bois

LES DESSERTS DU CHEF PATISSIER : (2 choix possibles)

- Flan aux pralines
- Salade de fruits frais de saison
- Tarte fine aux fruits
- Tartelette chocolat café

Au delà de 80 convives, 1 choix supplémentaire par catégorie



Buffet convivial

FROID A DEGUSTER DEBOUT OU ASSIS

PETITES SALADES (2 choix possibles)

- Quinoa, patate douce chèvre et coriandre
- Mini penne aux épinards, Comté et herbes fraîches
- Pommes grenaille, sauce gribiche au saumon fumé
- Taboulé de chou fleur aux graines, sauce aux agrumes
- Salade de râpés d'hiver (carotte, chou blanc, céleri, betterave)

ASSORTIMENT DE MINI-SANDWICHES (2 choix possibles)

- Navette pastrami et coleslaw
- Wrap de rillettes de la mer et légumes croquants
- Pita au poulet sauce Caesar
- Navette forestière au Comté

FARANDOLE DE SPECIALITES SALEES (2 choix possible)

- Tartelette aux oignons, cumin et emmental
- Tartelette à la fourme d'Ambert, noix et épinards
- Muffin de patate douce et panais au curry
- Panacotta de courge, noisette et parmesan

PLAT DU TERROIR (2 choix possible)

- Charcuterie du père Anselme
- Filet de poulet laqué au miel et au soja, sauce sésame
- La criée du jour en croute d'herbes et graines, sauce à l'aneth et au citron
- Terrine aux légumes d'hiver
- Terrine forestière aux lentilles vertes et raisins

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

Fromages de région (Ex : Saint Marcellin, Saint Félicien, Comté, Abondance, Fourme, Reblochon...)

LES DESSERTS DU CHEF PATISSIER : (2 choix possibles)

- Tartelette pomme et courge
- Opaline (biscuit noisette, mousse vanille, chocolat dulce Valrhona)
- Salade de fruits frais de saison
- Tartelette mousseline aux fruits de saison

Pain de campagne artisanal en caissette bois

Au delà de 80 convives, 1 choix supplémentaire par catégorie



Buffet séminaire

A DEGUSTER DEBOUT OU ASSIS AVEC PLAT CHAUD

PETITES SALADES (2 choix possibles)

- Quinoa, patate douce chèvre et coriandre
- Mini penne aux épinards, Comté et herbes fraîches
- Pommes grenaille, sauce gribiche au saumon fumé
- Taboulé de chou fleur aux graines, sauce aux agrumes
- Salade de râpés d'hiver (carotte, chou blanc, céleri, betterave)

ASSORTIMENT DE MINI-SANDWICHES (2 choix possibles)

- Navette pastrami et coleslaw
- Wrap de rillettes de la mer et légumes croquants
- Pita au poulet sauce Caesar
- Navette forestière au Comté

FARANDOLE DE SPECIALITES SALEES (2 choix possible)

- Tartelette aux oignons, cumin et emmental
- Tartelette à la fourme d'Ambert, noix et épinards
- Muffin de patate douce et panais au curry
- Panacotta de courge, noisette et parmesan

PLAT CHAUD EN WOODYNETTE (2 choix possibles)

- Ravioles du Dauphiné et crémeux d'artichaut
- Dos de colin, écrasé de pomme de terre aux 4 épices
- Risotto de potiron aux noisettes et Tomme de Savoie
- Curry de légumes thaïlandais, riz safrané
- Emincé de poulet forestier, crozets de Savoie

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

Fromages de Région (Ex : Saint Marcellin, Saint Félicien, Comté, Abondance, Fourme, Reblochon.....)

LES DESSERTS DU CHEF PATISSIER : (2 choix possibles)

- Tartelette pomme courge
- Opaline (biscuit noisette, mousse vanille et chocolat dulce Valrhona)
- Salade de fruits frais de saison
- Tartelette mousseline aux fruits de saison

Pain de campagne artisanal en caissette bois

Au delà de 80 convives, 1 choix supplémentaire par catégorie



Buffet gourmet

FROID A DEGUSTER DEBOUT OU ASSIS

PLATEAU DE DEGUSTATION

- 2 pièces cocktail variées par convive

BOUCHEES GOURMANDES (2 choix possibles)

- Saumon gravlax à la betterave et ses accompagnements
- Tartelette salée aux cèpes et à la ricotta
- Verrine de crabe, mangue et avocat
- Panacotta de chèvre et crémeux de betterave

PLATS (froid ou à réchauffer) (2 choix possible)

- Tranché de bœuf à la moutarde au moût de raisin, millefeuille de pomme de terre et panais
- Ballottine de volaille aux champignons et cranberries, légumes glacés
- Dos de cabillaud aux câpres et aux agrumes, fondue de poireaux, écrasé de pomme de terre
- Risotto au potiron, noisettes et copeaux de Tomme de Savoie

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

- Fromages de région (Ex : Saint Marcellin, Saint Félicien, Comté, Abondance, Fourme, Reblochon...)

FRUITS FRAIS DECOUPES

Pain de campagne artisanal en caissette bois

LES DESSERTS DU CHEF PATISSIER : (2 choix possibles)

- Millefeuille pâtissier
- Eclair façon Paris Brest
- Royal 3 chocolats
- Entremet aux fruits

Ou

Trio de mignardises du chef pâtissier

Au delà de 80 convives, 1 choix supplémentaire par catégorie



Prestations complémentaires

Livraison

A votre demande, notre équipe logistique assure la livraison de votre buffet à l'heure et au lieu souhaité dans toute la grande couronne lyonnaise, avec la vaisselle nécessaire à son installation.

Installation

Selon vos besoins, nous pouvons aussi assurer l'installation de votre buffet (nappage, disposition des mets, des couverts et des boissons) qui sera prêt à être dégusté.

Boissons

Nous vous conseillons nos forfaits boissons (eaux, vins) avec des quantités adaptées aux repas buffets.

Service

Si vous le souhaitez, notre équipe de maîtres d'hôtel et serveurs pourra assurer l'ensemble du service de votre prestation.



1/3 de notre
flotte est
100 % électrique
pour limiter
notre impact

Pour toute information,
contactez notre équipe commerciale

✉ traiteur@prestal.fr
☎ 04 72 97 09 34

10 rue Sigmund Freud – 69120 VAULX EN VELIN
www.prestal.fr





Une commande qui a du **sens**



Créée au service de l'emploi,
Prestal est une entreprise dont l'activité
économique sert de support
à l'inclusion :

**Un Buffet de 80 convives =
25 h d'insertion générées !**

Rendez vous sur notre [site internet](#)
pour en savoir plus sur notre mission !