



LES BUFFETS

AUTOMNE/HIVER 2025-2026

Des recettes gourmandes et de saison
pour tous vos événements



RÉSEAU
LA TABLE DE CANA



Formules

BUFFETS

BUFFET DU **CHEF**

Froid, à déguster assis de préférence

Un repas simple et complet pour des rencontres conviviales à petit budget

BUFFET **CONVIVAL**

Froid, à déguster debout

Envolées les conventions du service à table, ce buffet est adapté aux rencontres et discussions debout

BUFFET **PLANCHE**

Froid, à déguster debout

Une solution pratique et équilibrée pour le déjeuner adapté pour les 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

BUFFET DE **NOEL**

Pour vos fêtes de fin d'année

Commande du 17 novembre au 16 janvier



Minimum de commande : 20 convives

Buffet du chef

FROID, A DEGUSTER ASSIS



Salad'bar (2 variétés au choix pour tous)

- Duo de choux rouge et carotte vinaigrette au beurre de cacahuète
- Taboulé de chou-fleur au cranberries, graines et sauce aux agrumes
- Champignons à la grecque
- Salade de betterave, noix, mâche et feta

Le plat du bistrot (2 variétés au choix pour tous)

-  Tortilla de pomme de terre aux oignons et Comté
-  Clafoutis aux champignons persillés
- Crie du jour, sauce vierge aux herbes et citron
- Filet de poulet laqué aigre doux, sauce persillée

Accompagnement (1 variété au choix pour tous)

- Riz aux légumes
- Lentilles vertes, carottes, céleri-rave
- Pois chiche aux épices, patates douces rôties, épinards, sauce aux fromages frais

Plateau de fromages de région

Ex : Saint Marcelin IGP, Saint Félicien, Comté AOP, Fourme de Montbrison AOP, Reblochon AOP, fromage de chèvre cendré bio, Tomme de Savoie IGP, ...

Pain de campagne artisanal en caissette bois

Desserts du chef (2 variétés au choix pour tous)

- Moelleux à l'orange (sans gluten)
- Cake pomme et noix de pecan
- Brownie aux 2 chocolats et noix du Dauphiné
- Tartelette aux fruits
- Salade de fruits frais de saison



Buffet convivial



FROID A DEGUSTER DEBOUT

Petites salades (1 portion / pers. & 2 variétés au choix pour tous)

- Salade de betterave, crémeux de betterave au citron confit, noix, coriandre, persil
- Brocolis et potimarrons rôtis, pousses d'épinards et graines
- Boulgour d'épeautre, butternut, feta, figue et coriandre
- Salade de quinoa, patate douce, pois chiche et salade frisée
- Houmous de haricot rouge aux épices orientales, chou-fleur rôti, raisin, aneth et noix

Mini-sandwichs (2 variétés au choix pour tous)

-  Briochin façon œuf mimosa, câpre et oignons frits
-  Wrap de légumes d'hiver et houmous au cumin
- Club nordique, rillettes de la mer et fenouil mariné
- Bretzel, rosette de Lyon, beurre persillé

Spécialités salées (2 variétés au choix pour tous)

-  Tarte fine au confit d'endives et chèvre frais
-  Tarte forestière aux champignons et châtaigne d'Ardèche
-  Tartelette poire, St Nectaire et noix du Dauphiné
-  Mini empanadas végétarien
- Plateau de charcuterie du Père Anselme

Plat du terroir (2 variétés au choix pour tous)

-  Brochette de légumes et fallafel de betterave, sauce creamy oignon
-  Brochette de mini tortillas de pomme de terre et fond d'artichaut en persillade
- Brochette de merlu, curry, coco, citron vert
- Brochette de poulet aux olives, marinade à la moutarde à l'ancienne

Plateau de fromages de région

Ex : Saint Marcelin IGP, Saint Félicien, Comté AOP, Fourme de Montbrison AOP, Reblochon AOP, fromage de chèvre cendré bio, Tomme de Savoie IGP, ...

Pain de campagne artisanal en caissette bois

Desserts du chef (2 variétés au choix pour tous)

- Tartelette chocolat, caramel, cacahuète
- Tartelette poire crumble
- Tartelette aux pralines
- Moelleux amande citron
- Salade de fruits frais de saison



Buffet planche

FROID A DEGUSTER DEBOUT

Planche de **charcuterie** (120gr/personne)

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

Pain de campagne artisanal en caissette bois

Planche de **spécialités salées**

(2 variétés au choix pour tous)

- 🌿 Briochin façon œuf mimosa, câpre et oignons frits
- 🌿 Wrap de légumes d'hiver et houmous au cumin
- 🌿 Tarte fine au confit d'endives et chèvre frais
- 🌿 Tarte forestière aux champignons et châtaigne d'Ardèche
- 🌿 Tartelette poire, St Nectaire et noix du Dauphiné
- 🌿 Mini empanadas végétarien
 - Club nordique, rillettes de la mer et fenouil mariné
 - Bretzel, rosette de Lyon, beurre persillé

Planche de **crudités** (120gr/personne)

- 🌿 Crudités de saison accompagnées de ses petites sauces



Planche de **fromages de région**

(80gr/personne)

Ex : Saint Marcelin IGP, Saint Félicien, Comté AOP, Fourme de Montbrison AOP, Reblochon AOP, fromage de chèvre cendré bio, Tomme de Savoie IGP, ...

Pain de campagne artisanal en caissette bois

Planche de **desserts du chef**

(2 variétés au choix pour tous)

- Tartelette chocolat, caramel, cacahuète
- Tarte crumble aux poires
- Tartelette aux pralines
- Moelleux amande citron
- Salade de fruits frais de saison

Buffet gourmet

A DEGUSTER ASSIS OU DEBOUT

Plateau de **dégustation**

- 2 pièces cocktail variées par convive

Entrées **gourmandes** (2 variétés au choix pour tous)

- 🌿 Tourte de butternut rôti et chèvre
- 🌿 Salade de ravioles aux pousses d'épinards, noix du Dauphiné, cranberries et grenade
- Chirashi saumon avocat
- Tataki de bonite
- Brouillade d'œuf au jambon truffé, champignons et comté
- Focaccia aux oignons, magret de canard fumé et mâche

Plat en **woodbox** (2 variétés au choix pour tous)

- 🌿 Risotto de céréales aux châtaignes et potimarron
- Tranché de bœuf, écrasé de pomme de terre à l'huile de noix, noisettes torréfiées, échalotes confites
- Curry de crevette aux légumes et nouilles sautées
- Filet de rouget, fenouil croquant, riz safrané aux lentilles corail

Plateau de **fromages de région**

Ex : Saint Marcelin IGP, Saint Félicien, Comté AOP, Fourme de Montbrison AOP, Reblochon AOP, fromage de chèvre cendré bio, Tomme de Savoie IGP, ...

Pain de campagne artisanal en caissette bois

Desserts du chef

- Quatuors de mignardises du chef pâtissier
- Fruits frais découpés



Option plat chaud

Avec personnel de service indispensable

Buffet du **chef**

Remplace le plat et l'accompagnement

- 🌱 Risotto de céréales à la courge, épinards et graines
- 🌱 Ravioles du Dauphiné label rouge sauce aux cèpes
 - Quenelle de brochet et riz aux légumes, bisque d'écrevisses
 - Colombo de poulet au piment doux, duo de pomme de terre et panais
 - Croziflette au jambon truffé et Reblochon de Savoie AOP

Buffet **convivial**

Remplace le plat du terroir

- 🌱 Risotto de céréales à la courge, épinards et graines
- 🌱 Ravioles du Dauphiné label rouge sauce aux cèpes
 - Quenelle de brochet et riz aux légumes, bisque d'écrevisses
 - Colombo de poulet au piment doux, duo de pomme de terre et panais
 - Croziflette au jambon truffé et Reblochon de Savoie AOP

Buffet du **gourmet**

Remplace les woodbox froides

- 🌱 Curry de légumes d'hiver au lait de coco
- 🌱 Risotto de céréales aux marrons et potimarron
 - Parmentier de canard confit à la patate douce
 - Curry de crevette aux légumes et nouilles sautées





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
- * Pain d'épices, chèvre frais, noix et confiture de fruits rouge
- * 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 combava 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, 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

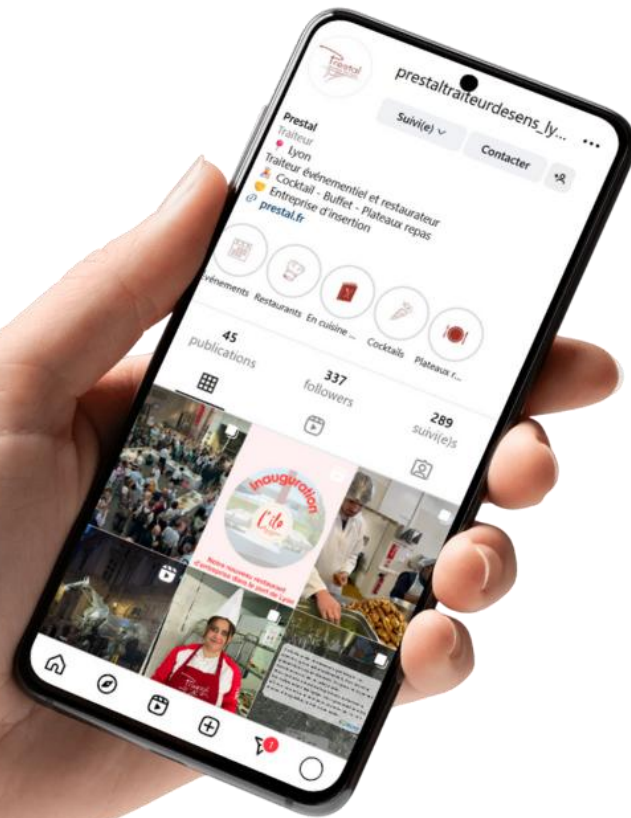


UNE COMMANDE QUI A DU SENS

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

