



Buffet à emporter

2019-2020

(A partir du 1^{er} Janvier 2018)

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.

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, mousson de canard, tartare)

Rillons cocktails

4 sortes de salades composées (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 : 11.50 €

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
11,50 €	10,00%	10,45 €	1,05 €

Si framboisier ou charlotte au fruit à la place de la tartelette suplt. de 1.20 €

★★ BUFFET B ★★

5 petits fours salés (quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur)
Ou 5 canapés classique (beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, saucisson sec, tartare)

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

Saumon mayonnaise

Terrine maison

Moutarde, cornichons, mayonnaise

Marquise de charcuterie

Filet de canard à l'orientale

Rosbif – Poulet – Chips

Fromages

Poirier ou framboisier

PRIX PAR PERSONNE TTC : 14.50 €

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
14,50 €	10,00%	13,18 €	1,32 €

Option :

Location d'une camionnette frigorifique : 150.00 € TTC

Location d'un camion frigo : 195.00 € TTC



★★ BUFFET C ★★

5 petits fours salés chauds (quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur)
2 canapés classique (beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, saucisson sec, tartare)
Marquise de charcuterie
4 sortes de salades composées (taboulé, piémontaise, campagnarde, niçoise)
Saumon frais et sa sauce
Terrine maison
Moutarde, cornichons, mayonnaise

A servir chaud :

Filet de canard sauce poivre vert
Ou pintadeau aux morilles et à l'armagnac
Ou filet de kangourou aux aïelles
Ou filet de bœuf sauce mère
Flan de courgettes / Pommes dauphine
Fromages
Framboisier

PRIX PAR PERSONNE TTC : 21.50 €

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
21,50 €	10,00%	19,55 €	1,95 €

★★ BUFFET D ★★

5 petits fours salés (à réchauffer) – 2 canapés classique
Bloc de foie gras de canard et ses petits pains
Marquise de saumon fumé
Plateau de charcuterie – Moutarde – cornichons – mayonnaise
Salade de thon – salade de pâtes au surimi – salade Québécoise – salade 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
Gratin d'aubergines / beignets de salsifis

Ou formule froide :

Côte de bœuf glacée
Roulade de veau aux petits légumes
Terrine de légumes
Chips

Fromages

Framboisier ou poirier ou croquant au chocolat

PRIX PAR PERSONNE TTC : 29.00 €

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
29,00 €	10,00%	26,36 €	2,64 €



★★ 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

Framboisier ou poirier

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 €

★★ BUFFET F ★★

4 canapés variés – Rillons cocktails

Salade de thon (pommes de terre, thon, œufs, mayonnaise)

Salade de pâtes au surimi (pâte et surimi en vinaigrette)

Salade Québécoise (haricot verts, crevettes, tomates, concombre)

Salade orientale (riz, ananas, concombre, raisin de Corinthe, amande effilées, huile d'olive, miel, cumin)

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

PRIX PAR PERSONNE TTC : 12.00 €

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
12,00 €	10,00%	10,91 €	1,09 €

★★ BUFFET G ★★

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

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

Salade de gésiers confits

Salade Pascaline (pommes de terre, tomate, œuf dur, saumon, crevette, sauce mousseline)

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

Framboisier ou poirier

PRIX PAR PERSONNE TTC : 23.90 €

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
23,90 €	10,00%	21,73 €	2,17 €



★★ BUFFET H ★★

2 canapés prestige (saumon fumé, nez d'asperges, cœur de palmier, 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
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 roulé de courgette aux légumes
Ou poêlée de légumes et tarte Arlésienne

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 printanière aux légumes

Fromages
1 verrine par personne au choix (mousse chocolat / mousse framboise / pomme caramel / citron meringué / tout
chocolat / mascarpone) + 2 petits fours sucrés
Ou dessert au choix (framboisier ou poirier ou croquant chocolat ou Tahiti)

PRIX PAR PERONNE TTC : 25.00 €

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
25,00 €	10,00%	22,73 €	2,27 €

Option : Kir pétillant ou sangria ou punch : 2 € TTC / pers.