

Buffet froid à 16,00 € par personne

(minimum 30 personnes)

Pain inclus (1 flûte pour 5) mais sans service, ni vaisselle, ni nappage,
accompagné de vinaigrette, mayonnaise, aïoli, tartare, moutarde et condiments.

Charcuteries et salades :

- Terrine de Campagne,
- Jambon cru et Jambon blanc,
- Salade de riz au thon et au maïs,
- Pommes de terre en salade façon Piémontaise,
- Salade de coquillettes au cervelas,
- Carottes râpées, radis et tomates.

Viandes froides :

- Cuisse de poulet rôtie au four,
- Rôti de porc aux herbes de Provence.

Nos fromages : (supplément de 2,80 €) :

- Fromage blanc des 4 Fermes à la crème ou au coulis de framboises,
- Plateau de fromages affinés (P'tit Rond, Charron, Fromage de Chèvre, Saint Félicien, Saint Marcellin).

Nos desserts :

- Roulé à la confiture de framboises et d'abricots,
- Entremet Jour-Nuit au chocolat et à la crème Chantilly.

*Si vous le désirez nous pouvons nous occuper de la mise en place des tables,
du service de l'apéritif ou du service du repas ainsi que du débarrassage du lendemain
mais cette prestation vous serait facturée à 32,60 € l'heure par serveur.

Si vous le souhaitez, nous pouvons selon nos disponibilités, vous livrer
mais un forfait livraison vous serait demandé :
Nous consulter pour un devis.

TRAITEUR RESTAURANT VINCENDON

07290 SATILLIEU Tél. : 04.75.34.95.86

Tarif T.T.C. Du 1^{er} Septembre 2026 au 30 Novembre 2026

N
O
S

B
U
F
F
E
T
S

A

E
M
P
O
R
T
E
R

Buffet Froid à 21,00 € par personne

(minimum 30 personnes)

Pain inclus (1 flûte pour 5) mais sans service, ni vaisselle, ni nappage,
accompagné de vinaigrette, mayonnaise, aïoli, tartare, moutarde et condiments.

Charcuteries et salades :

- Terrine façon grand mère,
 - Rosette, Jambon cru,
- Jambon blanc cuit au torchon,
- Salade de perles aux éclats de saumon fumé,
 - Pommes de terre façon piémontaise,
- Haricots verts au thon et quartier d'œuf dur,
- Tomate en salade aux éclats de mozzarella,
 - Carottes râpées, Radis,...

Viandes froides :

- Cuisse de poulet rôtie au citron,
- Rôti de porc aux herbes de Provence,
- Rôti de dinde doré au four.

Fromages :

- Fromage blanc à la crème ou au coulis de framboises,
- Plateau de fromages affinés (P'tit Rond, Charron, Fromage de Chèvre, Saint Félicien, Saint Marcellin).

Desserts :

Un Entremet de votre choix confectionné par nos soins avec
ses bougies, son coulis et son décor de fruits frais (voir liste jointe).

*Si vous le désirez nous pouvons nous occuper de la mise en place des tables,
du service de l'apéritif ou du service du repas ainsi que du débarrassage du lendemain
mais cette prestation vous serait facturée à 32,60 € l'heure par serveur.

Si vous le souhaitez, nous pouvons selon nos disponibilités, vous livrer
mais un forfait livraison vous serait demandé :
nous consulter pour un devis.

Buffet froid à 26,00 € par personne

(minimum 30 personnes)

Pain inclus (1 flûte pour 5) mais sans service, ni vaisselle, ni nappage, accompagné de vinaigrette, mayonnaise, aioli, tartare, moutarde et condiments.

Charcuteries et salades :

- Terrine façon Grand Mère,
Jambon blanc cuit au torchon,
- Saucisson et jambon cru,
- Mini pâté en croûte,
- Salade de haricots verts frais au thon et quartier d'œuf dur,
- Pommes rattes en salade façon piémontaise,
- Assortiment de crudités, tomates mozzarella, radis, carottes,...

Poisson et Viandes froides :

- Pavé de Saumon, Crevettes et Quartiers de citron,
- Faux filet de bœuf rôti (servi saignant),
- Rôti de porc doré au four aux fines herbes.

Fromages :

- Fromage blanc à la crème ou au coulis de framboises,
- Plateau de fromages affinés (P'tit Rond, Charron, Fromage de Chèvre, Saint Félicien, Saint Marcellin, Pilad'Or, Comté).

Desserts :

Duo d'entremets confectionnés par nos soins avec ses bougies, coulis, fontaine des glaces et son décor de fruits frais (voir liste jointe).

*Si vous le désirez nous pouvons nous occuper de la mise en place des tables, du service de l'apéritif ou du service du repas ainsi que du débarrassage du lendemain mais cette prestation vous serait facturée à 32,60 € l'heure par serveur.

Si vous le souhaitez, nous pouvons selon nos disponibilités, vous livrer
mais un forfait livraison vous serait demandé :
nous consulter pour un devis.

Buffet Froid et chaud à 26,00 € par personne

(minimum 30 personnes)

Pain inclus (1 flûte pour 5) mais sans service, ni vaisselle, ni nappage,
accompagné de vinaigrette, mayonnaise, aioli, tartare, moutarde et condiments.

Charcuteries et salades :

- Terrine façon grand mère,
 - Rosette, Jambon cru,
- Jambon blanc cuit au torchon,
- Salade de perles aux éclats de saumon fumé,
 - Pommes de terre façon piémontaise,
- Haricots verts frais au thon et quartier d'œuf dur,
 - Tomate en salade aux éclats de mozzarella,
 - Carottes râpées, Radis,...

Plats chauds (1 au choix) :

- Escalope de dinde cuisinée « façon Basquaise » ou à la crème d'échalotes,
son riz pilaf et sa fine mousse de légumes.

Ou

Rôti de porc doré à la moutarde, crème et vin blanc
accompagné de son gratin Dauphinois et de sa tomate Provençale.

Fromages :

- Fromage blanc à la crème ou au coulis de framboises,
- Plateau de fromages affinés (P'tit Rond, Charron, Fromage de Chèvre,
Saint Félicien, Saint Marcellin, Pilad'Or, Comté).

Desserts :

Un Entremet de votre choix confectionné par nos soins avec
ses bougies, son coulis et son décor de fruits frais (voir liste jointe).

*Si vous le désirez nous pouvons nous occuper de la mise en place des tables,
du service de l'apéritif ou du service du repas ainsi que du débarrassage du lendemain
mais cette prestation vous serait facturée à 32,60 € l'heure par serveur.

Si vous le souhaitez, nous pouvons selon nos disponibilités, vous livrer
mais un forfait livraison vous serait demandé :
nous consulter pour un devis.

Buffet froid et chaud à 30,00 € par personne

(minimum 30 personnes)

Pain inclus (1 flûte pour 5) mais sans service, ni vaisselle, ni nappage,
accompagné de vinaigrette, mayonnaise, aïoli, tartare, moutarde et condiments.

Charcuteries et salades :

- Terrine façon Grand Mère,
- Jambon blanc cuit au torchon,
- Saucisson et jambon cru,
- Mini pâté en croûte,
- Salade de haricots verts frais au thon et quartier d'œuf dur,
- Pommes rattes en salade façon piémontaise,
- Assortiment de crudités, tomates mozzarella, radis, carotte,...
- Darne de saumon confectionnée par nos soins
accompagné de ses quelques crevettes.

Plats chauds (1 au choix) :

- Suprême de volaille rôti, sauce armoricaine aux queues d'écrevisses,
Ou
- Fricassée de Noix de Veau à la crème et aux mousserons,
Ou
- Cuisses de grenouilles désossées à la crème d'ail et aux champignons de Paris.

Pour accompagner nos plats, nous vous proposons 2 légumes au choix :

- Gratin Dauphinois ou Gratinée de Ravioles ou Ecrasé de pommes de terre ou Risotto à la crème,
 - Mousse de courgette ou Mousse de carottes ou Fondant aux cèpes
- ou Gratinée de choux fleur ou Fricassée de légumes ou Poêlée de champignons ou tomate Provençale.

Fromages :

- Fromage blanc à la crème ou au coulis de framboises,
- Plateau de fromages affinés (P'tit Rond, Charron, Fromage de Chèvre,
Saint Félicien, Saint Marcellin, Pilad'Or, Comté).

Desserts :

Duo d'entremets confectionnés par nos soins avec ses bougies,
coulis, fontaine des glaces et son décor de fruits frais (voir liste).

*Si vous le désirez nous pouvons nous occuper de la mise en place des tables,
du service de l'apéritif ou du service du repas ainsi que du débarrassage du lendemain
mais cette prestation vous serait facturée à 32,60 € l'heure par serveur.

Si vous le souhaitez, nous pouvons selon nos disponibilités, vous livrer
mais un forfait livraison vous serait demandé :
nous consulter pour un devis.