



# Buffet à emporter

## 2023 - 2024

(A partir du 8 septembre 2023)

**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  
Plateau de charcuterie (saucisson, sec, ail, andouille de vire)  
Terrine maison  
Moutarde, cornichons, mayonnaise  
Rosbif – Poulet – Rôti de porc  
Chips  
Fromages (*Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse*)  
Tartelette au fruit (*pomme **Ou** poire **Ou** abricot **Ou** ananas*)

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 16.20 €**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
16,20 €	10,00%	14,73 €	1,47 €

*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  
Plateau de charcuterie (saucisson, sec, ail, andouille de vire)  
Filet de canard à l'orientale  
Rosbif – Poulet – Chips  
Fromages (*Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse*)  
Carré fraise  
**Ou** entremet poire caramel  
**Ou** croquant au chocolat

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 20.00 €**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
20,00 €	10,00%	18,18 €	1,82 €



★★ BUFFET C ★★

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

Plateau de charcuterie (saucisson, sec, ail, andouille de vire)

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

Saumon mayonnaise

Terrine maison

Moutarde, cornichons, mayonnaise

A servir chaud :

Filet de canard sauce poivre vert

**Ou** filet de kangourou aux aïelles

**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 (*Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse*)

Carré fraise

**OU** entremet poire caramel

**OU** croquant au chocolat

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 25.30 €**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
25,30 €	10,00%	23,00 €	2,30 €



★★ 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 (saucisson, sec, ail, andouille de vire)

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** Gigue de biche sauce grand veneur

**Ou** Tournedos de filet de bœuf sauce au poivre

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 (*Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse*)

Carré fraise

**OU** entremet poire caramel

**OU** croquant au chocolat

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 36.80 €**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
36,80 €	10,00%	33,45 €	3,35 €



**★★ 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 (saucisson, sec, ail, andouille de vire)

Moutarde – cornichons – mayonnaise

Marquise de Bayonne

Filet de canard à l'orientale

Poulet - Rôti de porc – Chips

Fromages (*Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse*)

Carré fraise

**OU** entremet poire caramel

**OU** croquant au chocolat

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 20.60 €**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
20,60 €	10,00%	18,73 €	1,87 €

**★★ 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 mayonnaise

Terrine de foie de porc

Plateau de charcuterie (saucisson, sec, ail, andouille de vire)

Moutarde – cornichons – mayonnaise

Gigot d'agneau

Jambon fumé

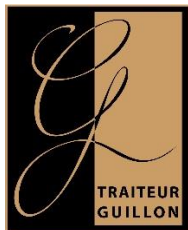
Chips

Fromages (*Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse*)

Tartelette aux fruits (*pomme **Ou** poire **Ou** abricot **Ou** ananas*)

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 18.10 €**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
18,10 €	10,00%	16,45 €	1,65 €



★★ 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 (*Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse*)

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

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 32.30 €**

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



★★ 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** Pintade aux morilles et à l'armagnac

**Ou** Tournedos de filet de bœuf sauce poivre vert

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 (*Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse*)

1 verrine sucrée + 2 petits fours sucrés

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

**PRIX PAR PERONNE TTC : 29.90 €**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
29,90 €	10,00%	27,18 €	2,72 €