



Buffets avec service

2021 - 2022

(à partir du 1 janvier 2020)

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 500.00 €.

Le devis devra être signé et porter la mention « Bon pour accord »

50 % de la commande seront versés 8 jours avant la date de la réception,

Le solde après la réception.

Il vous sera facturé :

1. Une location de camion frigo à chaque réception, pour un montant de 150.00 €.
2. Des frais supplémentaires peuvent être imputés dans certains cas en fonction de la date et du nombre de kilomètres de notre laboratoire au lieu de réception.

Nous restons à votre disposition pour établir votre devis en fonction de vos horaires, du nombre de vos invités, de vos différents choix.

Les tarifs indiqués s'entendent **à partir de 40 personnes adultes**,

Si le nombre d'invités devait être inférieur il vous serait facturé un forfait supplémentaire.



CONDITIONS

Devis établi sous réserve de nos disponibilités à la date de réception confirmée par le client.

Le taux de tva sera appliqué en fonction du taux en vigueur à la date de la réception.

Nos prix s'entendent hors commissions à reverser aux différents prestataires.

Plusieurs devis sont envoyés pour une même date, les premières confirmations écrites, accompagnées de l'acompte seront prises en considération.

Notre société se réserve le droit d'utiliser des photos de la réception en ayant pris soin de retirer les références et indications pouvant atteindre la vie privée ou professionnelle du client (photos, logos, enseigne, etc...)

Dans nos propositions ci-jointes sont inclus :

Nappes tissu carrées blanches (tables rondes), nappes Masline jetables blanches en rouleaux (tables rectanglées)

Serviettes tissu blanches

Assiettes blanches - Couverts inox - Verrerie sur pied - Tout le matériel de service

Le personnel (serveurs et cuisiniers)

Option :

Vaisselle liseré doré: 2.50 € TTC par personne - 2.08 € HT

Table ronde : 10.00 € TTC pièce (non livrée) - 8.33 € HT

Chaise : 2.50 € TTC pièce (non livrée) - 2.08 € HT

La livraison est chiffrée en fonction du nombre de kilomètres

Les prix ci-joint s'entendent selon les horaires suivants (pour les repas du midi)

De 10h00 à 12h00 (installation du nappage et de la vaisselle)

De 12h00 à 13h30 (Apéritif)

De 13h30 à 18h00 (service du repas)

Les prix ci-joint s'entendent selon les horaires suivants (pour les repas du soir)

De 17h00 à 19h00 (installation du nappage et de la vaisselle)

De 19h00 à 20h30 (Apéritif)

De 20h30 à 1h00 du matin (service du repas)

Au-delà, chaque heure sera facturée 35.00 € TTC par serveur et cuisinier.



OPTIONS

Vin en bouteilles :

(Sauvignon + Chinon rouge / rosé).....5.00 € TTC par personne
(Viognier + Haut Médoc)10.00 € TTC par personne

Pièce montée (traditionnelle uniquement)

(4 choux).....4.50 € TTC par personne
(2 choux).....3.50 € TTC par personne

REPAS ENFANT

Repas enfant (sous forme de buffet froid) :

Salade piémontaise (150 gr)
1 tranche de pâté de foie
Saucisson à l'ail – saucisson sec
Rôti de porc – rosbif – poulet – Chips
Condiments
Croquant au chocolat
Vaisselle – Nappage

PRIX PAR PERSONNE TTC : 12.30 € TTC – 11.18 € HT

Repas enfant (sous forme de repas chaud) :

1^{ère} proposition :

Assiette de charcuterie **OU** assiette de crudités
Cuisse de canard **OU** poulet rôti
Pommes dauphine
Fromage
Croquant au chocolat

PRIX PAR PERSONNE : 15.40 € TTC – 14.00 € HT

Repas enfant (sous forme de repas chaud)

2^{ème} proposition :

Cheeseburger
Pommes sautées
Croquant au chocolat
Vaisselle – Nappage

PRIX TTC PAR PERSONNE : 10.00 € TTC – 9.09 HT

Plateaux repas :

Salade composée (au choix)
2 tranches de saucisson sec
1 tranche de roulade jambon **OU** 1 œuf dur mayonnaise
3 tranches de rosbif **OU** 3 tranches de rôti de porc
OU 3 tranches filet de volaille – Chips
Fromage enveloppé
Tartelette au fruit
Pain – condiments – plateau – gobelet – couverts plastiques – serviette papier

PRIX PAR PERSONNE : 7.20 € TTC – 6.55 € HT

REPAS DJ

Coquille de saumon
Cuisse de canard sauce poivre vert
Pommes dauphine
Fromage
Entremet au fruit

PRIX PAR PERSONNE : 15.40 € TTC – 14.00 € HT



VIN D'HONNEUR

FORMULE N°1

Vin blanc et rosé
Soft (Jus de fruits, Perrier, Coca Cola, Eau minérale)
Palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 6.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,00 €	10,00%	3,64 €	0,36 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

FORMULE N°2

(Boissons fournies par vos soins)
3 petits fours sucrés
Palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 4.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,00 €	10,00%	3,64 €	0,36 €

FORMULE N°3

Vouvray pétillant
Soft (jus de fruits, Perrier, coca cola, eau minérale)
2 canapés classique (*beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, tartare*)
2 petits fours sucrés
Palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 7.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
5,00 €	10,00%	4,55 €	0,45 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



COCKTAIL

FORMULE N°4

Punch exotique au rhum des îles

OU Sangria et ses quartiers de fruits

OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant ou Kir au Vouvray pétillant

OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)

OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (selon la saison) (+2.00 €)

OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

Olives

Cacahuètes

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

PRIX PAR PERSONNE : 6.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,00 €	10,00%	3,64 €	0,36 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

FORMULE N°5

Punch exotique au rhum des îles

OU Sangria et ses quartiers de fruits

OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant ou Kir au Vouvray pétillant

OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)

OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (selon la saison) (+2.00 €)

OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

Olives

Cacahuètes

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

2 canapés classique (*beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, tartare*)

1 triangle de pain surprise

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

PRIX PAR PERSONNE : 7.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
5,00 €	10,00%	4,55 €	0,45 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

Sarl A. Guillon – Traiteur – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou

Tél : 02 54 33 32 32 – Fax : 02 54 33 31 35 – Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr

RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 500832 €



COCKTAIL

FORMULE N°6

Punch exotique au rhum des îles

OU Sangria et ses quartiers de fruits

OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant ou Kir au Vouvray pétillant

OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) **(+2.00 €)**

OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (*selon la saison*) **(+2.00 €)**

OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) **(+2.00 €)**

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

Olives

Cacahuètes

2 canapés classique (*beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, tartare*)

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

1 triangle de pain surprise

1 feuilleté d'escargot au beurre fondant

1 canapé au boudin

1 pomme grenaille à la crème de foie gras de canard

PRIX PAR PERSONNE : 8.80 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
6,80 €	10,00%	6,18 €	0,62 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



COCKTAIL

FORMULE N°7

Punch exotique au rhum des îles

OU Sangria et ses quartiers de fruits

OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant ou Kir au Vouvray pétillant

OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)

OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (selon la saison) (+2.00 €)

OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

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

2 canapés saveur

(*Toast de filet de canard fumé et sa 1/2 griotte, toast de chiffonnade de saumon fumé à l'aneth*)

1 verrine 3 couleurs (*poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)

1 pomme grenaille à la crème de foie gras de canard

1 animation

(*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou noix de pétoncle*)

(*Coupelle, fourchette, cuillère*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 10.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
8,00 €	10,00%	7,27 €	0,73 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



COCKTAIL

FORMULE N°8

Punch exotique au rhum des îles

OU Sangria et ses quartiers de fruits

OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant ou Kir au Vouvray pétillant

OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)

OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (selon la saison) (+2.00 €)

OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

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

2 canapés saveur

(*Toast de filet de canard fumé et sa demi-griotte, Toast en chiffonnade de saumon fumé et sa feuille d'aneth*)

1 canapé tentation

(*Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade de melon, Toast de noix de pétoncle et son crémeux de petits pois à la menthe*)

1 verrine au tartare de saumon

1 verrine 3 couleurs (*poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)

1 pomme grenaille à la crème de foie gras de canard

1 animation

(*tillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou noix de pétoncle*)

(*Coupelle, fourchette, cuillère*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 12.75 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
10,75 €	10,00%	9,77 €	0,98 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



COCKTAIL

FORMULE N°9

Punch exotique au rhum des îles

OU Sangria et ses quartiers de fruits

OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant ou Kir au Vouvray pétillant

OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) **(+2.00 €)**

OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) *(selon la saison)* **(+2.00 €)**

OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) **(+2.00 €)**

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

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

2 canapés saveur

(Toast de filet de canard fumé et sa 1/2 griotte, Toast de chiffonnade de saumon fumé et sa feuille d'Aneth)

1 canapé tentation

(Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade en melon, Toast de noix de pétoncle et son crémeux de purée de petit pois à la menthe)

1 verrine de tartare de saumon

1 verrine 3 couleurs (*Poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)

1 pomme grenaille à la crème de foie gras de canard

1 animation

*(rillons cocktails et escargots en persillade, **ou** gambas grillées, **ou** noix de pétoncle)*

1 animation escalope de foie gras poêlée au sel de Guérande (poêlé devant les invités)

(Coupelle, fourchette, cuillère)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 15.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
13,00 €	10,00%	11,82 €	1,18 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



COCKTAIL

FORMULE N°10

Punch exotique au rhum des îles

OU Sangria et ses quartiers de fruits

OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant ou Kir au Vouvray pétillant

OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)

OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (selon la saison) (+2.00 €)

OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

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

2 canapés saveur

(*Toast de filet de canard fumé et sa 1/2 griotte, Toast de chiffonnade de saumon fumé et sa feuille d'Aneth*)

1 canapé tentation

(*Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade en melon, Toast de noix de pétoncle et son crémeux de purée de petit pois à la menthe*)

1 verrine de tartare de saumon

1 verrine 3 couleurs (*Poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)

1 pomme grenaille à la crème de foie gras de canard

1 animation

(*rillons cocktails et escargots en persillade, **ou** gambas grillées, **ou** noix de pétoncle*)

1 animation escalope de foie gras poêlée au sel de Guérande (poêlé devant les invités)

(*Coupelle, fourchette, cuillère*)

Déclinaison de macarons

(*1 Macaron au miel et Ste Maure de Touraine, 1 Macaron Landais et marmelade de figue*)

1 brochette de petits légumes crus et sauces d'accompagnement

1 brochette de fruit frais

PRIX PAR PERSONNE TTC : 19.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
17,50 €	10,00%	15,91 €	1,59 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



★★ BUFFET N° 1 ★★

(Formule froide)

Salade composées (piémontaise, taboulé, campagnarde, niçoise)

Saumon en médaillon

1 verrine de perles marines et œuf de truite

Cornichon, moutarde, mayonnaise

Marquise de saucisson sec

Terrine du chef aux noisettes

Rosbif, Poulet, Rôti de porc

Chips

Terrine de légumes et son coulis de tomates

FROMAGES :

Mélange de salades – Plateau de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)

Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 2.00 € TTC par personne)

(Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure)

Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

DESSERTS :

Duo de dessert 2 au choix *(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Opéra, Entremet abricot et sa mousse Tonka, Entremet aux 3 chocolats)*

Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. Au choix (+ 1.50 € par personne)

(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra, Entremet aux 3 chocolats)

Café et son carré de chocolat – pain – eau minérale

Service – Vaisselle carrée **ou** ronde – Nappe et serviette tissus

PRIX PAR PERSONNE : 28.60 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
28,60 €	10,00%	26,00 €	2,60 €

Option :

Vin : + 5.00 € TTC par personne

(Chinon rouge et Sauvignon blanc)



★★ BUFFET N° 2 ★★

(Formule froide)

Rillons cocktails

Œuf en gelée

Tartelette aux asperges

Fond d'artichaut au crabe

Tomate mimosa

Terrine de saumon ou terrine st jacques

Marquise de jambon de Bayonne

Cakes salés (olives et jambon)

Filet de canard à l'orientale

Poulet

Pressé de joues de porc aux légumes

Terrine de légumes et coulis de tomates

FROMAGES :

Mélange de salades – Plateau de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)

Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 2.00 € TTC par personne)

(Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure)

Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

DESSERTS :

Duo de dessert 2 au choix (Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Opéra, Entremet abricot et sa mousse Tonka, Entremet aux 3 chocolats)

Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. Au choix (+ 1.50 € par personne)

(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra, Entremet aux 3 chocolats)

Café et son carré de chocolat – pain – eau minérale

Service – Vaisselle carrée **ou** ronde – Nappe et serviette tissu

PRIX PAR PERSONNE : 32.30 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
32,30 €	10,00%	29,36 €	2,94 €

Option :

Vin : + 5.00 € TTC par personne

(Chinon rouge et Sauvignon blanc)



★★ BUFFET N° 3 ★★

(Formule froide)

4 sortes de salades composées (pascaline, bretonne, printanière, salade Italienne)

Terrine st jacques ou terrine de saumon (sauce mayonnaise)

Marbré de foie gras de canard

Filet de canard à l'orientale

Roulade de veau aux petits légumes

Carpaccio de bœuf

Chips

Terrine de légumes et son coulis de tomates

FROMAGES :

Mélange de salades – Plateau de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)

Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 2.00 € TTC par personne)

(Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure)

Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

DESSERTS :

Duo de dessert 2 au choix *(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou,*

Croustillant aux fruits de la passion, Opéra, Entremet abricot et sa mousse Tonka, Entremet aux 3 chocolats)

Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. Au choix (+ 1.50 € par personne)

(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra, Entremet aux 3 chocolats)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 30.70 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
30,70 €	10,00%	27,91 €	2,79 €

Option :

Vin : + 5.00 € TTC par personne

(Chinon rouge et Sauvignon blanc)



★★ BUFFET N° 4 ★★

(Formule froide)

A partir de 50 personnes uniquement

Ananas cocktail ou pamplemousse cocktail
Salade niçoise, salade Pascaline, salade Italienne, salade forestière
Terrine de crevettes à la fondue de poireaux

Terrine de queue de bœuf sauce gribiche
Ou terrine de lapereau à la compote d'oignon
Ou bloc de foie gras de canard et ses petits pains

Cochon de lait farci
Roulade de veau aux petits légumes
Rosbif

Terrine de légumes et son coulis de tomates au basilic
Ou petits légumes tournés froids (suplt 1.10 €)

FROMAGES :

Mélange de salades – Plateau de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)

Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 2.00 € TTC par personne)
(Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure)

Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

DESSERTS :

Assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. Au choix (+ 1.50 € par personne)

(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra, Entremet aux 3 chocolats)

RIX PAR PERSONNE TTC : 38.50 € (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
38,50 €	10,00%	35,00 €	3,50 €

Option :

Vin : + 5.00 € TTC par personne
(Chinon rouge et Sauvignon blanc)



★★ BUFFET N° 5 ★★

(Formule chaude)

Marquise de saucisson sec, chorizo et Vire
Salades composées (salade de thon, salade de pâtes, Québécoise, salade de riz à l'orientale)
Terrine de confit de foie de porc
Tartare de saint jacques sur purée de petits pois
Cornichons, moutarde, mayonnaise

Servi à table ou en buffet (chafing dish)

Filet de canard sauce poivre vert
Ou pintade aux morilles sauce mère (pintade désossée)
Ou pavé d'autruche sauce poivrade
Ou filet de bœuf sauce porto

Gratin aux cèpes et roulé de courgettes aux petits légumes
Ou beignets de salsifis, fagot de haricots verts et tartelette aux champignons

FROMAGES :

Mélange de salades – Plateau de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)

Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 2.00 € TTC par personne)

(Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure)

Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

DESSERTS :

Duo de dessert 2 au choix (Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Opéra, Entremet abricot et sa mousse Tonka, Entremet aux 3 chocolats)

Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. Au choix (+ 1.50 € par personne)

(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra, Entremet aux 3 chocolats)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 36.95 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
36,95 €	10,00%	33,59 €	3,36 €

Option :

Vin : + 5.00 € TTC par personne
(Chinon rouge et Sauvignon blanc)



★★ BUFFET N° 6 ★★

(Formule Chaude ou froide)

A partir de 50 personnes uniquement

Salade de thon (pommes de terre, thon, œuf dur, mayonnaise)
Salade créole (blé, blanc de poulet, ananas, tomate, raisins secs, noix de coco râpée, vinaigrette citronnée, gingembre)
Salade de tagliatelles au saumon atlantique (crème à l'aneth citronnée)
Salade de gésiers confits (chou blanc, carottes, gésiers confits, vinaigrette)

Bloc de foie gras de canard et ses petits pains
Marquise de saumon fumé
1 Brochette de gambas à l'ananas au curry et aioli
Pamplemousse cocktail ou avocat garni

Arrêt sur Iles paradisiaques (sorbet exotique arrosé de rhum blanc)
Ou manteau de neige citronné à la Russe (sorbet citron arrosé de vodka)
Ou Frisson (sorbet poire arrosé d'alcool de poire ou sorbet pomme arrosé de calvados)

Formule froide sur le buffet :

Côte de bœuf glacée
Petit salé aux lentilles (en terrine ou en verrines)
Gigot d'agneau
Terrine de légumes

Ou formule chaude (servie à table ou en buffet) (chafing dish) :

Filet de canard sauce poivre vert **Ou** pintade aux morilles sauce porto
Ou filet de bœuf sauce madère **Ou** poularde aux morilles

Tartelette Arlésienne et poêlée de champignons
Ou fagot de haricots verts, ½ tomate provençale, tartelette champignons, beignets de salsifis

Mélange de salades – Plateau de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)

Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 2.00 € TTC par personne)

(Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure)

Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

Duo de dessert 2 au choix (Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Opéra, Entremet abricot et sa mousse Tonka, Entremet aux 3 chocolats)

Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. Au choix (+ 1.50 € par personne)

(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra, Entremet aux 3 chocolats)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 45.80 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
44,80 €	10,00%	40,73 €	4,07 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €

Sarl A. Guillon – Traiteur – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 – Fax : 02 54 33 31 35 – Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 500832 €



★★ BUFFET N° 7 ★★

(Formule chaude ou froide)

Sur le buffet :

1 verrine de perles marines et œufs de truite
1 verrine de tartare de thon et concassée de tomates
Solitaire de saumon Atlantique et fromage frais au citron vert
Terrine de foie de porc
Champignons à la grecque
Salade Italienne
Salade Orientale
Condiments (beurre, cornichons, moutarde, mayonnaise)

Formule chaude (deux plats au choix servis en buffet à partir de 50 personnes)

Ou (1 plat au choix servi à table à l'assiette) : (chafing dish)

Dos de saumon
Ou souris d'Agneau à la Louisiane
Ou pavé de filet de bœuf aux graines de moutarde
Ou longe de veau sauce subise
Ou fondant de pintade aux morilles cuit à basse température arrosé d'armagnac
Roulé de courgette aux légumes et gratin aux cèpes
Ou dauphines, gratin de courges sur fond d'artichaut, champignon farci

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 de légumes

Assiette de fromages (2 sortes sur lit de salade)
Ou mélange de salade – Plateau de 5 fromages
Ou toast de chèvre chaud sur son mélange de salades

Sur le buffet :

1 verrine sucrée et 2 petits fours sucrés

Ou Duo de dessert 2 au choix (*Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Opéra, Entremet abricot et sa mousse Tonka, Entremet aux 3 chocolats*)

Café et son carré de chocolat – pain – eau minérale
Service – Vaisselle carrée **ou** ronde – Nappe et serviette tissu

PRIX PAR PERSONNE TTC : 39.60 € (service compris)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
39,60 €	10,00%	36,00 €	3,60 €



★★ BUFFET N° 8 ★★

(Formule chaude)

Terrine de filet mignon de porc aux pruneaux

Ou terrine de pintade aux écrevisses

Tartare de St Jacques sur compotée

Verrine de perles marines et œufs de truite

Salade de tagliatelles au saumon atlantique, crème aneth citronnée

Taboulé à la menthe

Salade niçoise

Tomate mimosa

Gigue de biche aux figues et gratin aux cèpes

Ou poularde de Bresse aux morilles et tarte Arlésienne

Ou suprême de pintade et roulé de courge aux légumes + gratin dauphinois

Assiette de fromages (2 sortes sur lit de salade)

Ou mélange de salades – Plateau de 5 fromages

Ou toast de chèvre chaud sur son mélange de salades

Desserts individuels :

Verrine mascarpone fruits rouge

Ou crumble pomme / fruits rouge

Ou baccara croustillant caramel (mousse caramel, croustillant chocolat, biscuit chocolat, nappage caramel)

Ou émotion crème brûlée (crème brûlée sur socle croustillant chocolat)

Café et son chocolat – pain – eau minérale

Service – Vaisselle – Nappage

PRIX PAR PERSONNE TTC : 41.65 € (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
41,65 €	10,00%	37,86 €	3,79 €

Option :

Vin : + 5.00 € TTC par personne

(Chinon rouge et Sauvignon blanc)