

Les buffets



Le buffet froid est souvent une solution simple et généreuse pour ravir nos convives avec des produits de qualité. Mais attention aux quantités. Si effectivement il contenter les estomacs de vos invités, il faut quand même éviter le gâchis !

Pour vous aider à organiser vos buffets froids, nous vous avons créé une base **pour 10 personnes** cela vous indiquera toutes les quantités à prévoir, sachez que nos équipes sont à votre disposition pour vous accompagner.

Pièces cocktails apéritives : 40 pièces

Prévoir 4 à 6 pièces cocktails selon le niveau de satiété de vos pièces.

Charcuterie : 1 Kg

Nos plateaux Charcuterie/fromage sont conformes et offre une jolie présentation.

Si vous choisissez de réduire la charcuterie, augmenter légèrement le nombre de pièces cocktails. L'augmentation de la quantité de salade peut également aider à réduire la quantité de charcuterie ou de viandes.

Salades simples et composées : 2 Kg

Prévoir plusieurs salades, au minimum 50% de salades composées. Il faut environ 200 grammes / personne. Prévoir d'avantage si vous souhaitez limiter les viandes.

On peut très bien imaginer un mix de salades de tomates ou carottes accompagnées de salades de pâtes au pesto ou encore piémontaises, taboulés, caprese, Salade de pâtes aux 5 légumes du soleil, Quinoa aux légumes, riz à la provençale au thon et au basilic, Salade de farfallas au poulet grillé etc...

Viandes et / ou Poisson : 1.5 Kg

On compte environ 150 grammes de poisson ou viande par personne. Si vous compter des végétariens ou que vous souhaitez réduire votre consommation de viandes, il est tout à fait possible de réduire à 100g par personne et d'augmenter la quantité de salades.

Rôti de bœuf, Rôti de Porc, Aiguillette de poulet, saumon en Bellevue (poisson entier tranché et farci)

Fromages :

Essayez de prendre une trilogie, ce qui offre du choix à vos convives. On compte entre 50 et 70 grammes de fromage par personne. Nos propositions de plateaux sont très bien conçues pour cela...

Desserts :

Généralement on choisit le gâteau surtout s'il s'agit d'un anniversaire ou un mariage par exemple. On peut envisager de remplacer le gâteau par des pièces cocktails sucrées, environ 5 par personne.





➤ **Planche mixte** de charcuterie et de fromage 4.90€/pers (+0.50€/pain) 20 personnes sera parfait

➤ **1 Coffret surprise avec 60 sandwichs au levain** : 42.00€/pièce (assortiment frais et moelleux)

Poivron cheddar, fromage de brebis, noix et confiture d'oignons, Tzatziki et wasabi, ricotta, pesto et courgette grillés, et tomate mozzarella basilic

➤ **Cake jambon fromage 300gr**.....9.50€/pièce (délicieux et tendre)

➤ **Pièces froides cocktails**:1.50€/pièce

- Toast de chutney de mangue, cube de foie gras de canard, éclats de fruits secs façon mendiant
- Bouchée sablée à la moutarde, fromage frais, jambon Serrano
- Navette de Tarama corail d'oursin
- Choux de st jacques
- Wraps
- Pita poulet crudités
- Navettes garnie assortiment de 3 recettes : (Rillettes aux deux saumons (finition pavot) / Fromage ail et fines herbes / Courgettes grillées et fromage au basilic (finition polenta)).
- Mini Kebab tomate confite, viande poulet
- Fajitas Tex Mex, cône garnie
- Verrine de foie gras, compote de pomme
- Verrine tzatzíki, saumon fumé





Exemple de Proposition avec le cocktail, buffet froid (2 viandes + 3 salades composées au choix) et 1 dessert (Gâteau événement) :

29.50€/pers

Cocktail apéritif 4 pièces /pers..... 6€/pers

Buffet froid 2 viandes au choix : 19€/pers

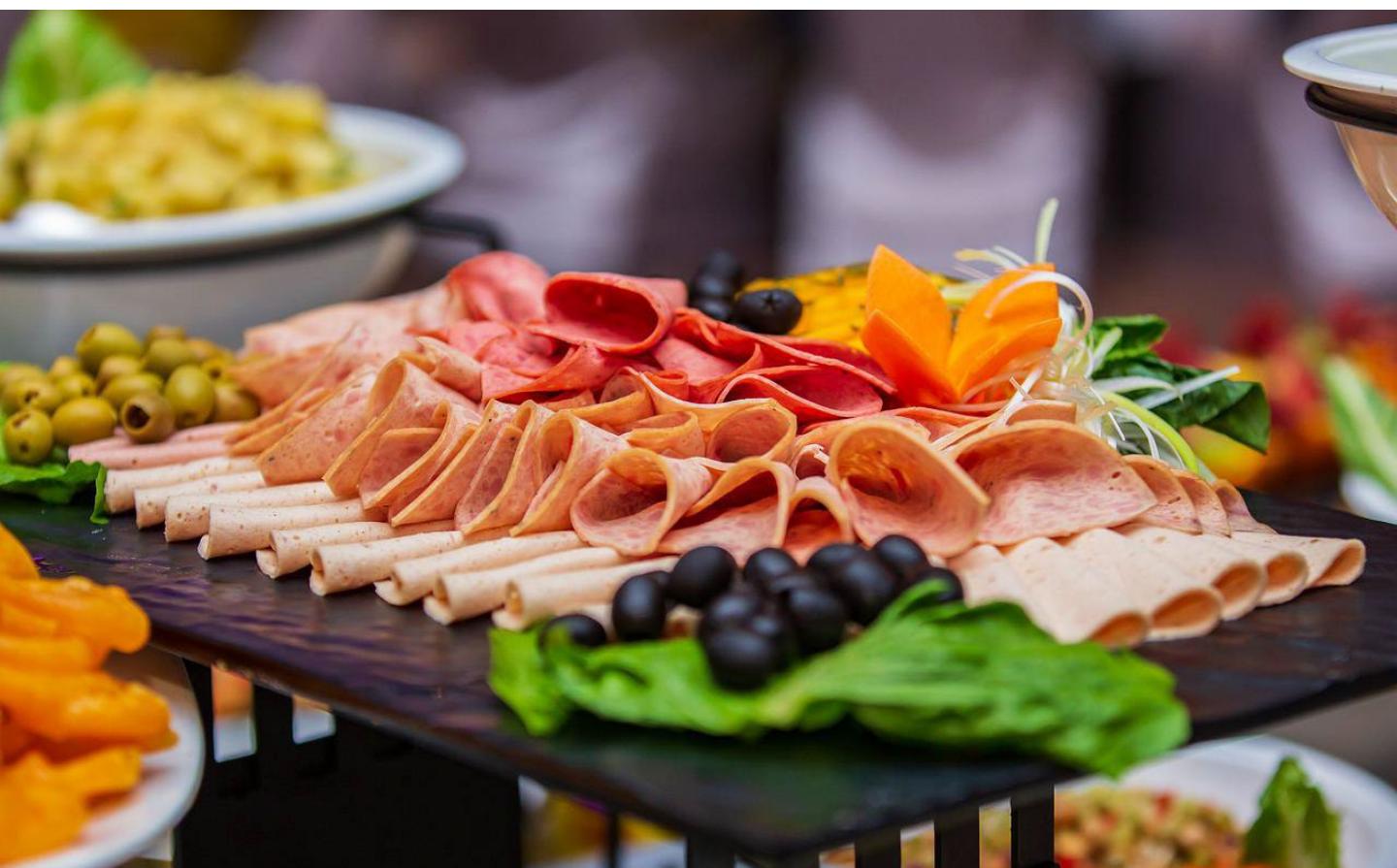
Buffet froid 3 viandes au choix : 24€/pers

- Rôtie de Porc,
- Rôtie de bœuf,
- Aiguillette de poulet,
- Saumon farcie en Bellevue (+ 3€)

Avec

3 salades composées au choix :

Salades de tomates ou carottes accompagnées de salades de pâtes au pesto ou encore piémontaises, taboulés à la menthe fraîche, la caprese (tomate mozzarella), Salade de pâtes aux 5 légumes du soleil, Quinoa aux légumes, Riz à la provençale au thon et au basilic, Salade de farfallles au poulet grillé, etc...





4 desserts au choix en verrine ou en part individuel :
5.40€/pers

- Citron meringué,
- Mousse chocolat,
- Pana cotta, mini tarte,
- Mini Tarte tatin,
- Dacquoise aux fruits rouges,
- Craquant aux 3 chocolats,
- Tiramisu.

Ou

Grand gâteau évènement :4.50€/part

- Fraisier, Fruits rouges,
- Craquant aux 3 chocolats,
- Omelette norvégienne,
- Tiramisu,
- Exotique, etc ...





➤ Choix de mignardises:

3 choix de mini dessert..... 5.40€/pers
à la pièce : 1.90€

- Verrine mousse chocolat
- Verrine Panacotta
- Mini tarte tatin
- Mini tropézienne
- Mini paris-brest
- Mini baba au rhum
- Mini éclair au chocolat ou au café





Nos recettes sont élaborées avec des produits de qualité dans notre laboratoire et cuisine visible à Gaillac (Tarn) :

4 rue de la croix du sud... Zone de Piquerouge.

Contact : 05 63 40 56 27

Mail : prestotraiteur81@gmail.com

Site : <http://prestotraiteur81.com>

