



Buffet à emporter

2020-2021

(A partir du 1^{er} septembre 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.

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, mousson de canard, 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 : 13.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
13,00 €	10,00%	11,82 €	1,18 €

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 – 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
Poirier ou framboisier

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 €

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 – 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 airelles

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

Ou filet de bœuf sauce madère (+2.00 €)

Flan de courgettes / Pommes dauphine

Fromages

Framboisier

PRIX PAR PERSONNE TTC : 20.30 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
20,30 €	10,00%	18,45 €	1,85 €

★★ 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

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 airelles

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 : 30.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
30,00 €	10,00%	27,27 €	2,73 €



★★ 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

4 sortes de salades composées – 300g

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

Médaillon 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 : 13.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
13,00 €	10,00%	11,82 €	1,18 €

★★ 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)

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

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

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 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 : 26.00 €

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

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