

Les Grands Buffets

Les Grands Buffets sont des formules complètes et généreuses pour vos repas d'entreprise ou événements privés.

Le fonctionnement est simple : soit on compose exclusivement avec des plats froids, soit on ajoute un ou 2 plats chauds. Conseils : sauf au-delà de 120 personnes, limiter à 4 plats froids, 1 ou 2 plats chauds, 1 ou 2 choix de dessert. Chaque plat chaud doit être produit pour une vingtaine de personne minimum.

Grand buffet froid : 19,00 HT

Grand buffet avec un plat chaud : 22,00 HT

Grand buffet avec plusieurs plats chauds : 24,00 HT

Grand buffet prestige froid : 25,00 HT

Grand buffet prestige avec 1 ou 2 plats chauds : 29,00 HT



Le Buffet Lyonnais

Salades et plats froids

Salade de lentilles aux échalotes et aux herbes fraîches

Salade de pommes de terre et cervelas

Salade de museau de bœuf

Salade fraîcheur du moment aux légumes bio de la Côte Rôtie, graines toastées

Cervelle de canuts

Plateau de charcuteries artisanales

Terrine de brochet maison

Plats chauds

Poulet au vinaigre

Quenelles sauce Nantua

Gratin de ravioles au comté

Blanquette de veau

Saucisson chaud ou saucisson brioché

Le sucré

Tarte à la praline

Gâteau fondant ardéchois à la crème de marrons

Tartes aux pommes du Pilat

Le Buffet Méditerranéen

Salades et plats froids

Salade Grecque

Salade Niçoise

Pan Bagnat

Melon et Jambon cru (en saison)

Plateau de charcuteries italiennes

Salade de poulpe mariné

Caponata sicilienne

Salade Caprese (tomates, mozzarella de bufflone, basilic)

Pissaladière

Cake tranché aux tomates cerises, olives et parmesan

Plaques de pizza du moment (reine, végétarienne, 3 fromages...)

Plats chauds

Moussaka

Lasagnes de boeuf

Sauté de veau provençal aux olives

Linguine aux fruits de mer

Le sucré

Fiadone corse à la brousse et au citron

Tartes tropéziennes

Tarte au citron meringuée

Tiramisù

Crème catalane

Le Buffet Nordique

Salades et plats froids

Salade tonique de quinoa et boulgour, noisettes, radis, comté, gouda

Salade de pomme de terre, céleri, noix, saumon et aneth

Salade de chou mariné

Bagel au saumon fumé et crème montée à l'aneth

Rôti de boeuf

Dips maison

Plateau de « smørrbrød » du moment

Plat chaud :

Boulettes de boeuf maisons ou boulettes végétariennes, sauce crémeuse aux airelles, pommes de terre au four à la suédoise et courge rôtie

Pavé de saumon à la crème, citron et aneth, pommes vapeur

Le sucré :

Fromage blanc et granola, fruits rouges, sirop d'agave

Tartelettes aux fruits rouges

Roulés à la cannelle

Biscuits à l'avoine et au chocolat

Le Buffet Prestige

Salades et plats froids

Assortiment de charcuteries artisanales premium (jambon truffé, jambon de parme..)

Salade Landaise

Légumes marinés de Calabre

Salade de rougets, pesto de roquette

Saumon gravelax présenté entier tranché (maison)

Filet de truite fumée présentée entier tranché (Fumet des Dombes)

Asperges (en saison)

Foie gras

Petites burratas et huile d'olive truffée

Mesclun de salade, belles crevettes rose & avocat

Plats chauds

Poulet aux morilles

Rôti de bœuf, sauce cèpes ou sauce chimichurri (sauce argentine vinaigrée aux herbes)

Blanquette de lotte au safran

Le sucré

Grands macarons aux framboises et à la rose

Fondant au chocolat Valrhona

Plateaux de pièces sucrées maison du moment

Les Petits Buffets

Une formule gourmande et pratique pour toutes les occasions et tous les budgets.

Tout ce qui est écrit est inclus.

Présentation à votre convenance sur des plateaux en bois (à restituer) ou sur des plateaux jetables.

Les charcuteries sont exclusivement fabriquées par des artisans dans le Pilat, en Haute-Savoie et dans les Alpes Italiennes. Aucune charcuterie industrielle. Les fromages sont sélectionnés par nos soins et par nos fidèles affineurs à Lyon, en Savoie et dans le Genevois. Le pai, est fabriqué par notre boulanger à Condrieu.

Le Petit Buffet Campagnard

Assortiment de charcuteries artisanales

Plateaux de fromage de chez C.Janier, M.O.F à Lyon, et de nos affineurs savoyards.

Confiture de figue et noix, beurre, cornichons, pain.

Sur la base de 200g de fromage et charcuterie + Pain (peut constituer un repas)

10,50

Le Grand Buffet Campagnard

Assortiment de charcuteries artisanales

Plateaux de fromage de chez C.Janier, M.O.F à Lyon, et de nos affineurs savoyards.

Confiture de figue et noix, beurre, cornichons, pain.

La même chose avec des tartinades végétales (confit de poivron, de tomates séchées, hoummos..)

Ou des plateaux de crudités avec cervelle de canuts

13,50

Option Sucré : avec une pâtisserie du jour ou 3 pièces sucrées : +3.50 €

Options et service (prix par personne)

Installation complète (nappage, mise en place) : sur devis

Kit vaisselle jetable écolo complet : 1,00 HT

Vaisselle en dur avec verrerie : sur devis (3,00 à 5,50 selon volume et logistique)

Forfait softs : 2.80 HT

Coca, Jus de fruits en bouteille verre, eaux (plate et gazeuse)

Café en thermos : 1.50 HT

Vins Régionaux : 12,00 HT / Bt

Livraison Lyon, Vienne, et communes limitrophes : 35,00

Autres communes : sur devis

Forfait Service, par serveur et pour une vacation de 5h : 150 Ht

Contact Commercial :

Marc Jorcin

marc@altitude-traiteur.fr

Tel : 07.60.76.76.29 / 04.74.59.50.55

L'Altitude, 6 grande rue, 69420 Condrieu

