



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](mailto:buissontraiteur@yahoo.fr)
buissontraiteur@yahoo.fr

Les Apéritifs



Nos partenaires :

Photographe : Thomas D-Photography 06 86 22 65 90

Son et animation : Mat & eux 06 18 85 24 27

Sélection de vin : Thomas Valentin 07 68 68 03 06

Méchoui et grill : Rôtisserie Gourmande 06 15 38 30 64

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 : Lempis 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 : Upie 04 75 60 58 06

L'Orangerie : Montéleger 06 27 08 67 31

Le Matissema : Beaumont les Valence 04 75 40 90 61

Le Château d'Urbilhac : Lamastre 04 75 06 42 11

Le Petit Charpeney : Chateaudouble 04 75 59 19 34

Domaine de Grenouillet : Chateaudouble 06 80 44 57 11

Domaine Tervelets : Montélier

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 = 50€ / serveur
- * Service « repas » : 19h30 à 2h = 100€ / 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 : 15 € 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 40 km autour de Saint Marcel-lès-Valence.

Tarif 50€ par véhicule + 0.50 cts TTC le km.

Apéritif à 6.50 € par 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...

Assortiment de mini wrap (3 p/p) :

- * Roquette / jambon cru
- * Crevettes, râpé de carottes et crémeux à la menthe et cacahuètes
- * **Végétarien** : champignon, oignon rouge, poivron, batavia et ciboulette

Nos marinés :

- * Moules à la catalane
- * Soupions à la provençale

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

Apéritif à 7.50 € par 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 (3 p/p) :

- * Croc tandoori
- * Madeleine au chorizo et petits légumes
- * Chouquette au saumon fumé et fines herbes, crème au yuzu

Panaché de verrines salées (2 p/p) :

- * Capuccino de carottes au cumin, bacon grillé
- * Pana cotta de poivrons verts, St Jacques glacées
- * Crémeux de crevettes et pomme verte
- * Gaspacho de tomates, basilic, mini ratatouille

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

Suppléments :

Pain individuel	0.80 cts pièce
Salade de fruits de saison maison	2.80 € par pers
Punch / mojito	8.00 € le litre
Vin rouge et vin blanc « Côte du Rhône - les Argentières »	4.90 € la bouteille
Champagne « Jean-Claude Porte »	25.00 € la bouteille
Clairette de Jaillance	13.00 € la bouteille
Eau plate / eau gazeuse (en bouteille en verre)	1.00 € / pers
Fontaine à champagne	50.00 €
Coupe à champagne pièce	0.45 cts
Glaçon / pain de glace	2.50€ le kg
Pots à champagne	2.00 € pièce

Machine à bière :

Mise à disposition de la machine	
Fût de 30 litres « Heineken »	90.00 € pièce
Fût de 30 litres « Grimbergen, Leffe »	150.00 € pièce
Fût de 30 litres « La Fada - artisanale »	120.00 € pièce
Nappage, serviettes en papier « in-tissé » pers	2.50 € par
Mise en place des couverts et de la verrerie la veille	100.00 €

Les plus...



Apéritif à 8.00 € par personne

Assortiment de tartelettes (3 p/p) :

- * Au thon
- * Pizza
- * Pissaladière

Panaché de bouchées froides façon tapas (6 p/p) :

- * Croc tandoori
- * Capuccino de carottes au cumin, bacon grillé
- * Wrap de chorizo façon basquaise
- * Tartare de St Jacques aux agrumes
- * **Maki californien** : crevettes, roquettes et fromage frais
- * Madeleine aux petits légumes

Corbeille de légumes crus et ses sauces : mayonnaise, béarnaise, américaine, pesto (3 p/p) :

- * Courgette
- * Choux fleur
- * Carotte ...

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

Apéritif à 8.50 € par personne

Assortiment de pics sur ananas (3 p/p) :

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

Panaché de bouchées froides façon tapas (6 p/p) :

- * Croc italien
- * Gaspacho de tomates, basilic, mini ratatouille
- * Wrap de crevettes, râpé de carottes, crémeux à la menthe et cacahuètes
- * Tartare de thon rouge façon provençal
- * **Sushi** : saumon, avocat, fromage frais et sésame
- * Mini burger au foie gras

Assortiment de bruschetta « **tartines grillées** » (3 p/p) :

- * Tomate / mozzarella
- * Chèvre chaud et tomatade
- * Soufflé jambon fromage

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

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 :

Verrine 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 nectaïre



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)
- Tropézienne (sur présentoir)
- Café gourmand (supplément de 1.00 €)
 - Mignardises
 - Pyramide de macarons
 - Coupelle glacée (pêche melba, coupe ardéchoise)
 - Wedding cake (supplément de 1.00 € par personne)



Repas enfant

Menu à 12.00 € par enfant

Marinade de melon

Nuggets et pâtes

Dessert

Menu à 14.00 € par enfant

Assiette de charcuteries « maison »

saucisson, jambon et pâté croûte

Cuisse de poulet rôtie et gratin dauphinois

Dessert

Menu à 16.00 € 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.

Apéritif à 10.00 € par personne

Panaché de mini burgers (3 p/p) :

- * Foie gras et compotée d'oignons
- * Saumon fumé, courgette
- * **Façon vitello tonnato** : veau, tomate

Corbeille de légumes crus et ses sauces : mayonnaise, béarnaise, américaine, pesto (3 p/p) :

- * Courgette
- * Choux fleur
- * Carotte ...

Panaché de bouchées froides façon tapas (6 p/p) :

- * Blinis gravelax saumon, crème citronnée
- * Navette magret fumé, fromage frais aux herbes
- * Tartare de thon rouge façon provençal
- * Pana cotta d'avocat, perles façon océane
- * Maki foie gras sauce teriyaki
- * Verrine façon gaspacho

Assortiment de tartelettes « snack » (3 p/p) :

- * Tomate, mozzarella et pesto
- * St Jacques et beurre persillé
- * Magret de canard, noix et poires caramélisées

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

Apéritif à 15.00 € par personne

Panaché de pics sur ananas (3 p/p) :

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

Panaché de bouchées froides façon tapas (6 p/p) :

- * Croc tandoori
- * Capuccino de carottes au cumin, bacon grillé
- * Wrap de chorizo façon basquaise
- * Tartare de St Jacques aux agrumes
- * **Maki californien** : crevettes, roquettes et fromage frais
- * Madeleine aux petits légumes

Atelier tartinade (4 p/p) :

- * Caviar d'aubergines
- * Houmous à la betterave
- * Pesto rosso
- * Rillettes de sardines

Atelier « plancha » (5 p/p) :

- * Gambas flambées au pastis
- * Foie gras poêlé, chutney de pêche
- * Magret de canard au miel
- * St Jacques grillées, émulsion d'asperges vertes
- * Cromesquis de veau à l'italienne

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

Apéritif enfant

Menu à 4.90 € 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



Menu à 8.90 € par enfant

Panaché de tartes (3p/p):

- * Pizza
- * Quiche

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

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

Mini hamburger (1 p/p)

Bœuf - fromage - tomate - ketchup

Mini crêpes sucrées (2 p/p)

Sucre - Nutella



Les formules Bambinos



Les Menus



Buffet froid à 24.90 € par personne

4 entrées aux choix :

- * Piémontaise
- * Taboulé
- * Salade Italienne
- * Salade Niçoise
- * Macédoine de légumes
- * Carottes râpées
- * Museau de porc et tomates mondées
- * Flan de courgettes à la Menthe et son coulis de tomate fraîche
- * Marinade de melon au Beume de Venise
- * Salade océane



Assortiment de charcuteries :

- * Caillette
- * Saucisson
- * Jambon cru italien
- * Pâté croûte de canard



Un poisson au choix :

- * Flan de saumon et asperges vertes, mayonnaise citronnée
- * Bavarois de Homard à l'américaine

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).

Buffet du lendemain à 9.00 € par personne

Entrées froides :

- * Taboulé
- * Macédoine

Assortiment de viandes froides accompagné de moutarde et mayonnaise :

- * Rôti de porc
- * Rosbeef

Plateau de fromages secs affinés

Salade de fruits frais « **maison** »

**Menu Spécial à 30.00 € 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).

Menu « Cristal » à 30.00 € par personne

Salade périgourdine

Mesclun, toast de foie gras, magret fumé, pignons de pin et tomates mondées

Ou

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

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

Ou

Filet mignon de porc confit au miel et soja, riz thaï aux poivrons et sésame

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 à 33.00 € par personne

Terrine de pintade crème prise au foie gras et mesclun

Ou

Crumble de St Jacques et saumon, fondue de poireaux

Quasi de veau aux girolles, pomme de terre Macaire aux lar-

dons

Ou

Rencontre du poulet et de l'écrevisse au champagne, risotto
aux petits légumes

Trilogie de fromages au choix

Dessert « maison » au choix

Café, pain

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

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
- * Cromesquis de veau à l'italienne

Atelier « wok » (4 p/p) : servi dans des mini assiettes

- * Gambas flambées au pastis
- * St Jacques, sauce émulsionnée aux cèpes
- * Financière de poulet au thym et citron
- * Mignon de porc à la basquaise

Suprême de pintade farci aux pignons de pin et aux cèpes,
gratiné de patates douce et sa poêlée de légumes de saison

Ou

Filet de bar au champagne rosé, risotto au parmesan et sa
tombée de pousses d'épinards

Ou

Pithiviers de pigeons au foie gras et jus de carcasse, écrasé
de pomme de terre aux herbes et sa mini ratatouille

Trilogie de fromages au choix

Dessert « maison » au choix

Café, pain

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

Menu Tendance à 59.00 € par personne

Assortiment de wrap (3 p/p) :

- * Légumes d'été et homard, fromage frais aux fines herbes
- * Magret fumé et roquette, pignons de pin torréfiés
- * Léger saumon fumé et basilic

Panaché de pics sur ananas (3 p/p) :

- * Tomate cerise et mozzarella
- * Melon
- * Pastèque
- * Mini caillette...

Panaché de bouchées froides façon tapas (6 p/p) :

- * **Maki californien** : crevettes, roquettes et fromage frais
- * Croc tandoori
- * Blinis gravelax saumon, crème citronnée
- * Capuccino de carottes au cumin, bacon grillé
- * Tartare de thon rouge à la provençal
- * Verrine façon gaspacho

Corbeille de légumes crus et ses sauces : mayonnaise, béarnaise, américaine, pesto (3 p/p) :

- * Courgette
- * Choux fleur
- * Carotte ...

Panaché de mini burger (2 p/p) :

- * À l'italienne
- * Au crabe et sa sauce tartare, carpaccio de courgettes

Menu Emeraude à 38.00 € par personne

Tartare de saumon et langoustines, crème acidulée à l'aneth

Ou

Tatin de canard confit, grenailles façon gersoise

Intermède au choix

Suprême de pintade farci aux pignons de pin et aux cèpes, gratiné de patates douce et sa poêlée de légumes de saison

Ou

Filet de bar au champagne rosé, risotto au parmesan et sa tombée de pousses d'épinards

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 à 41.00 € par personne

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

Ou

Ravioles de langoustines et sa bisque

Intermède au choix

Grenadin de veau aux morilles, courgette farcie aux légumes de saison et son écrasé de pommes de terre provençal

Ou

Magret de canard, tomates séchées et basilic, crique ardéchoise et mousseline de carottes au cumin

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 à 52.00 € par personne

Méli-mélo de St Jacques à la truffe

Ou

Duo de foie gras :

- * Briochette à la figue et foie gras poêlé
- * Terrine de foie gras « maison » et son toast, mesclun

Zéphyr de St Jacques et langoustines, sauce armoricaine

Ou

Moelleux de sandre et coquillages au vin blanc safrané

Grenadin de veau et morilles et son gratiné de ravioles provençal

Ou

Pithiviers de pigeons au fois gras et jus de carcasse, écrasé de pomme de terre aux herbes et sa mini ratatouille

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).