



LES BUFFETS

AUTOMNE/HIVER 2026

Des recettes gourmandes et de
saison pour tous vos événements



NOS ENGAGEMENTS

Saveurs



Une cuisine maison généreuse, locale et de qualité

- Sélection de produits frais, locaux et de saison
- Priorité aux labels de qualité (Bio, AOP, IGP, Label Rouge...)
- Mise en valeur des produits régionaux
- Boissons 100 % artisanales et locales
- Réceptions et menus entièrement personnalisables à votre image

Talents



Notre vocation : l'insertion professionnelle

- L'humain au coeur de notre projet
- 73 personnes éloignées de l'emploi accompagnées en 2025
= 55 091 h de travail en insertion
- 76% de retour à l'emploi après Prestal

Environnement



Une démarche responsable de la cuisine à la livraison

- Cuisine anti-gaspi et dons si surplus
- 3.5T de fruits & légumes déclassés sauvés /an grâce au partenariat avec Atypique
- Emballages écoresponsables
- Service 0 déchet avec vaisselle réutilisable
- 7 flux de tri pour valoriser les déchets
- 90% des livraisons sans service réalisées en camion électrique
- Contrat énergie verte

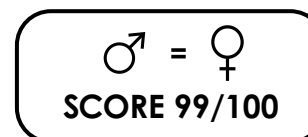


Labélisé depuis 10 ans



RÉSEAU
LA TABLE DE CANA

Membre du réseau national



Index égalité professionnelle
femmes/hommes 2025

NOS FORMULES BUFFET

MINIMUM 20 CONVIVES

BUFFET DU CHEF

À DÉGUSTER ASSIS

Un repas simple et complet
pour des rencontres conviviales
à petit budget.
De **grands plats à partager**.
Un **menu unique** qui évolue
au fil de la **saison**.

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.
Large choix de recettes.

BUFFET GOURMET

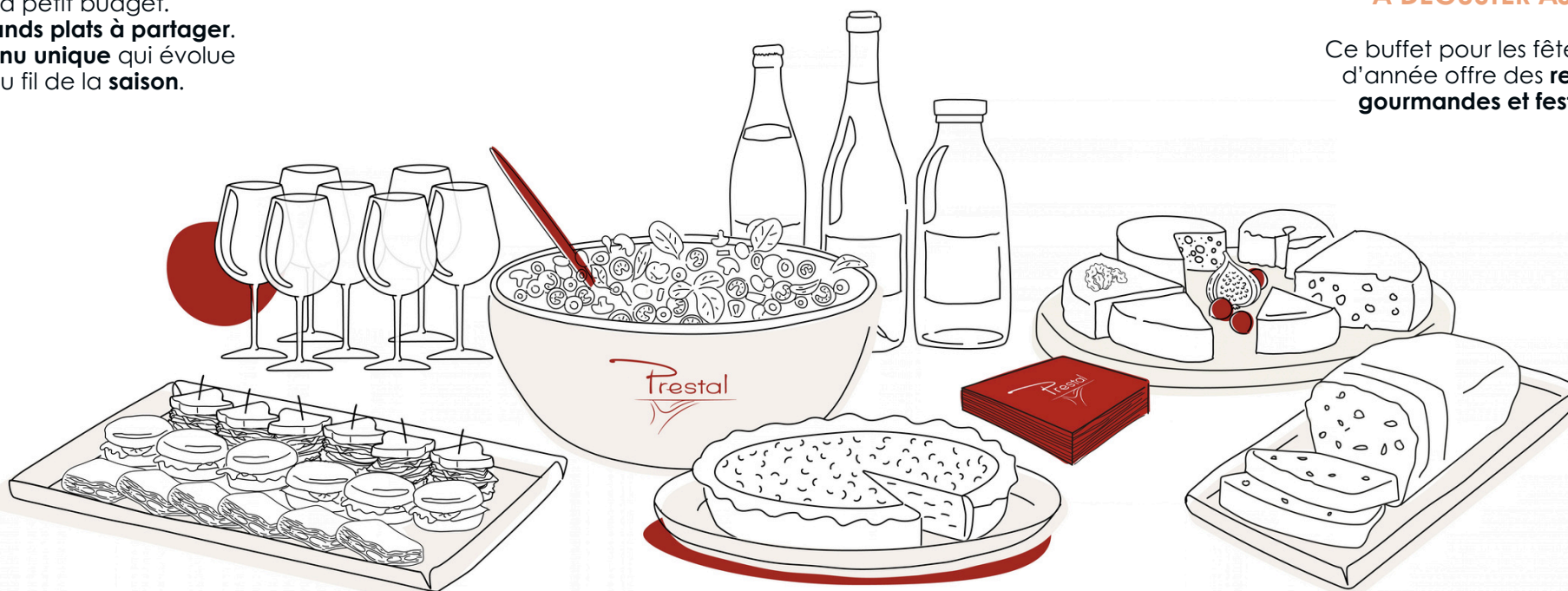
À DÉGUSTER ASSIS

Ce buffet pour les fins gourmets
offre des **recettes raffinées** servies
dans des **plats à partager**.
Idéal pour vos événements
importants.

BUFFET DE NOËL

À DÉGUSTER ASSIS

Ce buffet pour les fêtes de fin
d'année offre des **recettes**
gourmandes et festives.



BUFFET DU CHEF

MENU AUTOMNAL

jusqu'à fin décembre

PLATS À PARTAGER

✔ Salade de carottes, sauce coco citron vert

✔ Tarte feuilletée aux oignons

Poulet mariné aux épices façon dukkah

Dos de colin en croûte citronnée, sauce à l'aneth

✔ **Patates douces, champignons rôtis,**
pousses d'épinards, noisettes et cranberries

DESSERTS GOURMANDS

Tarte aux pommes

Salade de fruits frais

EN OPTION : FROMAGES DE RÉGION

St Félicien, Tomme de Savoie, Fourme de Montbrison,
Pain de campagne



✔ **Végétarien**

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



MENU 100% VÉGÉ
DISPONIBLE

BUFFET DU CHEF

MENU AUTOMNAL 100% VÉGÉ

jusqu'à fin décembre

PLATS À PARTAGER

Salade de carottes, sauce coco citron vert

Tarte feuilletée aux oignons

Galette de lentilles corail aux carottes et épices douces

Cake brocoli, châtaigne

Patates douces, champignons rôtis,
pousses d'épinards, noisettes et cranberries

DESSERTS GOURMANDS

Tarte aux pommes

Salade de fruits frais

EN OPTION : FROMAGES DE RÉGION

St Félicien, Tomme de Savoie, Fourme de Montbrison,
Pain de campagne



 **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 aux choix)

- ✓ **Salade de carottes rôties au cumin**, pois chiche, grenade, citron et ail
- ✓ **Duo de betteraves et lentilles beluga**, Comté, huile de noix
- ✓ **Patates douces rôties et houmous**, edamame, grenade, raisin, cacahuète
- Grenailles rôties, chèvre, noix, pastrami**, herbes fraîches

MINI SANDWICHES (2 par personne))

- ✓ **Navette façon choripàn** : saucisse végétale, mayo sriraccha, oignons frits, pickles
- ✓ **Wrap crémeux à la fourme, chou rouge**, poire rôtie, noix
- Mini bun au tzaziki de merlu**, carpaccio de fenouil, aneth
- Croque jambon truffé**, Comté, crème d'oignons

SPÉCIALITÉS SALÉES (2 par personne)

- ✓ **Quiche forestière** aux éclats de châtaigne
- ✓ **Tartelette oignons confits et chèvre**
- ✓ **Muffin au curry, courge**, raisin et graine de courge
- Plateau de charcuterie**

BROCHETTES FROIDES (2 par personne)

- Crevette aigre douce, ananas rôti**, coriandre
- Poulet aux épices douces**, patate douce rôtie, oignon rouge
- ✓ **Tortilla**, champignon rôti
- ✓ **Polenta gratinée**, carotte fondante

PLANCHE DE FROMAGE DE RÉGION

Ex : Saint Marcellin IGP, Saint Félicien, Comté AOP, Abondance AOP, Fourme d'Ambert AOP, Reblochon AOP...
Pain de campagne

DESSERTS (2 variétés au choix)

- Tartelette mousse de marron**, compotée de myrtilles
- Tartelette aux fruits frais**
- Tartelette crémeuse vanille chocolat**
- Fondant chocolat** noisette
- Salade de fruits frais**



✓ **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

Gravelax de truite de la Dombes à la betterave et pomme granny

Ravioles du Dauphiné, salade frisée, jambon truffé,
patates douces rôties et copeaux de vieux Comté

🌱 **Faisselle à la libanaise**, légumes croquants, zaatar, grenade et fruits secs

LES PLATS

Filet de canette de la Dombes en croûte d'amandes, boulgour aux fruits secs

🌱 **Conchiglioni farcis** au butternut, champignons, châtaignes

Tataki de bonite, légumes croquants

PLATEAU DE FROMAGES DE RÉGION

Saint Félicien, **Reblochon AOP**, **Chèvre cendré bio** de la ferme Chasse Nuage,
Fourme de Montbrison AOP, **Tomme de Savoie IGP**, **Comté AOP** et fruits secs

Pain de campagne

LES DESSERTS

Trio de mignardises

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



CONTACT



10 rue Sigmund Freud
69120 Vaulx-en-Velin



04 72 97 09 34



traiteur@prestal.fr



www.prestal.fr

