

BUFFET

AUTOMNE / HIVER 2024



Formules

BUFFET

Nos formules



Buffet **du chef**

Froid, de préférence 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 **gourmet**

A déguster debout ou assis

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



Nos **woodynettes**

Vous souhaitez remplacer votre repas par un plat chaud, testez nos woodynettes

Avec personnel de service indispensable !

minimum de commande : 20 personnes

Buffet du chef

FROID, A DÉGUSTER ASSIS

Salad'bar (2 choix/1 par personne)

- ✓ Céréales, butternut, carottes et graines
- ✓ Betteraves, pommes, noix, cranberries
- ✓ Fenouil aux agrumes et amandes grillées
- ✓ Coleslaw



Le plat du bistrot (2 choix/2 par personne)

- Filet de poulet en croûte d'estragon, sauce aux herbes
- Crieée du jour en croûte citronnée, sauce à l'aneth
- ✓ Tortillas patate douce et épinards
- ✓ Clafoutis aux champignons persillés

Accompagnement (1 choix/1 par personne)

- ✓ Crozets aux brocolis et épinards
- ✓ Mini penne aux légumes d'hiver
- ✓ Pois chiche, carotte et grenade aux 4 épices



Plateau de fromages de région

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

Pain de campagne artisanal en caissette bois

Desserts du chef (2 choix/2 par personne)

- Moelleux aux pommes, noix et raisins secs
- Brownie aux noix de Grenoble
- Carrot cake
- Salade de fruits frais de saison

Buffet convivial

FROID, A DEGUSTER DEBOUT

Petite salades (2 choix/1 par convive)

- 🌿 Salade des Canuts aux lentilles
- Salade montagnarde (pomme de terre, lardons, tomme de Savoie)
- Salade Thaï aux crevettes
- 🌿 Tartare de légumes d'hiver



Mini-sandwichs (2 choix/2 par convive)

- Navette à la rilette de sardine et citron confit
- Croque jambon truffé
- 🌿 Bretzel à la fourme d'Ambert, poire et noix
- 🌿 Wrap crudités et cervelle des Canuts



Spécialités salées (2 choix/2 par convive)

- 🌿 Tartelette poireaux et Reblochon
- 🌿 Cake à la courge, noix et graines
- 🌿 Tartelette butternut et Comté
- Terrine de truite aux deux légumes
- Charcuterie du père Anselme

Plat du terroir (2 choix/2 par convive)

- Brochette de poulet Tandoori, sauce curry
- Brochette de merlu en croûte d'herbe, sauce verte
- 🌿 Brochette de légumes
- 🌿 Duo de falafel en brochette, sauce à la menthe

Plateau de fromages de région

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

Pain de campagne artisanal en caissette bois

Desserts du chef (2 choix/2 par convive)

- Tarte aux noix
- Entremet chocolat et caramel
- Entremet dulcey, poire au vin chaud
- Salade de fruits frais de saison

Buffet gourmet

FROID, A DEGUSTER DEBOUT

Plateau de **dégustation**

- Assortiment de 2 pièces cocktail par convives -

Entrées gourmandes (2 choix/2 par convive)

- Gaufre salée, truite et carpe fumée de la Dombes, mousse à l'aneth
- Chiffonnade de jambon truffé, pickles et cornichons
- Verrine de crabe, mangue et avocat
- Tartelette aux cèpes et magret fumé

- 🌿 Tourte courge, marron et chèvre
- 🌿 Panna cotta de chèvre et crémeux de betterave

Plat froid en **woodbox** (2 choix/2 par convive)

- Canette de la Dombes au miel et épices douces, navets glacés et pomme grenaille
- Cabillaud rôti aux baies roses, garniture autour de la carotte, sauce à l'orange
- 🌿 Risotto au potimarron, champignons, noisettes et parmesan
- 🌿 Risotto aux morilles et asperges rôties



Plateau de **fromages de région**

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

Pain de campagne artisanal en caissette bois

Fruits frais découpés

Desserts du chef

- Assortiment de 4 mignardises par convives -

Option Plat chaud

(2 choix/1 par convive)

CHEF

Remplace le plat et l'accompagnement

- Emincé de poulet aux épices et fruits secs, boulgour aux graines
- Dos de colin aux crevettes, riz de Camargue et fondue de poireaux

🌿 Risotto d'épeautre à la courge, épinards et graines

🌿 Ravioles du Dauphiné, crème de St Félicien



CONVIVIAL

Remplace le plat

- Emincé de poulet aux épices et fruits secs, boulgour aux graines
- Dos de colin aux crevettes, riz de Camargue et fondue de poireaux

🌿 Risotto d'épeautre à la courge, épinards et graines

🌿 Ravioles du Dauphiné, crème de St Félicien

GOURMET

Remplace la Woodbox froide

- Tranché de bœuf, écrasé de pomme de terre à la sauge
- Cabillaud rôti aux baies roses, garniture autour de la carotte, sauce à l'orange
- Filet de rouget, crème safranée et mousseline de carottes

🌿 Risotto au potimarron, champignons, noisettes et parmesan

🌿 Risotto aux morilles et asperges rôties

Buffet Planche

FROID, A DEGUSTER DEBOUT

Planche de **charcuterie** (80gr/personne)

Ex : Saucisson, Coppa, Pâté en croûte, Caillette, Jambon truffé

Pain de campagne artisanal en caissette bois

Planche de **mini-sandwichs**

(2 choix/2 par convive)

- Club sandwich à la rillette de sardine et citron confit
- Croque jambon truffé

- 🌿 Bretzel à la Fourme d'Ambert, poire et noix
- 🌿 Wrap de crudités d'hiver à la cervelle des Canuts

Planche de **crudités** (80gr/personne)

- 🌿 Crudités de saison accompagnées de ses petites sauces



Planche de **fromage** de région

(60gr/personne)

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

Pain de campagne artisanal en caissette bois

Planche de **desserts** du chef

(2 choix/2 par convive)

- Tarte aux noix
- Moelleux aux pommes, noix et raisins secs
- Brownie aux noix de Grenoble
- Carrot cake
- Salade de fruits frais de saison
- Corbeille de fruits frais





BUFFET DE NOËL

Un buffet froid avec des produits exceptionnels aux couleurs des fêtes de fin d'année ! Ce buffet peut être adapté en fonction de vos envies.

POUR DEBUTER (1 choix)

- * Carpaccio de St Jacques vinaigrette exotique
- * Tartelette de cèpes et parmesan

L'EAU A LA BOUCHE (1 choix)

- * Ballotine de volaille aux morilles et châtaignes
- * Terrine de duo de lentilles aux châtaignes et fruits secs

LES SALADES DES SAPINS (2 choix)

- * Salade du chef : salade de quinoa, patates douces rôties aux épices, chèvre frais et noisettes grillées
- * Salade Marine : perles de Savoie sauce cocktail, queues d'écrevisses et suprême d'agrumes

LE PLATEAU DU PECHEUR (1 choix)

- * Saumon façon gravlax, crème citron, citron vert et pain nordique
- * Gaufre à la crème de miel et wasabi, légumes croquants et wakamé, sésame, prune

LA HOTTE DU BERGER (1 choix)

- * Chiffonnade de jambon à la truffe, véritable saucisson de Lyon bio, pâté en croûte
- * Terrine sans foie ni l'oie et son pain d'épices maison

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES ET PAIN DE CAMPAGNE

- * Abondance / Brie aux fruits secs / Chèvre cendré bio de la ferme Chasse Nuage

DESSERTS AU CHOIX (1 choix)

- * Bûche du chef au choix (marron cassis, façon forêt noire, fruits exotique)
- * Assortiment de 3 mignardises

PAPILLOTES ET CLEMENTINES





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 !**

Nous contacter



**10 rue Sigmund Freud
69120 Vaulx-en-Velin**



04 72 97 09 34



Traiteur@prestal.fr

