



TRAITEUR SAVOYARD



Le pied du Colombier

PREST'ASSIETTE

Savoie, Haute-savoie, Isère

Vos évènements sur-mesure

04 79 63 38 09

lpcolombier@gmail.com



BUFFET FROID - PRINTEMPS - ÉTÉ

Tarifs 2024 TTC

mini 15 pers

Les buffets sont modulables en fonction du nombre de personnes

BUFFET N° 1

14,40€ / pers

Salade piémontaise - tortellini et maïs à l'émietté de thon
Carpaccio de carottes au cumin
Concombre & crevettes à la crème de ciboulette
Assortiment de charcuterie
Terrine basque au piment d'Espelette

VIANDES FROIDES

Roulé de dinde grillée au four - longe de porc rôtie
Pots de condiments

BUFFET N° 2

17,05€ / pers

Riz en salade printanière - macédoine de légumes
Taboulé à l'orientale - râpé de carotte et pomme granny
Aspic aux crevettes
Coupe de crème de thon et croûton à l'huile d'olive
Dodine de lapin au miel
Assortiment de charcuterie

VIANDES FROIDES

Carré de porc à l'ail et aux herbes - pilons de poulet au paprika
Pots de condiments



BUFFET FROID - PRINTEMPS - ÉTÉ

Tarifs 2024 TTC

mini 15 pers

Les buffets sont modulables en fonction du nombre de personnes

B U F F E T N ° 3

17,60€ / pers

Salade mexicaine - salade céleri, ananas
Ebly au curry et fruits de mer - plateau de crudités fraîches
Émincé de poisson à la graine de fenouil
Terrine maraîchère
Assortiment de charcuterie

VIANDES FROIDES

Jambon à l'os en tranche - suprême et cuisse de pintade rôtie
Pots de condiments

B U F F E T N ° 4

19,60€ / pers

Duo carotte/céleri aux fruits secs - salade Californienne
Fraîcheur de tomate, mozzarella au basilic - zaalouk de courgettes
Salade de calamars
Paupiette de poisson et crustacés en verdurette, sauce aïoli
Marquise au jambon cru et melon (selon saison)
Mousse de foie de volaille aux trompettes
Marbré de jambon aux petits légumes

VIANDES FROIDES

Aloyau de bœuf sauce gribiche - Gigot d'agneau au thym
Pots de condiments



BUFFET FROID - PRINTEMPS - ÉTÉ

Tarifs 2024 TTC

mini 15 pers

Les buffets sont modulables en fonction du nombre de personnes

BUFFET N° 5

21,70€ / pers

Fondue de petits légumes à la fête

Tagliatelles au surimi, basilic, poivron - Coleslaw - Salade du
Sud-ouest

Coupe de melon et pastèque « selon saison »

Médailillon de saumon en Bellevue sauce mousseline

Assortiment de charcuterie - Terrine aux trois viandes et pomme
fruit

Profiteroles à la rilette du mans

VIANDES FROIDES

Aiguillette de canard au gingembre

Lapin farci à la provençale

Pots de condiments

*Tous nos buffets sont élaborés à base de produits frais et
fabriqués par les chefs. Le buffet sera présenté sur support ou
miroir décorés.*

EN SUPPLÉMENT

Fromages de nos Alpagnes

3,45€ / pers

Pain

1,05€ / pers

Café - sucre

1,60€ / pers



04 79 63 38 09
LPCOLOMBIER@GMAIL.COM
WWW.PRESTASSIETTE.FR