



# Buffet à emporter

## 2019-2020

(A partir du 1<sup>er</sup> Janvier 2019)

**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 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 : 19.30 €**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
19,30 €	10,00%	17,55 €	1,75 €

★★ 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 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 : 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 €**

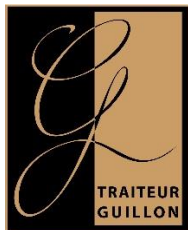
Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
12,00 €	10,00%	10,91 €	1,09 €

### ★★ 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.