



# 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
- Criée 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

🌿 végétarien

## 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



## 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

## CONVIVAL

### 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

# 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 rilette 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



# 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**

