



## BUISSON Traiteur

---

2 place Albert Camus - 26320 St Marcel lès Valence  
04 75 85 71 38 – 06 84 66 29 95  
[www.buissontraiteur@yahoo.fr](http://www.buissontraiteur@yahoo.fr)  
[buissontraiteur@yahoo.fr](mailto:buissontraiteur@yahoo.fr)

# Les Apéritifs



*Apéritif*  
*8.00 € par personne*  
*11 pièces/personne*

*Assortiment de tartelettes (3 p/p) :*

- \* Au thon*
- \* Pizza*
- \* Pissaladière*

*Panaché de pics sur ananas (3 p/p) :*

- \* Tomate cerise / mozzarella*
- \* Melon*
- \* Mini caillette...*

*Panaché de tapas (5 p/p) :*

- \* Croc à l'italienne*
- \* Wrap à la basquaise et chorizo*
- \* Blinis mangue et saumon fumé*
- \* Veggie cups chèvre et épices*
- \* Navette de thon au curry et coleslaw*

*Ce tarif comprend les verres à vin (et/ou les flûtes à champagne).*

## *Apéritif*

*9.00 € par personne*

*12 pièces/personne*

### *Assortiment de wraps (3 p/p) :*

- \* Façon basquaise et chorizo*
- \* Épinards, fêta et pignons de pin*
- \* Crevettes, râpé de carottes et cacahouètes, crémeux à la menthe*

### *Panaché de pics sur amanas (3 p/p) :*

- \* Tomate cerise / mozzarella*
- \* Melon*
- \* Mini caillette...*

### *Panaché de tapas (6 p/p) :*

- \* Croc à l'Italienne*
- \* Navette façon pain bagnat*
- \* Mini trendy au saumon fumé, crème citronnée aux herbes*
- \* Fine coquille de crevettes, mousseux d'asperges vertes*
- \* Blinis chorizo, crémeux de poivrons*
- \* Crumble de tomates confites, mousse de chèvre*

*Ce tarif comprend les verres à vin (et/ou les flûtes à champagne).*

## *Apéritif*

*10.00 € par personne*

*12 pièces/personne*

### *Panaché de tapas (6 p/p) :*

- \* Bayaldi de légumes au pistou*
- \* Navette façon pain bagnat*
- \* Fine coquille de saumon en tartare, perle de yuzu*
- \* Veggie cups mini ratatouille, œufs de caille  
poché*
- \* Wrap de poulet au sésame, mesclun*
- \* Blinis sashimi de thon, mousse wasabi*

### *Panier maraîcher et ses sauces (3 p/p) :*

*(Sauce aux herbes, sauce tzatziki, St Môret-thon)*

- \* Courgettes*
- \* Choux fleur*
- \* Carottes...*

### *Assortiment de minis bouchées chaudes (3 p/p) :*

- \* Hot dog façon bistrot*
- \* Croustillant à la caillette*
- \* Bruschetta italienne (tomate, mozzarella, jambon  
cru, pesto)*

*Ce tarif comprend les verres à vin (et/ou les flûtes à champagne).*

## *Apéritif*

*14.00 € par personne*

*12 pièces/personne*

### *Panaché de tapas (6 p/p) :*

- \* Pressé de foie gras de canard et azuki*
- \* Nigiri de langoustines laqué au teriyaki*
- \* Mini trendy au saumon fumé, crème citronnée aux herbes*
- \* Wrap de homard, brunoise de légumes croquants au yuzu*
- \* Veggie cups mini ratatouille, œuf de caille poché*
- \* Fine coquille de Saint Jacques en carpaccio, tartare d'agrumes*

### *Panaché de pics sur ananas (3 p/p) :*

- \* Tomate cerise / mozzarella*
- \* Melon*
- \* Mini caillette...*

### *Assortiment mini bouchées chaudes (3 p/p) :*

- \* Cornet de brandade de morue et piquillos*
- \* Mini bouchées au canard confit, sauce teriyaki*
- \* Chili en cocotte*

*Ce tarif comprend les verres à vin (et/ou les flûtes à champagne).*

## *Apéritif*

*18.00 € par personne*

*14 pièces/personne*

### *Panaché de tapas (6 p/p) :*

- \* Navette façon pain bagnat*
- \* Fine coquille de saumon en tartare, perle de yuzu*
- \* Blinis chorizo, crémeux de poivrons*
- \* Veggie cups mini ratatouille, œuf de caille poché*
- \* Bayaldi de légumes au pistou*
- \* Wrap de poulet au sésame, mesclun*

### *Panier maraîcher et ses sauces (3 p/p) :*

*(Sauce aux herbes, sauce tzatziki, St Môret-thon)*

- \* Courgettes*
- \* Choux fleur*
- \* Carottes...*

### *Atelier « Plancha » (5 p/p) :*

*Servi dans des mini assiettes*

- \* Gambas flambées au pastis*
- \* Foie gras poêlé, chutney de pêche*
- \* St Jacques snackées, émulsion aux cèpes*
- \* Thon rouge au chorizo*
- \* Yakitori de bœuf au fromage*

*Ce tarif comprend les verres à vin (et/ou les flûtes à champagne).*

# *Les Menus*





*Menu « Cristal »*  
*33.00 € par personne*

*Galantine de canard pistachée et médaillon de foie gras  
(mesclun, magret fumé et pignons de pin)*

*Ou*

*Terrine de saumon et Saint Jacques aux petits légumes, mayonnaise au yuzu*

*\*\*\**

*Giglette de pintade « de la Drôme » aux cèpes, gratiné de ravioles provençal*

*Ou*

*Mignon de porc confit, sauce au cidre et pomme de terre macaire aux lardons*

*\*\*\**

*Trilogie de fromages au choix*

*\*\*\**

*Dessert « maison » au choix*

*\*\*\**

*Café, pain*

*Ce tarif comprend la vaisselle « Guy Degrenne »  
et la verrerie (eau, vin et flûte).*

*Menu « Rubis »*  
*37.00 € par personne*

*Salade périgourdine*  
*(mesclun, toast de foie gras, magret fumé, pignons de pin et*  
*tomates mondées)*

*Ou*

*Langoustines et Saint Jacques sur velouté du soleil*

*\*\*\**

*Quasi de veau aux girolles, gratiné de patates douces et courgettes*

*Ou*

*Rencontre du poulet et de l'écrevisse, risotto au champagne*

*\*\*\**

*Trilogie de fromages au choix*

*\*\*\**

*Dessert « maison » au choix*

*\*\*\**

*Café, pain*

*Ce tarif comprend la vaisselle « Guy Degrenne »*  
*et la verrerie (eau, vin et flûte).*

*Menu « Émeraude »*  
*39.00 € par personne*

*Tataki de bœuf au sésame et soja, tagliatelles de légumes croquants*

*Ou*

*Crumble de lotte et fruits de mer, émulsion au champagne*

*\*\*\**

*Intermède au choix*

*\*\*\**

*Suprême de pintade farci aux pignons de pin et aux cépes, gratiné  
de ravioles aux petits légumes*

*Ou*

*Dos de cabillaud au pesto, tartare de tomates et risotto au  
mascarpone*

*\*\*\**

*Trilogie de fromages au choix*

*\*\*\**

*Dessert « maison » au choix*

*\*\*\**

*Café, pain*

*Ce tarif comprend la vaisselle « Guy Degrenne »  
et la verrerie (eau, vin et flûte).*

*Menu « Platine »*  
*45.00 € par personne*

*Foie gras de canard, compotée d'oignons à la mangue et ananas,  
toast et mesclun*

*Ou*

*Entremet saumon fumé et langoustines aux agrumes*

*\*\*\**

*Intermède au choix*

*\*\*\**

*Grenadin de veau aux morilles, courgettes farcies  
aux légumes de saison et son écrasé de  
pommes de terre provençal*

*Ou*

*Duo de poulet « Label Rouge » et homard, jus de crustacés, risotto  
au champagne et tagliatelles de légumes*

*\*\*\**

*Trilogie de fromages au choix*

*\*\*\**

*Dessert « maison » au choix*

*\*\*\**

*Café, pain*

*Ce tarif comprend la vaisselle « Guy Degrenne »  
et la verrerie (eau, vin et flûte).*

## *Menu « Diamant »*

*58.00 € par personne*

*Duo de foie gras :*

*Briolette à la figue et foie gras poêlé*

*Terrine de foie gras « maison » et son toast, mesclun*

*Ou*

*Millefeuille de homard et brunoise de légumes croquants, crème acidulée au yuzu*

*\*\*\**

*Duo de flétan infusé à la truffe, sauce vierge*

*Ou*

*Mousseline de Saint Jacques et crevettes, sauce corail*

*\*\*\**

*Intermède au choix*

*\*\*\**

*Tournedos de veau Rossini, jus truffé et mini crigue*

*Ou*

*Filet de bœuf Wellington, légumes d'été rôtis*

*\*\*\**

*Trilogie de fromages au choix*

*\*\*\**

*Dessert « maison » au choix*

*\*\*\**

*Café, pain*

*Ce tarif comprend la vaisselle « Guy Degrenne »  
et la verrerie (eau, vin et flûte).*

## *Menu « Tendance »*

*59.00 € par personne*

### *Assortiment de wrap (3 p/p) :*

- \* Poulet au sésame, mesclun*
- \* Épinards, fêta et pignons de pin*
- \* Crevettes, râpé de carottes et cacahouètes, crémeux à la menthe*

### *Panaché de tapas (7 p/p) :*

- \* Navette façon pain bagnat*
- \* Bayaldi de légumes au pistou*
- \* Fine coquille de saumon en tartare, perle de yuzu*
- \* Veggie cups mini ratatouille, œuf de caille poché*
- \* Blinis sashimi de thon, mousse wasabi*
- \* Sphère de homard aux agrumes, sablé au romarin*
- \* Chouquette aux cèpes, effiloché de canard au jus*

### *Panier maraîcher et ses sauces (3 p/p) :*

*(Sauce aux herbes, sauce tzatziki, St Môret-thon)*

- \* Courgettes*
- \* Choux fleur*
- \* Carottes...*

### *Atelier « plancha » (4 p/p) : servi dans des mini assiettes*

- \* Foie gras poêlé, chutney de pêche sur pain d'épices*
- \* Pavé de bœuf « limousin junior » aux poivres*
- \* Magret de canard au miel*

*Atelier « wok » (3 p/p) : servi dans des mini assiettes*

- \* Gambas flambées au pastis*
- \* Saint Jacques, sauce émulsionnée aux cèpes*
- \* Thon rouge au chorizo*

\*\*\*

*Duo de poulet « Label Rouge » et homard, jus de crustacés, risotto  
au champagne et tagliatelles de légumes*

*Ou*

*Veau façon Wellington, courgettes farcies aux légumes de saison  
et son écrasé de pommes de terre provençal*

\*\*\*

*Trilogie de fromages au choix*

\*\*\*

*Dessert « maison » au choix*

\*\*\*

*Café, pain*

*Ce tarif comprend la vaisselle « Guy Degrenne »  
et la verrerie (eau, vin et flûte).*

## *Buffet froid*

*26.90 € par personne*

### *4 entrées aux choix :*

*Piémontaise*

*Taboulé*

*Salade italienne*

*Salade niçoise*

*Macédoine de légumes*

*Salade à la grecque*

*Salade du Royans*

*Fran de courgettes à la menthe et son coulis de tomates fraîches*

*Marinade de melon au Beauce de Venise*

*Salade océane*



\*\*\*

### *Assortiment de charcuteries :*

*Caillette*

*Saucisson*

*Jambon cru italien*

*Pâté croûte de canard*



\*\*\*

### *Un poisson au choix :*

*Terrine de saumon et Saint Jacques aux petits légumes et mayonnaise yuzu*

*Millefeuille de saumon à l'italienne*

\*\*\*

### *Assortiment de viandes froides :*

*Rosbeef*

*Rôti de porc*

*Pilon de poulet*

\*\*\*

*Plateau de fromages secs affinés et fromage blanc accompagné de sa crème et son coulis de framboise*

\*\*\*

*Dessert « maison » au choix*

\*\*\*

*Café, pain*

*Ce tarif comprend la vaisselle « Guy Degrenne »  
et la verrerie (eau, vin et flûte).*



*Menu « Spécial »*  
*33.00 € par personne*  
*(Végétarien, sans lactose, sans gluten)*

*Salade « végé »*  
*Mesclun, tomates confites, carottes, melon,...*

\*\*\*

*Petit farci aux légumes*

\*\*\*

*Trilogie de fromages (sauf sans lactose)*

\*\*\*

*Salade de fruits frais « maison »*

*Ce tarif comprend la vaisselle « Guy Degrenne »*  
*et la verrerie (eau, vin et flûte).*

## *Buffet du lendemain*

*9.90 € par personne*

### *Entrées froides :*

*Salade italienne*

*(Pâtes, tomates cerises, jambon cru, mozzarella, pesto)*

*Salade niçoise*

*(Haricots verts, tomates, thon, œufs dur)*

### *Assortiments de viandes froides :*

*Rôti de porc*

*Roibeef*

**\*\*\***

*Plateau de fromages secs affinés*

**\*\*\***

*Salade de fruits frais « maison »*

# *Les formules Bambinos*



## *Apéritif à 5.50 € par enfant*

*Panaché de tartes (3 p/p):*

- \* *Pizza*
- \* *Quiche*

*Pics sur ananas (3 p/p):*

- \* *Fraise tagada*
- \* *Bonbon à la banane*
- \* *Bouteille de coca...*



*Feuilletés apéritifs (3 p/p):*

- \* *Saucisse*
- \* *Gruyère*

## *Cocktail dinatoire à 9.50 € par enfant*

*Panaché de tartes (3 p/p):*

- \* *Pizza*
- \* *Quiche*

*Pics de « bonbons » sur ananas (3 p/p):*

- \* *Fraise tagada*
- \* *Bonbon à la banane*
- \* *Bouteille de coca...*

*Mini hamburgers (2 p/p)*

*Bœuf - fromage - tomate - ketchup*



*Mini crêpes sucrées (2 p/p)*

## *Menu à 13.00 € par enfant*

*Marinade de melon*

\*\*\*

*Nuggets et pâtes*

\*\*\*

*Dessert*

## *Menu à 15.00 € par enfant*

*Assiette de charcuteries « maison »*

*(saucisson, jambon et pâté croûte)*

\*\*\*

*Cuisse de poulet rôtie et gratin dauphinois*

\*\*\*

*Dessert*

## *Menu à 17.00 € par enfant*

*Marinade de melon et jambon cru*

\*\*\*

*Filet de poulet sauce forestière et gratin dauphinois*

\*\*\*

*Dessert*

*Ce tarif comprend la vaisselle « Guy Degrenne » et les verres à eau*

### *Nos intermèdes :*

- \* *Trou normand : pomme - calvados*
- \* *Colonel : citron vert - vodka*
- \* *Trou maurassien : poire - poire williams*
- \* *Trou des îles : coco - Malibu*
- \* *Trou basque : pomme - manzana*
- \* *Trou bourguignon : cassis - crème de cassis*
- \* *Trou écossais : vanille bourbon - whisky*
- \* *Trou lorrain : mirabelle - mirabelle*
- \* *Trou cavaillon : melon - melon*
- \* *Trou italien : citron - limoncello*



### *Nos fromages :*

*Verine de fromage blanc accompagnée de son coulis de framboise*

- \* *Tartine de chèvre*
- \* *Comté*
- \* *Bleu du Vercors*
- \* *Brie de Meaux*
- \* *Picodon*
- \* *Tomme de Savoie*
- \* *Brebis*
- \* *St nectaire*



### *Nos desserts « maison » :*

- \* *Pièce montée vanille et/ou chocolat et nougatine*
- \* *Framboisier (sur présentoir)*
- \* *Royal chocolat (sur présentoir)*
- \* *Fraisier (sur présentoir)*
- \* *Mille feuilles (sur présentoir)*
- \* *Multi fruits (sur présentoir)*
- \* *Tropéziennne (sur présentoir)*
- \* *Mignardises*
- \* *Pyramide de macarons*
- \* *Wedding cake (supplément de 1.00 € par personne)*



*Les plus...*



### *Suppléments :*

<i>Pain individuel</i>	<i>0.80 € la pièce</i>
<i>Salade de fruits de saison maison</i>	<i>2.90 € par pers</i>
<i>Punch / mojito</i>	<i>9.00 € le litre</i>
<i>Eau plate / eau gazeuse (en bouteille)</i>	<i>1.00 € par pers</i>
<i>Clairette de Jaillance</i>	<i>13.00 € /bouteille</i>
<i>Champagne « Jean-Claude Porte »</i>	<i>25.00 € /bouteille</i>
<i>Fontaine à champagne</i>	<i>50.00 €</i>
<i>Coupe à champagne</i>	<i>0.50 € la pièce</i>
<i>Glaçon / pain de glace</i>	<i>2.50€ le kg</i>
<i>Pots à champagne</i>	<i>2.00 € pièce</i>

### *Machine à bière :*

<i>Mise à disposition de la machine</i>	
<i>Fût de 30 litres « Heineken »</i>	<i>100.00 € pièce</i>
<i>Fût de 30 litres « La Fada - artisanale »</i>	<i>130.00 € pièce</i>
<i>Fût de 30 litres « Grimbergen, Leffe »</i>	<i>160.00 € pièce</i>



## *Vins :*

### *Rouge :*

<i>« Domaine Roger Perrin »</i>	<i>7.90 € la bouteille</i>
<i>« Colombier »</i>	<i>9.90 € la bouteille</i>
<i>« Vacqueyras »</i>	<i>11.90 € la bouteille</i>
<i>« Héritage »</i>	<i>12.90 € la bouteille</i>
<i>« Domaine Aloès »</i>	<i>12.90 € la bouteille</i>
<i>« Monicault – Brézème »</i>	<i>15.90 € la bouteille</i>
<i>« Beaumont »</i>	<i>16.90 € la bouteille</i>

### *Rosé :*

<i>« Entre amis »</i>	<i>6.90 € la bouteille</i>
<i>« Alice »</i>	<i>9.90 € la bouteille</i>

### *Blanc :*

<i>« Petit gascon »</i>	<i>7.50 € la bouteille</i>
<i>De pays domaine Maître Curnier</i>	<i>7.50 € la bouteille</i>
<i>« Viognier »</i>	<i>8.90 € la bouteille</i>
<i>« Colombier »</i>	<i>9.90 € la bouteille</i>
<i>« Héritage »</i>	<i>10.90 € la bouteille</i>

## *Service :*

<i>Nappage, serviettes en papier « in-tissé »</i>	<i>2.90 € par pers</i>
<i>Mise en place des couverts et de la verrerie la veille</i>	<i>120.00 €</i>

## Service

La rémunération et la déclaration du personnel de service sont à la charge du client.

1 serveur pour 40 personnes à l'apéritif et 1 serveur pour 25 personnes au repas :

Service « apéritif » : 16 / 17h à 19h30 = 55€ / serveur

Service « repas » : 19h30 à 2h = 110€ / serveur

## Vos prestations en extérieur

Chapiteau :

3 x 6 m : 150 € l'un

4 x 8 m : 200 € l'un

3 x 9 m : 180 € l'un

6 x 6 m : 220 € l'un



Mange debout : 18 € l'un

## Les conditions générales de vente

Règlement :

Un acompte de 50 % à la signature du devis.

Le solde définitif sera versé dans la semaine suivant votre repas.

Transport :

Déplacement inclus dans un rayon de 30 km autour de Saint Marcel-lès-Valence.

*Nos salles en collaboration :*

*Clos du Puits*

*Châteauneuf sur Isère 04 75 47 12 66*

*Clos des Fougères*

*Châteauneuf sur Isère 04 75 71 80 94*

*Château de Chavagnac*

*Lemps 06 71 99 18 29*

*La Cacharde*

*St Péray 06 09 32 76 63*

*Mas Girodier*

*Colombier le Jeune 06 19 69 33 19*

*La Bastide de Jaillans*

*Jaillans 07 68 40 94 34*

*Château des Anger*

*St Just de Claix 06 88 79 18 90*

*Valsoyo*

*Urie 04 75 60 58 06*

*L'Orangerie*

*Montéléger 06 27 08 67 31*

*Le Petit Charpeney*

*Chateaudouble 04 75 59 19 34*

*Domaine de Grenouillet*

*Chateaudouble 06 80 44 57 11*

*Domaine Tervelets*



