



Buffet Sans Service 2018



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 :

(pain inclus)

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

Échine de porc, Poulet, Rosbif & condiments

Ou

CHAUDS en Chafing dishes (au choix)

Quenelle de brochet des dombes sauce Nantua
Suprême de poulet fermier à la bressane & riz camarguais
Cuisse de canard aux cèpes & gratin dauphinois
Jambon braisé de pays au madère & tagliatelles fraîches

Tarte aux pommes

14,60 € TTC

Forfait buffet N°2 :

(pain inclus)

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 poissons fumés par nos soins

Carpe royal des Dombes , Truite saumonée

Assortiment de charcuteries

Jambon de pays cuit à l'os, jambon cru de pays, terrine
"maison", rosette de Lyon

DESSERTS au choix

Tarte aux pommes ou aux poires de Chasselay / Tarte
praline, tarte à la crème, glace artisanale
Panier de fruit bio

16,70 € TTC

Buffet chaud n°3

(pain inclus)

**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

19,90 € TTC

Options:

(Prix TTC - TVA 5,5%)

FROMAGE : Supp de 2,50 €/pers.

Fromage blanc d'Étrez à la crème ou
Assortiment de fromages secs.

Forfaits Boissons

Soft drink : 1,90 €TTC/pers

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



Boisson repas/cocktail dinatoire

6,40 € TTC/pers

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

Boisson repas/Cocktail dinatoire avec Vin & Champagne

8,20 € TTC/pers

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

Location de vaisselle (À rendre sale - Prix TTC - TVA 20 %)
Assiette : 0.48€/pièce - Couverts : 0.30€/pièce - Verres : 0.36€/pièce

Les tarifs sont TTC (TVA 5,5%) incluent: Pain, nappage en non tissé, livraison.
Service non inclu: 1 serveur pour 50 personnes (34,80€ TTC/heure). Compter 4h pour 1 serveur (TVA 20 %)