

Pause & Vous
TRAITEUR

Buffet Sans Service 2017



Guillaume FAURE & Vianney CAZENAVE

Traiteur - Organisation de réceptions - Plateaux repas- Restaurant

20 rue de Verdun

69490 Pontcharra-sur-Turdine

pauseetvoustraiteur@gmail.com

www.pauseetvous.eu

04 74 63 65 89

Buffet froid N°1

Assortiment de 5 crudités au choix

*Concombre/Feta, Taboulé, Lentilles vertes du Puy,
Tomate/mozzarella, Haricots verts/échalote/tomate,
Salade de pâtes au thon, Salade de pommes de terre,
Billes de melon/jambon cru*

Assortiment de viandes froides

Echine de porc, Poulet, Rosbif & condiments

Tarte aux pommes

9,90 € HT (pain inclus)

Buffet Froid n°2

Assortiment de charcuteries

*Jambon cuit à l'os, jambon cru, terrine maison &
rosette*

Assortiment de viandes froides

Echine de porc, Poulet, Rosbif & condiments

Tarte aux poires

10,90 € HT (pain inclus)



Buffet froid N°3

Assortiment de 5 crudités au choix

*Concombre/Feta, Taboulé, Lentilles vertes du Puy,
Tomate/mozzarella, Haricots verts/échalote/tomate,
Salade de pâtes au thon, Salade de pommes de terre,
Billes de melon/jambon cru*

Assortiment de viandes froides

Echine de porc, Poulet, Rosbif & condiments

Plateau de fromages secs

ou fromage blanc à la crème

Tarte aux pommes

12,40 € HT (pain inclus)



Buffet froid N°4

Assortiment de poissons fumés par nos soins
ou Poularde au foie gras

Salade du marché

*Concombre/Feta, Taboulé, Lentilles vertes du Puy,
Tomate/mozzarella, Haricots verts/échalote/tomate,
Salade de pâtes au thon, Salade de pommes de terre,
Billes de melon/jambon cru*

Assortiment de viandes froides

Echine de porc, Poulet, Rosbif & condiments

Plateau de fromages secs
ou fromage blanc à la crème

Millefeuille à la framboise

16,90 € HT (pain inclus)



Buffet chaud n°5

Parfait de saumon aux herbes
ou Foie gras de canard maison

Verrine individuelle

Avocat/crevettes/pamplemousse

Plats chauds en Chafing dishes (au choix)

*Blanquette de loup au beurre blanc & petits légumes
Millefeuille de saumon aux épinards
Gâteau de rascasse, crème d'oursin & flan de légumes
Suprême de poulet fermier à la crème & gratin
dauphinois
Cuisse de canard aux morilles & pommes de terre
vapeur
Jambon braisé aux cèpes & tagliatelles fraîches*

Desserts (au choix)

*Royal praliné
Succès Chocolat
Ambassadeur aux fruits
Opéra café/chocolat
Framboisier
Mousse aux fruits*

22,90 € HT (pain inclus)

Forfaits Boissons

Soft drink 1 [2,20€ HT/pers. - TVA 10%]

Eaux minérales plates & gazeuses
Jus d'orange Bio (1L./12 Pers.)

Soft drink 2 [2,80€ HT/pers. – TVA 10%]

Eaux minérales plates & gazeuses
Cocktail maison sans alcool (1L./12 pers.)
(Ananas frais, airelles, vanille)

Soft + Cocktail alcoolisé au choix

[4,60€ HT/pers. – TVA 20%]

Eaux minérales plates et Gazeuses
Jus d'orange Bio (1L./12 pers.)

Cocktails maison au choix (1L./5 pers.)

- Kir Cocktail
(Pastèque, citron vert, rhum blanc & glace pilée)
- Punch Antillais
- Cocktail P&V *(Ananas frais, Airelles & rhum)*
- Pina Colada
(Ananas frais, liqueur de coco & rhum)
- Caipirinha
(Cashaca, citron vert & feuilles de menthe)



Boisson repas/cocktail dinatoire avec Vin

[6,40€ HT/pers. - TVA 20%]

Eaux minérales plates & gazeuses
Côtes du Rhône rouge (1 bouteille/6 Pers.)
Viogner Blanc (1 bouteille/6 pers.)

Boisson repas/Cocktail dinatoire avec Vin & Champagne [8,20€ HT/pers. – TVA 20%]

Eaux minérales plates & gazeuses
Côtes du Rhône rouge (1 bouteille/6 pers.)
Viogner Blanc (1 bouteille/6 pers.)
Champagne « Jannesson & fils » brut
(1 bouteille /6 pers.)

Les tarifs HT incluent:

Pain, nappage en non tissé, livraison.

Service non inclus.

1 serveur pour 50 personnes (25,00€ HT/heure/serveur)
Compter 4h00 pour 1 serveur (TVA 20 %)

Location de vaisselle (A nous rendre sale - TVA 20 %)

Assiette : 0.40 € HT/pièce

Couverts : 0.25 € HT/pièce

Verres : 0.30 € HT/pièce