



# 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 **FESTIF**

Pour vos fêtes de fin d'année

Commande du 17 novembre au 31 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 Marcellin 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 FESTIF

*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
- \* Galette des Rois
- \* Assortiment de 3 mignardises

## **PAPILLOTES ET CLEMENTINES**



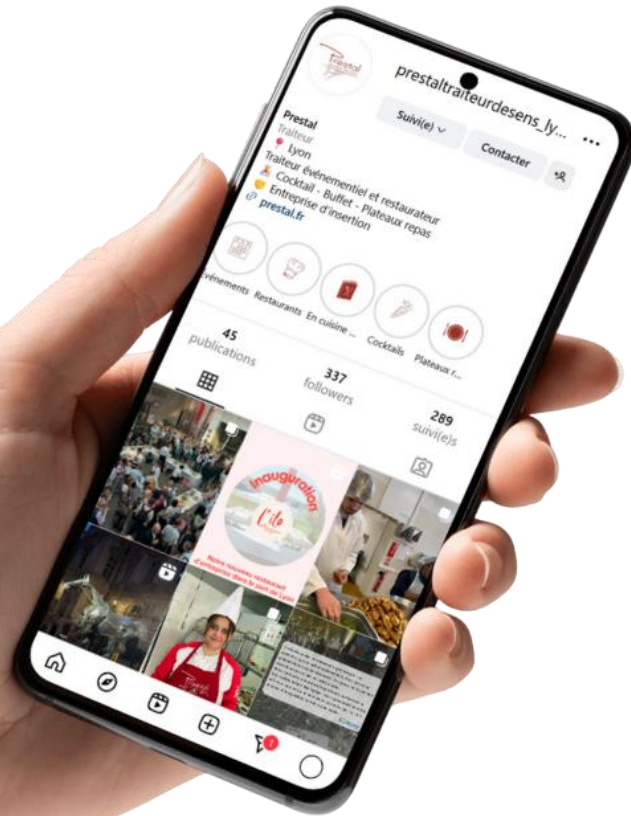


## UNE COMMANDE QUI A DU SENS

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

