



Buffet à emporter

2022-2023

(A partir du 12 juillet 2022)

Pascal Guillon vous suggère quelques idées pour vos repas.

Il reste à votre disposition pour votre devis personnalisé sans engagement de votre part.

Pour mieux assurer votre satisfaction, toute commande doit être confirmée 8 jours avant la date de la réception, en précisant le nombre exact d'invités.

Si le nombre d'invités devait être supérieur, nous vous demandons de nous en informer le plus rapidement possible.

COVID 19 : Il est expressément convenu entre les parties que toute impossibilité de maintenir la prestation à la date prévue pour des raisons sanitaires liées à la crise COVID 19, donnera uniquement lieu à un report de l'événement et ne saurait entraîner un remboursement des sommes versées d'avances ou justifier son annulation.

Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande celle-ci devra obligatoirement être accompagnée d'arrhes équivalents à 50 % TTC du montant de notre devis.

Ce devis devra être signé et porter la mention « bon pour accord ».

Le solde est réglable à l'enlèvement de votre commande, accompagné d'un chèque de consigne qui vous sera redonné lorsque vous rapporterez les plats à notre magasin.

Les plats doivent être impérativement rendus propres.

Les tarifs joints sont notés hors frais de livraison.

Chaque livraison est chiffrée en fonction du nombre de kilomètres.

Merci de votre confiance.



★★ BUFFET A ★★

3 petits fours salés (quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur)
Ou 3 canapés classiques (beurre saumon, jambon sec, tapenade, tartare)
Rillons cocktails
4 sortes de salades composées – 300g (taboulé, piémontaise, campagnarde, niçoise)
Saumon mayonnaise
Marquise de charcuterie
Terrine maison
Moutarde, cornichons, mayonnaise
Rosbif – Poulet – Rôti de porc – Chips
Fromages
Tartelette au fruit

PRIX PAR PERSONNE TTC : 15.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
15,50 €	10,00%	14,09 €	1,41 €

Si carrée fraise ou charlotte au fruit à la place de la tartelette suplt. de 1.00 €

★★ BUFFET B ★★

5 petits fours salés (quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur)
Ou 5 canapés classique (beurre saumon, jambon sec, tapenade, tartare)
4 sortes de salades composées – 300g (taboulé, piémontaise, campagnarde, niçoise)
Saumon mayonnaise
Terrine maison
Moutarde, cornichons, mayonnaise
Marquise de charcuterie
Filet de canard à l'orientale
Rosbif – Poulet – Chips
Fromages
Carré fraise **OU** entremet poire caramel **OU** croquant au chocolat

PRIX PAR PERSONNE TTC : 18.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
18,00 €	10,00%	16,36 €	1,64 €

Option :

Location d'une camionnette frigorifique : 180.00 € TTC

Location d'un camion frigo : 200.00 € TTC



★★ BUFFET C ★★

5 petits fours salés chauds (quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur)
2 canapés classique (beurre saumon, jambon sec, tapenade, tartare)

Marquise de charcuterie

4 sortes de salades composées – 300g (taboulé, piémontaise, campagnarde, niçoise)

Saumon frais et sa sauce

Terrine maison

Moutarde, cornichons, mayonnaise

A servir chaud :

Filet de canard sauce poivre vert

Ou filet de kangourou aux aïrelles

Ou pintadeau aux morilles et à l'armagnac (+2.00 €)

Ou filet de bœuf sauce madère (+2.00 €)

Cassolette de risotto et sa tartelette piperade

Fromages

Carré fraise

OU entremet poire caramel

OU croquant au chocolat

PRIX PAR PERSONNE TTC : 22.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
22,00 €	10,00%	20,00 €	2,00 €



★★ BUFFET D ★★

5 petits fours salés (*quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur*)

2 canapés classique (*beurre saumon, jambon sec, tapenade, tartare*)

Bloc de foie gras de canard et ses petits pains

Marquise de saumon fumé

Plateau de charcuterie

Moutarde – cornichons – mayonnaise

4 sortes de salades composées -300g (thon –pâtes au surimi –Québécoise – orientale)

Pamplemousse cocktail

OU avocat garni

A servir chaud :

Pintade aux morilles

Ou filet de canard à l'orange

Ou filet de bœuf sauce moutarde à l'ancienne

Ou filet de kangourou aux aïelles

Tarte Arlésienne et sa poêlée de pois gourmands

Ou formule froide :

Côte de bœuf glacée

Roulade de veau aux petits légumes

Terrine de légumes

Chips

Fromages

Carré fraise

OU entremet poire caramel

OU croquant au chocolat

PRIX PAR PERSONNE TTC : 31.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
31,00 €	10,00%	28,18 €	2,82 €



★★ BUFFET E ★★

4 canapés classique (beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, saucisson sec, tartare)

Rillons cocktails

Œuf en gelée – tomate mimosa – tartelette asperges – fond artichaut au crabe

Plateau de charcuterie – Condiments

Marquise de Bayonne

Filet de canard à l'orientale

Poulet – Rôti de porc – Chips

Fromages

Carré fraise **OU** entremet poire caramel **OU** croquant au chocolat

PRIX PAR PERSONNE TTC : 19.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
19,00 €	10,00%	17,27 €	1,73 €

En dessous de 30 personnes : Ananas remplace la marquise de Bayonne

★★ BUFFET F ★★

4 canapés classique (beurre saumon, jambon sec, tapenade, tartare)

Rillons cocktails

4 sortes de salades composées -300g

(Salade de thon – salade pâtes au surimi – Salade Québécoise – Salade orientale)

Médaille de sandre et sa sauce

Terrine de foie de porc

Saucisson sec – Saucisson à l'ail – Andouille de vire

Condiments

Gigot d'agneau

Jambon fumé

Chips

Fromages

Tartelette aux fruits

PRIX PAR PERSONNE TTC : 15.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
15,50 €	10,00%	14,09 €	1,41 €



★★ BUFFET G ★★

3 petits fours salés (quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur)

4 canapés classique (beurre saumon, jambon sec, tapenade, tartare)

2 sortes de salades composées – 300g
(Salade de gésiers confits – Salade Pascaline)

Marquise de saumon fumé

Mousse de foie de canard

Roulade de veau aux petits légumes

Côte de bœuf

Cochon de lait farci

Condiments

Terrine de légumes et son coulis de tomates au basilic

Fromages

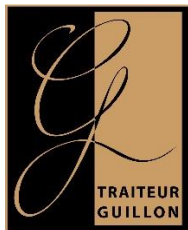
Carré fraise

OU entremet poire caramel

OU croquant au chocolat

PRIX PAR PERSONNE TTC : 26.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
26,00 €	10,00%	23,64 €	2,36 €



★★ BUFFET H ★★

2 canapés prestige (saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille)

2 canapés saveur (filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée)

Sur le buffet :

1 verrine de perles marines et œufs de truite

1 verrine de patate douce et gambas

Solitaire de saumon Atlantique et fromage frais au citron vert

Terrine de foie de porc

3 sortes de salades composées – 300g

(Champignons à la grecque – salade Italienne – salade orientale)

Condiments (cornichons, moutarde, mayonnaise)

Formule (avec plat à réchauffer)

Souris d'agneau à la Louisiane

Ou filet de bœuf sauce moutarde à l'ancienne

Gratin dauphinois et duxelles champignons

Ou tarte Arlésienne et sa poêlée de pois gourmands

Ou formule froide (sur le buffet) :

Carré d'agneau

Roulade de veau aux petits légumes

Carpaccio de bœuf

Filet de canard à l'orientale

Terrine de légumes et son coulis de tomate

Fromages

1 verrine sucrée + 2 petits fours sucrés

OU dessert au choix (carré fraise **OU** entremet poire caramel **OU** croquant chocolat)

PRIX PAR PERONNE TTC : 27.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
27,00 €	10,00%	24,55 €	2,45 €

Option : Sangria **OU** punch : 3.00 € TTC par personne