



MENUS DES FÊTES

HIVER 2025 - 2026

Des recettes gourmandes et de saison
pour vos fêtes

Commande à partir du 17 novembre





BUFFET DES FÊTES

*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
- * Pain d'épices, chèvre frais, noix et confiture de fruits rouges
- * Toast de mousse de canard au confit d'oignons

LES SALADES DES SAPINS (2 choix)

- * Pousse d'épinards, patates douces rôties aux épices, quinoa, feta et noisettes grillées et cranberries
- * Mini penne sauce cocktail, crevettes, carottes et ananas
- * Salade de gésiers, noix, poire et mesclun

L'EAU A LA BOUCHE (1 choix)

- * Suprême de volaille forestier aux fruits secs
- * Panna cotta de courge, noisettes torréfiées et radis

LE PLATEAU DU PECHEUR (1 choix)

- * Saumon façon gravlax, crème combawa et pain nordique
- * Gaufre d'hiver : houmous de carotte aux 4 épices, crème d'oignon, pickles de légumes

LA HOTTE DU BERGER (1 choix)

- * Chiffonnade de jambon à la truffe, véritable saucisson de Lyon bio, pâté en croûte
- * Cheesecake de chèvre frais, figues et noix du Dauphiné

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
- * Assortiment de 3 mignardises

PAPILLOTES ET CLEMENTINES

COCKTAIL DES FÊTES

*Une sélection de pièces cocktail savoureuses pour célébrer les fêtes de fin d'année !
Vous pourrez retrouver toutes ces pièces dans notre carte Automne-Hiver.*

PIÈCES SALÉES

- * Gaufre aux poissons fumés et crème au wasabi
- * Polenta à la truffe, crème de parmesan et tagliatelle de carotte
- * Tartare de veau au raifort et vieux Comté
- * Conchiglioni farci au butternut, champignons et magret de canard fumé
- * Pince de viande des Grisons, œufs brouillés à la truffe
- * Opéra de mousse de canard, gelée de coing, pain d'épices
- * Radis noir, chair de crabe au citron vert et lait de coco, œufs de truite
- * Betterave glacée, crème au wasabi et truite fumée
- * Club pain nordique, beurre truffé, St Nectaire, jambon blanc
- * Navette noire, rillettes de merlu à l'estragon et câpres
- * Brochette Truite fumée, pickles de chou-fleur, fenouil croquant
- * Brochette Magret fumé, pruneau, potimarron

PIÈCES SUCRÉES

- * Financier cannelle, crémeux pomme verte
- * Financier pain d'épice, crémeux à l'orange
- * Macaron chocolat fleur de sel
- * Craquant fruit exotique chocolat blanc
- * Mini choux pralinés



PLATEAUX DES FÊTES

Un plateau repas avec des produits exceptionnels aux couleurs des fêtes de fin d'année !

SOUS LE SAPIN

- Assiette de jambon et œufs brouillé à la truffe d'été
- Magret de canard rôti, jus façon vin chaud, poires rôties et écrasé de pomme de terre aux champignons
- Abondance et Brie aux fruits secs
- Bûche de Noël

+ Pain tradition individuel

Allergènes : gluten, fruits à coques, œufs, lactose

LE RÉVEILLON

- Saumon façon Gravlax, crème citronnée et pain nordique
- Dos de cabillaud rôti, beurre blanc aux œufs de poisson, fondue de poireaux, duo de patate douce et potimarron
- Abondance et Brie aux fruits secs
- Bûche de Noël

+ Pain tradition individuel

Allergènes : gluten, fruits à coques, œufs, lactose, sulfites, poissons

Tous nos plateaux repas sont servis avec des clémentines et des papillotes



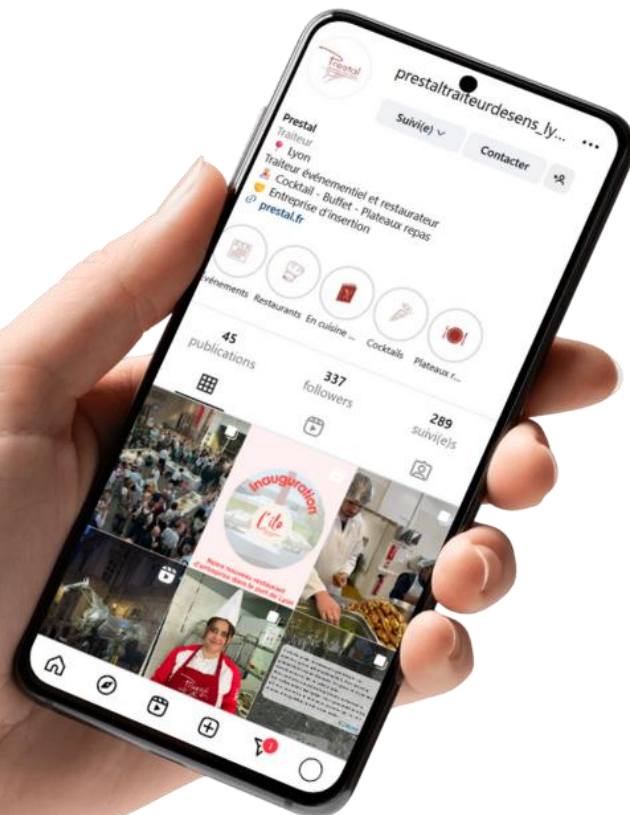


UNE COMMANDE QUI A DU SENS

Fondée pour favoriser le retour à l'emploi de personnes éloignées du marché du travail, Prestal est une entreprise qui contribue activement à l'inclusion sociale

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



www.prestal.fr

