



LES BUFFETS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2026

Des recettes gourmandes et de saison pour tous vos événements



NOS FORMULES BUFFETS

MINIMUM DE 20 CONVIVES

BUFFET DU CHEF

À DÉGUSTER ASSIS

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

BUFFET CONVIVAL

À DÉGUSTER DEBOUT

Envolées les conventions du service à table, ce buffet est adapté aux rencontres et discussions debout. Chaque plat est servi en portion individuelle.

BUFFET GOURMET

À DÉGUSTER ASSIS

Ce buffet pour les fins gourmets offre des recettes raffinées à partager, idéal pour vos événements importants.

BARBECUE

SUR DEMANDE

Animations planchas et salades fraîches sont la base d'un barbecue réussi. Une offre sur-mesure à composer selon vos envies.



Tous nos buffets se dégustent froids. Une déclinaison de plats chauds est disponible avec personnel de service. Contactez-nous !

BUFFET DU CHEF

À DÉGUSTER ASSIS

SALAD'BAR (2 variétés au choix)

Duo de tomates, concombre, olive, mozzarella

Tartare de légumes à l'indienne, courgette, concombre, maïs, carotte

Taboulé oriental, concombre, courgette, olive, menthe

Salade de chou mariné à la japonaise

PLAT DU BISTROT (2 variétés au choix)

Pain de merlu, courgette, carotte aux épices italiennes

Poulet marinée aux épices cajun

 **Courgette farcie végétarienne**, tomate, olive, parmesan

 **Terrine de légumes** de saison

ACCOMPAGNEMENTS (2 variétés au choix)

Riz aux champignons de Paris, petits pois, maïs, fèves

Pommes de terre à l'alsacienne

Pépinettes, petits pois, tomates, oignons rouges et pesto

Pois chiches, tomates confites, oignons marinés

PLATEAU DE FROMAGES DE RÉGION

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

Pain de campagne

DESSERTS (2 variétés au choix)

Clafoutis streusel aux fruits de saison

Moelleux citron, noisettes

Tartelette abricot pistache

Flan pâtissier à la praline

Salade de fruits frais de saison



 **Végétarien**

Régime alimentaire spécifique, vegan ou allergie :
Précisez-le à la commande, nous nous adaptons à vos besoins.



BUFFET CONVIVIAL

À DÉGUSTER DEBOUT




PETITES SALADES (1 portion/pers & 2 variétés au choix)

- Fusillis à la grecque**, tomate, feta, concombre, olive, oignon rouge
- Duo de tomates fraîches et confites**, crémeux de chèvre sauce pesto
- Pois chiche à la méditerranéenne**, semoule, courgette, persil frais, ail, cumin et grenade
- Aubergines à la libanaise**, tomate, concombre, poivron vert, olive, persil, menthe, ail, citron
- Duo de melon et pastèque** (à partir de juin)



MINI SANDWICHES (2 variétés au choix)

- Wrap crémeux maïs poulet**, tomate, concombre, roquette, persil, ail, basilic
-  **Pita caviar d'aubergine**, mâche, olive, noix
- Briochin rillettes de thon**, fromage blanc, persil, citron, échalote
-  **Choripan**, pain brioché, saucisse végétale, sauce vierge, tomate, oignon, persil, citron, pâte de piment

SPÉCIALITÉS SALÉES (2 variétés au choix)

-  **Quesadilla** courgette, emmental, cheddar
-  **Tarte fine tomate**, moutarde et emmental
-  **Cake courgette**, oignon rouge
- Charcuterie** du Père Anselme

BROCHETTES FROIDES (2 variétés au choix)

- Crevette**, courgette rôtie et tomates confites
 - Poulet**, chorizo, oignon jaune
 -  **Tofu grillé**, aubergine, courgette
 -  **Fallafel** à la tomate, courgette
- Accompagnées d'une sauce fromage frais citronnée aux herbes*

PLATEAU DE FROMAGES DE RÉGION

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

Pain de campagne

DESSERTS (2 variétés au choix)

- Tartelette à la praline**
- Tartelette aux fruits** frais
- Tartelette chocolat** cerise
- Salade de fruits** frais de saison



 **Végétarien**

Régime alimentaire spécifique, vegan ou allergie :
Précisez-le à la commande, nous nous adaptons à vos besoins.



BUFFET GOURMET

À DÉGUSTER ASSIS

ENTRÉES GOURMANDES (3 portions & 3 variétés/pers)

- ✔ **Faiselle à la libanaise**, zataar, huile d'olive, herbes fraîches, fruits secs et légumes croquants
- ✔ **Focaccia** aux légumes grillés
- ✔ **Salade de ravioles**, poêlée de légumes printaniers, tomates confites
- Salade de lentilles vertes**, truite fumée et œuf poché
- ✔ **Trio de tomates** (fraîches, confites, rôties), mozzarella di buffala Campana, pesto au basilic frais, olives de Kalamata, pignons et parmesan
- Saumon mariné**, pomme granny, céleri branche et œufs de poisson

PLATS À PARTAGER (2 portions & 2 variétés/pers)

- ✔ **Risotto de céréales**, asperge, tomates confites, vieux Comté
- Filet de canette de la Dombes**, mousseline de carotte, oignon rouge, sauce vierge aux fruits rouges
- Tataki de bœuf**, salade de légumes croquants marinés
- Cabillaud sauce aioli safrané**, citron, légumes au court-bouillon
- Filet de rouget en croûte de tapenade**, écrasé de pomme de terre à la grecque, aneth, cébette

PLATEAU DE FROMAGES DE RÉGION

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

Pain de campagne

DESSERTS

Quatuors de mignardises du chef pâtissier

Fruits frais découpés



✔ **Végétarien**

Régime alimentaire spécifique, vegan ou allergie :
Précisez-le à la commande, nous nous adaptons à vos besoins.



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



80 convives
en buffet

=

25h
d'insertion
générées



CONTACTS



10 rue Sigmund Freud
69120 Vaulx-en-Velin



04 72 97 09 34



traiteur@prestal.fr



www.prestal.fr

