

LES BUFFETS

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023

Contact

📞 04 72 97 09 34

✉ traiteur@prestal.fr



RÉSEAU
LA TABLE DE CANA

Nos formules

Minimum de commande 20 convives



BUFFET DU CHEF Froid à déguster assis

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



BUFFET CONVIVAL Froid, à déguster debout

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



BUFFET SÉMINAIRE Froid avec plat chaud, à déguster debout **Service obligatoire**

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



BUFFET GOURMET

Froid avec plat chaud, à déguster debout **Service obligatoire**

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 ASSIS

SALAD'BAR

(2 choix)

- Salade caprese (tomate & mozzarella)
- Salade méli mélo (concombres, épis de maïs, carottes et tomates)
- Brocolis, échalotes, herbes fraîches et moutarde à l'ancienne
- Salade grecque aux pois chiche
- Duo melon & pastèque au basilic
- Salade Anastasia (pommes de terre, haricots rouges, carottes et betteraves)

LE PLAT DU BISTROT

(2 choix)

- Filet de poulet de région aux épices fumées et mayonnaise thaï
- Criée du jour sauce cocktail
- Terrine de légumineuses aux olives et tomates confites
- Clafoutis aux légumes du sud

ACCOMPAGNEMENT

(1 choix)

- Torsades, petits pois et poivrons
- Perles de riz façon taboulé à la menthe
- Mini penne, ratatouille, olives et tomates

PLATEAU DE FROMAGES

ex : Bûche du Pilat, Camembert, Tome, Fourme...

Pain de campagne artisanal en caisse bois

LES DESSERTS DU CHEF PATISSIER

(2 choix)

- Tartelette aux pralines
- Salade de fruits frais de saison
- Flan au chocolat
- Moelleux aux fruits
- Tartelette poire chocolat
- Brookie



Au delà de 80 convives, 1 choix supplémentaire par catégorie

Buffet convivial



FROID A DEGUSTER DEBOUT OU ASSIS

PETITES SALADES (2 choix)

- Taboulé libanais
- Haricot cocos en vinaigrette
- Houmous de pois chiche, feta, pickles et graines
- Salade de pépinettes façon paëlla
- Tomates, concombres, poivrons grillés et chèvre frais
- Pommes de terre sauce ravigote

ASSORTIMENT DE MINI-SANDWICHES (2 choix)

- Wrap de légumes grillés, chèvre frais et pesto
- Navette noire, houmous de betterave et crudités
- Pita bagnat (thon, œuf de caille, tomate cerise)
- Focaccia, jambon truffé, tomate, roquette et fromage frais

FARANDOLE DE SPÉCIALITÉS SALÉES (2 choix)

- Duo de tartinades : houmous de betterave fumée, zaatar et rillettes végétale au soja à la provençale
- Panacotta aux petits pois et estragon
- Muffin tomate confite, olive et feta
- Tartelette courgette, fenouil, ricotta et curry
- Tartelette pissaladière
- Charcuterie du Père Anselme

PLAT DU TERROIR (2 choix)

- Filet de poulet en croûte d'herbes et parmesan
- La criée du jour, condiment chermoula
- Terrine de légumineuses aux olives et tomates confites
- Rôti de bœuf sauce moutarde au moût de raisin
- Tarte salée aux légumes du soleil, olives et soja, crumble au parmesan

PLATEAU DE FROMAGES DE REGION

ex : Saint Marcellin IGP, Saint Félicien, Comté AOP, Abondance AOP, Fourme d'Ambert AOP, Reblochon AOP...

Pain de campagne artisanal en caissette bois

LES DESSERTS DU CHEF PATISSIER (2 choix)

- Croquant chocolat Valrhona
- Tartelette citron vert
- Tartelette praline
- Entremet fraise & framboise
- Salade de fruits frais



Au delà de 80 convives, 1 choix supplémentaire par catégorie

Buffet séminaire



FROID AVEC PLAT CHAUD EN WOODBOX A DEGUSTER DEBOUT OU ASSIS

PETITES SALADES (2 choix)

- Taboulé libanais
- Gaspacho du moment
- Haricot cocos en vinaigrette
- Houmous de pois chiche, feta, pickles et graines
- Salade de pépinettes façon paëlla
- Tomates, concombres, poivrons grillés et chèvre frais
- Pommes de terre sauce ravigote

ASSORTIMENT DE MINI-SANDWICHES (2 choix)

- Wrap de légumes grillés, chèvre frais et pesto
- Navette noire, houmous de betterave et crudités
- Pita bagnat (thon, œuf de caille, tomate cerise)
- Focaccia, jambon truffé, tomate, roquette et fromage frais

FARANDOLE DE SPÉCIALITÉS SALÉES (2 choix)

- Duo de tartinades : houmous de betterave fumée, zaatar et rilette végétale au soja à la provençale
- Panacotta aux petits pois et estragon
- Muffin tomate confite, olive et feta
- Tartelette courgette, fenouil, ricotta et curry
- Tartelette pissaladière
- Charcuterie du Père Anselme

PLAT CHAUD EN WOODYNETTE (2 choix)

- Ravioles du Dauphiné, jus aux herbes
- Colin, vierge aux agrumes, semoule, raisin et graines
- Risotto d'asperges au parmesan
- Perles de riz, radis, carottes et courgettes glacées
- Emincé de poulet aux épices, riz et ratatouille

PLATEAU DE FROMAGES DE REGION

ex : Saint Marcelin IGP, Saint Félicien, Comté AOP, Abondance AOP, Fourme d'Ambert AOP, Reblochon AOP...

Pain de campagne artisanal en caissette bois

LES DESSERTS DU CHEF PATISSIER (2 choix)

- Croquant chocolat Valrhona
- Tartelette citron vert
- Tartelette praline
- Entremet fraise & framboise
- Salade de fruits frais



Au delà de 80 convives, 1 choix supplémentaire par catégorie

Buffet gourmet



FROID AVEC PLAT CHAUD EN WOODBOX A DEGUSTER DEBOUT OU ASSIS

PLATEAU DE DÉGUSTATION

- 2 pièces cocktail variées par convive

ENTRÉES GOURMANDES (2 choix)

- Buratta et tomate d'antan
- Ceviche de bonite
- Gaufre salée de truite et carpe fumée de la Dombes, mousse à l'aneth
- Chiffonnade de jambon de Savoie, pickle et cornichon
- Terrine de polenta aux légumes et compotée de tomates confites
- Concombre farçi au chèvre frais et à la menthe

PLAT EN WOODYNETTE (2 choix)

- Filet de canard, vierge colorée, caponata d'aubergine et polenta aux poivrons
- Dos de cabillaud en croûte d'herbes & agrumes, cocotte de légumes
- Risotto d'épeautre aux légumes printaniers et tomates rôties
- Risotto d'asperges au parmesan et morilles

PLATEAU DE FROMAGES DE RÉGION AFFINES

ex : Saint Marcelin, Saint Félicien, Comté, Abondance, Fourme d'Ambert, Reblochon...

Pain de campagne artisanal en caisse bois

FRUITS FRAIS DECOUPES

LES DESSERTS DU CHEF PATISSIER (2 choix)

- Entremet pêche caramel
- Tartelette chocolat vanille
- Baba chartreuse, chantilly à la vanille
- Tartelette citron meringuée

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

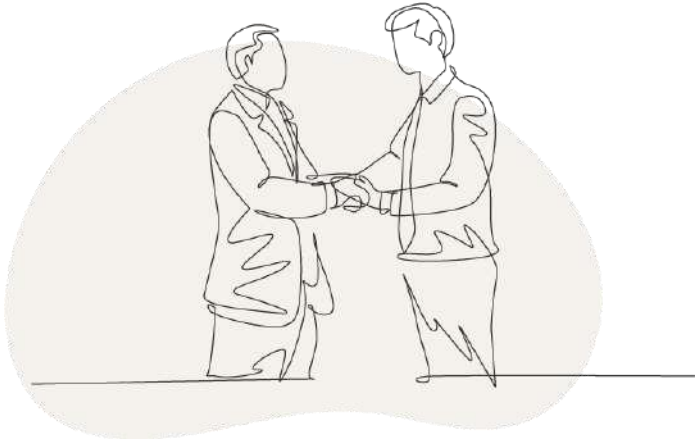
✉ traiteur@prestal.fr
☎ 04 72 97 09 34

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 !