

BUFFET

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024

Formules

BUFFET

minimum de commande : 20 personnes

Nos formules



Buffet **du chef**

Froid, de préférence à déguster assis

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



Buffet **convivial**

Froid, à déguster debout ou assis

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



Buffet **séminaire**

Froid avec plat chaud, à déguster assis ou debout
Service indispensable

Conçu pour des repas d'assemblées de travail à servir dans un temps limité, ce buffet propose une formule avec un plat chaud.



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 du chef

FROID, A DÉGUSTER ASSIS

Salad'bar

- Riz niçois au thon
- 🌿 Salade shirazi (tomate, concombre, oignon rouge, piment, menthe)
- 🌿 Duo de concombre et melon, feta
- 🌿 Salade caprese (tomate & mozzarella)
- 🌿 Trio de haricots, poivrons grillés et feta

Le plat du bistrot

- Filet de poulet en persillade
- Criée du jour en croûte d'aneth et noisettes
- 🌿 Terrine de légumineuses aux poivrons et graines de lin
- 🌿 Clafoutis aux légumes du sud

Accompagnement

- 🌿 Pois chiche à la méditerranéenne
- 🌿 Torsades aux légumes verts
- 🌿 Perles de riz et pois cassés façon taboulé



Plateau de fromages de région

Ex : Saint Marcellin IGP, Saint Félicien, Comté AOP, Abondance AOP, Fourme d'Ambert AOP, Reblochon AOP

Pain de campagne artisanal en caissette bois

2 desserts du chef

- Moelleux aux fruits rouges et crumble de drêche*
- Cake au citron
- Financier noisette et framboise
- Clafoutis aux fruits de saison
- Cake au chocolat
- Salade de fruits frais de saison

*La drêche est le résidu céréalier issu du brassage de la bière

Buffet convivial

FROID, A DEGUSTER DEBOUT OU ASSIS

1 petite salades

- Taboulé de la mer aux crevettes
- Salade piémontaise au jambon truffé
- Cœur de blé au thon et à la tomate

- 🌿 Salade de fenouil en deux textures
- 🌿 Salade douceur (pastèque, melon, tomate, mozzarella)
- 🌿 Salade verte (légumes verts, oignon rouge et menthe)

2 mini-sandwichs

- Bretzel au pastrami et crudités

- 🌿 Wrap aux crudités, poivronnade et oeuf mimosa
- 🌿 Navette aux courgettes grillées, crème de parmesan et roquette
- 🌿 Pita façon bagnat végétal
- 🌿 Focaccia tomate, mozzarella, et pesto

2 spécialités salées

- 🌿 Muffin courgettes et fourme
- 🌿 Quiche au Cantal et éclats de noix
- Terrine de merlu aux asperges et tomate
- Tartelette au thon, tomate et basilic
- Charcuterie du père Anselme



1 Plat du terroir

- Filet de poulet mariné au miel et citron, sauce chimichurri
- Rôti de veau sauce tartare
- Criée du jour à l'espagnole (poivron, tomate, olive)
- 🌿 Tortilla poivrons et oignons
- 🌿 Tarte salée au confit d'aubergine

Plateau de fromages de région

Ex : Saint Marcelin IGP, Saint Félicien, Comté AOP, Abondance AOP, Fourme d'Ambert AOP, Reblochon AOP

Pain de campagne artisanal en caissette bois

2 desserts du chef

- Fondant chocolat au lait Valrhona, cœur caramel
- Tartelette aux pralines roses
- Entremet fraises et verveine
- Tartelette aux fruits rouges, ganache montée au poivre de timut
- Salade de fruits frais de saison

Buffet séminaire

FROID, A DEGUSTER DEBOUT OU ASSIS

1 petite salade

- Taboulé de la mer aux crevettes
- Salade Piemontaise au jambon truffé
- Cœur de blé au thon et à la tomate
- 🌿 Salade de fenouil en deux textures
- 🌿 Salade douceur (pastèque, melon, tomate, mozzarella)
- 🌿 Salade verte (légumes verts, oignon rouge et menthe)

2 mini-sandwichs

- Bretzel au pastrami et crudités
- 🌿 Wrap aux crudités, poivronnade et oeuf mimosa
- 🌿 Navette aux courgettes grillées, crème de parmesan et roquette
- 🌿 Pita façon bagnat végétal
- 🌿 Focaccia tomate, mozzarella, et pesto

2 spécialités salées

- Muffin courgettes et fourme
- 🌿 Quiche au Cantal et éclats de noix
- 🌿 Terrine de merlu aux asperges et tomate
- Tartelette au thon, tomate et basilic
- Charcuterie du père Anselme



1 plat chaud en woodbox

- Emincé de poulet à l'italienne, polenta parfumée
- Bœuf à la provençale, écrasé de pommes de terre à la ciboulette
- Cabillaud, épinard à la florentine
- 🌿 Risotto à la milanaise (tomate et safran)
- 🌿 Dahl de lentilles corail, coco et gingembre

Plateau de fromages de région

Ex : Saint Marcellin IGP, Saint Félicien, Comté AOP, Abondance AOP, Fourme d'Ambert AOP, Reblochon AOP

Pain de campagne artisanal en caissette bois

2 desserts du chef

- Fondant chocolat au lait Valrhona, cœur caramel
- Tartelette aux pralines roses
- Entremet fraises et verveine
- Tartelette aux fruits rouges, ganache montée au poivre de timut
- Salade de fruits frais de saison

Buffet gourmet

FROID OU AVEC PLAT CHAUD, À DÉGUSTER ASSIS OU DEBOUT

Plateau de **dégustation**

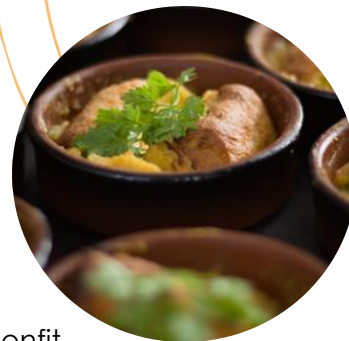
- Assortiment de 2 pièces cocktail

2 **entrées** gourmandes

- Gaufre salée, truite et carpe fumée de la Dombes, mousse à l'aneth
- Chiffonnade de jambon de Savoie, pickles et cornichons
- Duo de haricots, magret fumé et pignons de pin
- 🌱 Concombre farçi au chèvre frais et à la menthe
- 🌱 Burrata, tomates d'antan, pesto de pistache et copeaux de Cantal
- 🌱 Tartelette aux aubergines en deux textures

2 **Plat** en **woodbox**

- Tranché de bœuf, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et tomates, béarnaise
- Mi-cuit de bonite au miso, taboulé de perles d'orge au citron confit et pulpe de courgette au basilic
- 🌱 Pâtes farcies aux légumes et au fromage frais
- 🌱 Risotto d'épeautre aux légumes printaniers et tomates rôties
- 🌱 Risotto d'asperges au parmesan



Plateau de **fromages** de région

Ex : Saint Marcelin IGP, Saint Félicien, Comté AOP, Abondance AOP, Fourme d'Ambert AOP, Reblochon AOP

Pain de campagne artisanal en caissette bois

Fruits frais découpés

2 **desserts** du chef

- Entremet abricot huile d'olive
- Finger citron coco
- Tartelette chocolat Valrhona crémeux et crumble chocolat
- Choux à la crème fruitée



Une commande qui a du sens



Créée au service de l'emploi,
Prestal est une entreprise dont l'activité
économique sert de support
à l'inclusion :

**Un 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

