



# 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 DU CHEF

SAISON ETE

## SALAD'BAR (4 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

**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

## 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

## 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 tranché artisanal**

## 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**, 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)

- ✔ **Faisselle 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 Marcelin 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](mailto:traiteur@prestal.fr)



[www.prestal.fr](http://www.prestal.fr)

