

BUFFET

PRINTEMPS / ETE 2025

Formules

BUFFET



minimum de commande : 20 personnes

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** ou Buffet **Planche**

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 **options chaudes**

Vous souhaitez remplacer votre plat principal par un plat chaud, testez nos woodbox

Avec personnel de service indispensable !

Buffet du chef

FROID, A DÉGUSTER ASSIS

Salad'bar (2 choix)

- Salade de museau de bœuf et pomme de terre
- 🌿 Salade de pois chiche à la grecque
- 🌿 Salade de tomate, concombre, mozzarella et pesto
- 🌿 Salade de haricots à la niçoise
- 🌿 Brunoise de légumes croquant aux saveurs d'orient



Le plat du bistrot (2 choix)

- Filet de poulet aux oignons frits et romarin, sauce américaine
- Criée du jour laquée à l'estragon
- 🌿 Terrine de courgette au chèvre
- 🌿 Tortillas de pomme de terre et épinards

Accompagnement (1 choix)

- 🌿 Gnocchis sarde* à la provençale
- 🌿 Boulgour d'épeautre aux lentilles corail et cranberry, vinaigrette citronnée à la menthe
- 🌿 Salade de haricots noirs, concombres et maïs



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)

- Gâteau Lyonnais abricots et praline
- Blondie vegan aux pépites de chocolat
- Tarte feuilletée aux fruits
- Salade de fruits frais de saison

Buffet convivial

FROID, A DEGUSTER DEBOUT

Petite salades (2 choix/1 par convive)

- 🌿 Raïta de concombre
 - Salade de riz, crevettes, poivrons, tomates et petits pois
- 🌿 Taboulé vert (perles de riz et pois cassé, concombre, tomates, herbes fraîches)
- 🌿 Tartare de courgette et crémeux au chèvre frais
- 🌿 Salade de tomate à la chilienne
- 🌿 Salade melon, pêche, feta, tomate, coriandre et menthe

Mini-sandwichs (2 choix/2 par convive)

- 🌿 Club sandwich aux saveurs du sud
 - Wrap au thon épicé et légumes de saison
 - Navette caillette, sauce gribiche et roquette
- 🌿 Briochin guacamole, Tomme de Savoie, tomate confite

Spécialités salées (2 choix/2 par convive)

- 🌿 Tarte fine, oignons caramélisés, miel et noix du Dauphiné
- 🌿 Tartelette pommes et St Marcellin
- 🌿 Tarte aux aubergines, tomates, coriandre et olives
- 🌿 Muffin chèvre, pesto, et épinards



Plat du terroir (2 choix/2 par convive)

- Brochette de poulet à l'italienne, sauce Caesar
- Brochette de merlu aux amandes et citron vert, sauce cocktail
- 🌿 Brochette de légumes de saison grillés
- 🌿 Tortillas de pomme de terre et épinards sur pic
 - Charcuterie du Père Anselme

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 convive)

- Tartelette citron et menthe
- Tartelette aux fruits frais
- Fondant tout chocolat
- Salade de fruits frais de saison

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 spécialités salées (2 choix/2 par convive)

(2 choix/2 par convive)

- 🌿 Club sandwich aux saveurs du sud
 - Wrap au thon épicé et légumes de saison
 - Navette caillette, sauce gribiche et roquette
- 🌿 Briochin guacamole, Tomme de Savoie, tomate confite
- 🌿 Tarte fine, oignons caramélisés, miel et noix du Dauphiné
- 🌿 Tartelette pommes et St Marcelin
- 🌿 Tarte aux aubergines, tomates, coriandre et olives
- 🌿 Muffin chèvre, pesto, et épinards

Planche de crudités (80gr/personne)

- 🌿 Crudités de saison accompagnées de ses petites sauces



Planche de fromages de région

(60gr/personne)

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

Pain de campagne artisanal en caissette bois

Planche de desserts du chef

(2 choix/2 par convive)

- Gâteau Lyonnais abricots et praline
- Blondie vegan aux pépites de chocolat
- Tarte feuilletée aux fruits
- Salade de fruits frais de saison
- Tartelette aux pralines
- Planche de fruits frais découpés

Buffet gourmet

FROID, A DEGUSTER DEBOUT

Plateau de **dégustation**

- Assortiment de 2 pièces cocktail par convives -

Entrées gourmandes

(2 choix/2 par convive)

- 🌿 Tartelette aux morilles et petits pois
- 🌿 Trio de tomates et crémeux de burrata au basilic
 - Wrap de truite et carpe fumée de la Dombes, crème à l'aneth
 - Salade lyonnaise au jambon truffé et Cantal
- 🌿 Verrine de chèvre frais au miel, tartare de tomate au vinaigre balsamique
- Salade de ravioles, noix, roquette, bouchon de chèvre et magret fumé

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



Plat froid en **woodbox**

(2 choix/2 par convive)

- Tranché de bœuf au confit d'oignons, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
- Canette de la Dombes au romarin, ratatouille et riz basmati
- Filet de rouget à la tomate, polenta crémeuse au parmesan
- Mi cuit de bonite à l'asiatique, nouilles aux légumes
- Cabillaud rôti aux amandes, courgettes rôties à l'ail et écrasé de pomme de terre
- 🌿 Risotto de céréales, courgettes, pignons, abricots moelleux et basilic

Fruits frais découpés

Desserts du chef

- Assortiment de 4 mignardises par convives -

Option Plat chaud

Avec personnel de service indispensable !

BUFFET DU CHEF

> Remplace le plat et l'accompagnement

- Emincé de poulet, ratatouille et gnocchis sarde
- 🌿 Parmentier de colin à la tomate
- 🌿 Risotto de céréales aux champignons, courgettes et parmesan
- Ravioles du Dauphiné label rouge à la crème de pesto

BUFFET CONVIVIAL

> Remplace le plat

- Emincé de poulet, ratatouille et gnocchis sarde
- Parmentier de colin à la tomate
- 🌿 Risotto de céréales aux champignons, courgettes et parmesan
- 🌿 Ravioles du Dauphiné label rouge à la crème de pesto



BUFFET GOURMET

> Remplace les Woodbox froides

- Canette de la Dombes au romarin, ratatouille et riz basmati
- Tranché de bœuf beurre maître d'hôtel, pomme de terre grenaille rôties aux herbes
- Cabillaud rôti aux amandes, courgettes rôties à l'ail et écrasé de pomme de terre
- 🌿 Filet de rouget à la tomate, polenta crémeuse au parmesan
- 🌿 Risotto de céréales, courgettes, pignons, abricots moelleux et basilic
- Ravioles du Dauphiné aux morilles et asperges rôties



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

