



## Buffet Sans Service



**Guillaume FAURE & Vianney CAZENAVE**

*Traiteur - Organisation de réceptions - Plateaux repas- Restaurant*

20 rue de Verdun

69490 Pontcharra-sur-Turdine

[pauseetvoustraiteur@gmail.com](mailto:pauseetvoustraiteur@gmail.com)

[www.pauseetvous.eu](http://www.pauseetvous.eu)

04 74 63 65 89

## Buffet froid N°1 :

(pain inclus)

### **Assortiment de 5 crudités au choix**

Concombre/Feta, Taboulé, Lentilles vertes du Puy,  
Tomate/mozzarella, Haricots verts/échalote/tomate, Salade  
de pâtes au thon, Salade de pommes de terre, Billes de  
melon/jambon cru

\*\*\*

### **Assortiment de viandes froides**

Échine de porc, Poulet, Rosbif & condiments

Ou

### **CHAUDS en Chafing dishes (au choix)**

Quenelle de brochet des dombes sauce Nantua  
Suprême de poulet fermier à la bressane & riz camarguais  
Cuisse de canard aux cèpes & gratin dauphinois  
Jambon braisé de pays au madère & tagliatelles fraîches

**Tarte aux pommes**

14,60 € TTC

## Forfait buffet N°2 :

(pain inclus)

### **Assortiment de 5 crudités au choix**

Concombre/Feta, Taboulé, Lentilles vertes du Puy,  
Tomate/mozzarella, Haricots verts/échalote/tomate,  
Salade de pâtes au thon, Salade de pommes de terre,  
Billes de melon/jambon cru

### **Assortiment de poissons fumés par nos soins**

Saumon fumé, Flétan et Maquereaux

### **Assortiment de charcuteries**

Jambon de pays cuit à l'os, jambon cru de pays, terrine  
"maison", rosette de Lyon

### **DESSERTS au choix**

Tarte aux pommes ou aux poires de Chasselay / Tarte  
praline, tarte à la crème, glace artisanale  
Panier de fruit bio

16,70 € TTC

## Buffet chaud n°3

*(pain inclus)*

**Parfait de saumon aux herbes  
ou Foie gras de canard maison**

### **Verrine individuelle**

*Avocat/crevettes/pamplemousse*

### **Plats chauds en Chafing dishes (au choix)**

*Blanquette de loup au beurre blanc & petits légumes Millefeuille de saumon aux épinards*

*Gâteau de rascasse, crème d'oursin & flan de légumes*

*Suprême de poulet fermier à la crème & gratin dauphinois*

*Cuisse de canard aux morilles & pommes de terre vapeur*

*Jambon braisé aux cèpes & tagliatelles fraîches*

### **Desserts (au choix)**

*Royal praliné*

*Succès Chocolat*

*Ambassadeur aux fruits*

*Opéra café/chocolat*

*Framboisier*

*Mousse aux fruits*

19,90 € TTC

## Options:

(Prix TTC - TVA 5,5%)

**FROMAGE :** Supp de 2,50 €/pers.

Fromage blanc d'Étrepas à la crème ou  
Assortiment de fromages secs.

## Forfaits Boissons

**Soft drink :** 1,90 €TTC/pers

Eaux minérales plates & gazeuses  
Jus d'orange Bio (1L./12 Pers.)  
Café



## **Boisson repas/cocktail dinatoire**

6,40 € TTC/pers

Eaux minérales plates & gazeuses  
Côtes du Rhône rouge (1 bouteille/6 Pers.)  
Viognier Blanc (1 bouteille/6 pers.)

## **Boisson repas/Cocktail dinatoire avec Vin & Champagne**

8,20 € TTC/pers

Eaux minérales plates & gazeuses  
Côtes du Rhône rouge (1 bouteille/6 pers.)  
Viognier Blanc (1 bouteille/6 pers.)  
Champagne « Jannesson & fils » brut  
(1 bouteille /6 pers.)

Location de vaisselle (À rendre sale - Prix TTC - TVA 20 %)

Assiette : 0.48€/pièce - Couverts : 0.30€/pièce - Verres : 0.36€/pièce

**Les tarifs sont TTC (TVA 5,5%) incluent: Pain, nappage en non tissé, livraison.**

Service non inclu: 1 serveur pour 50 personnes (34,80€ TTC/heure). Compter 4h pour 1 serveur (TVA 20 %)