



LES BUFFETS

AUTOMNE / HIVER 2023- 2024

Contact

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

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 CONVIVIAL 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 indispensable**

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 indispensable**

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



Buffet du chef

FROID A DEGUSTER ASSIS

SALAD'BAR

(2 choix)

- Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons grillés et oignons rouges) 
- Raïta de betteraves 
- Carottes à l'orientale 
- Céleri, éclats de noix, cantal et granny Smith, sauce au raifort 
- Taboulé de chou-fleur au sumac 

LE PLAT DU BISTROT

(2 choix)

- Filet de poulet aux épices et gingembre, mayonnaise au curry
- Créée du jour à la bordelaise
- Terrine de lentilles aux carottes 
- Clafoutis aux champignons et parmesan 

ACCOMPAGNEMENT

(1 choix)

- Torsades aux légumes d'hiver rôtis 
- Duo de lentilles et boulgour, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 
- Mélange de céréales aux carottes colorées 

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)

- Tartelette à l'orange
- Salade de fruits frais de saison
- Moelleux aux pommes, cannelle et amande
- Flan pâtissier aux pralines roses
- Brownie
- Tarte fine aux fruits de saison



Buffet convivial

FROID A DEGUSTER DEBOUT OU ASSIS

PETITES SALADES (2 choix)

- Salade russe (pomme de terre, petit pois, carotte, olive, cornichon, œuf dur et thon)
- Quinoa et patate douce façon thaï (huile sésame, cacahuète, jus de citron, herbes fraîches) 🌱
- Houmous de brocolis, feta, pickles et graines 🌱
- Salade exotique (crozet, ananas frais, cœur de palmier, crevette)
- Salade campagnarde (haricot rouge, pommes de terre, poitrine fumée, emmental, oignon rouge)
- Cœur de blé, fèves de soja, feta et graines de courge 🌱

ASSORTIMENT DE MINI-SANDWICHES (2 choix)

- Wrap aux légumes croquants (carotte, chou rouge, salade), sauce curry 🌱
- Navette chou blanc, emmental, moutarde à l'ancienne 🌱
- Pita falafel, crémeux au cumin 🌱
- Focaccia, rilette de merlu à l'aneth et épinards frais
- Bretzel de caillette, oignons confits et mâche

FARANDOLE DE SPÉCIALITÉS SALÉES (2 choix)

- Quiche à la Fourme d'Ambert, poires et noix 🌱
- Terrine de truite et légumes
- Muffin thon et olives vertes
- Tartelette aux oignons, chèvre et miel 🌱
- Tartelette aux poireaux et cumin 🌱
- Charcuterie du Père Anselme

PLAT DU TERROIR (2 choix)

- Filet de poulet laqué à la moutarde et au miel
- Filet de merlu en crumble d'amandes
- Terrine de légumes d'hiver aux graines 🌱
- Rôti de bœuf sauce gribiche
- Tarte salée au butternut, châtaigne et soja 🌱

🌱 végétarien

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)

- Entremet aux fruits exotiques et cacahuètes
- Tarte citron, yuzu et noisette
- Tarte aux pralines roses
- Entremet chocolat et marron
- Salade de fruits frais de saison
- Tarte aux poires



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)

- Salade russe (pomme de terre, petit pois, carotte, olive, cornichon, œuf dur et thon)
- Quinoa et patate douce façon thaï (huile sésame, cacahuète, jus de citron, herbes fraîches) 
- Duo de Houmous (brocolis, feta, pickles et graines / petit pois) 
- Salade exotique (crozet, ananas frais, cœur de palmier, crevette)
- Salade campagnarde (haricot rouge, pommes de terre, lard fumé emmental, oignon rouge)
- Cœur de blé, fèves de soja, feta et graines de courge 

ASSORTIMENT DE MINI-SANDWICHES (2 choix)

- Wrap aux légumes croquants (carotte, chou rouge, salade), sauce curry 
- Navette chou blanc, emmental, moutarde à l'ancienne 
- Pita falafel, crémeux au cumin 
- Focaccia, rilette de merlu à l'aneth et épinards frais
- Bretzel de caillette, oignons confits et mâche

FARANDOLE DE SPÉCIALITÉS SALÉES (2 choix)

- Quiche à la Fourme d'Ambert, poires et noix 
- Terrine de truite et légumes
- Muffin thon et olives vertes
- Tartelette aux oignons, chèvre et miel 
- Tartelette aux poireaux et cumin 
- Charcuterie du Père Anselme

PLAT CHAUD EN WOODBOX (2 choix)

- Poêlée de légumes au tofu, sauce soja et huile de sésame 
- Émincé de poulet à l'estragon, gratin dauphinois
- Célerisotto au parmesan et marscapone 
- Cabillaud à la crème d'aneth, butternut rôti
- Emincé de bœuf à la moutarde, duo de carottes et brocolis

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)

- Entremet aux fruits exotiques et cacahuètes
- Tarte citron, yuzu et noisette
- Tarte aux pralines roses
- Entremet chocolat et marron
- Salade de fruits frais
- Tarte aux poires



Buffet gourmet

FROID AVEC PLAT CHAUD EN WOODBOX A DEGUSTER DEBOUT OU ASSIS

PLATEAU DE DÉGUSTATION

- 2 pièces cocktail salées par convive

ENTRÉES GOURMANDES (2 choix)

- Tartelette cèpes et magret fumé
- Tourte courge marron et chèvre de la ferme Chasse Nuage 
- Gaufre salée de truite et carpe fumée de la Dombes, mousse à l'aneth
- Chiffonnade de jambon truffé, pickles et cornichon
- Verrine de crabe, mangue et avocat

PLAT EN WOODBOX (2 choix)

- Tranché de bœuf et son assortiment de carottes en plusieurs textures
- Filet de rouget sauce vierge, écrasé de patate douce à l'huile de noix
- Risotto safrané au parmesan et mascarpone 
- Risotto à la milanaise et potimarron rôti 

PLATEAU DE FROMAGES DE RÉGION AFFINES

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

Pain de campagne artisanal en caissette bois

FRUITS FRAIS DECOUPES

PLATEAU DE MIGNARDISES DU CHEF PÂTISSIER

- Assortiment de 4 mignardises par convive



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

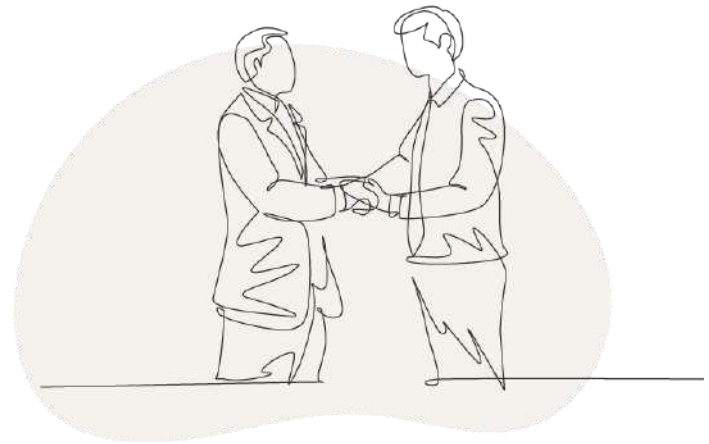
✉ traiteur@prestal.fr
☎ 04 72 97 09 34

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 !