

# LES BUFFETS DE VILTAIN

Un anniversaire, une  
fête familiale, un buffet  
campagnard, un cocktail  
dînatoire...

Nous avons le buffet adapté  
à votre évènement.

Nous avons sélectionné  
des artisans reconnus pour  
leur savoir-faire avec une  
exigence de saveurs  
et de méthodes  
traditionnelles de  
fabrication.

Notre équipe se tient à  
votre disposition pour vous  
conseiller et établir un devis.



2020





# *le* PANIER PIQUE-NIQUE *de* VILTAIN

## *Sandwichs au choix*

*Jambon de Pays / Jambon blanc  
Crudités / Emmental*

—

## *Crudités selon saison*

—

## *Chips artisanales*

—

## *Yaourt aux fruits de la Ferme de Viltain*

—

## *Biscuit au choix*

*Madeleine / Palmier*

—

## *Un jus de pomme de la Ferme de Viltain*

*10 € TTC  
par personne*

*Minimum  
de 4 personnes*

*Sur commande  
3 jours à l'avance*

GOBELETS, CUILLÈRES ET SERVIETTES FOURNIS  
PRÉSENTÉ DANS UN SAC EN TOILE DE JUTE





Minimum  
10 personnes

Sur commande  
5 jours à l'avance

## *les* FORMULES COCKTAIL

### PLATEAU APÉRO

3€ TTC / pers.

*Saucisson, Chorizo,  
Andouille de Vire, Saucisson à l'ail et cresson*

-

### PLATEAU DE CHARCUTERIE

5€ TTC / pers.

*Rillettes, Jambon de Pays,  
Saucisson, Chorizo, Andouille de Vire,  
Saucisson à l'ail et Cresson*

-

### CORBEILLE DE CRUDITÉS

*- avec sauces -*

3Kg : 82€ TTC

5Kg : 109€ TTC

*Carottes, Concombres, Radis,  
Choux fleur, Poivrons, Brocolis*

### PLATEAU CHARCUTERIE & FROMAGES

6€ TTC / pers.

*Rillettes, Jambon de Pays, Saucisson, Chorizo,  
Andouille de Vire, Saucisson à l'ail  
et Comté affiné découpé en bâtonnets*

-

### BOUCHÉES FEUILLETÉES

*- à réchauffer -*

3,5€ TTC / pers. (3 bouchées / pers.)

-

### GOUGÈRES

*- à réchauffer -*

1,40€ TTC / pers. (3 gougères / pers.)

-

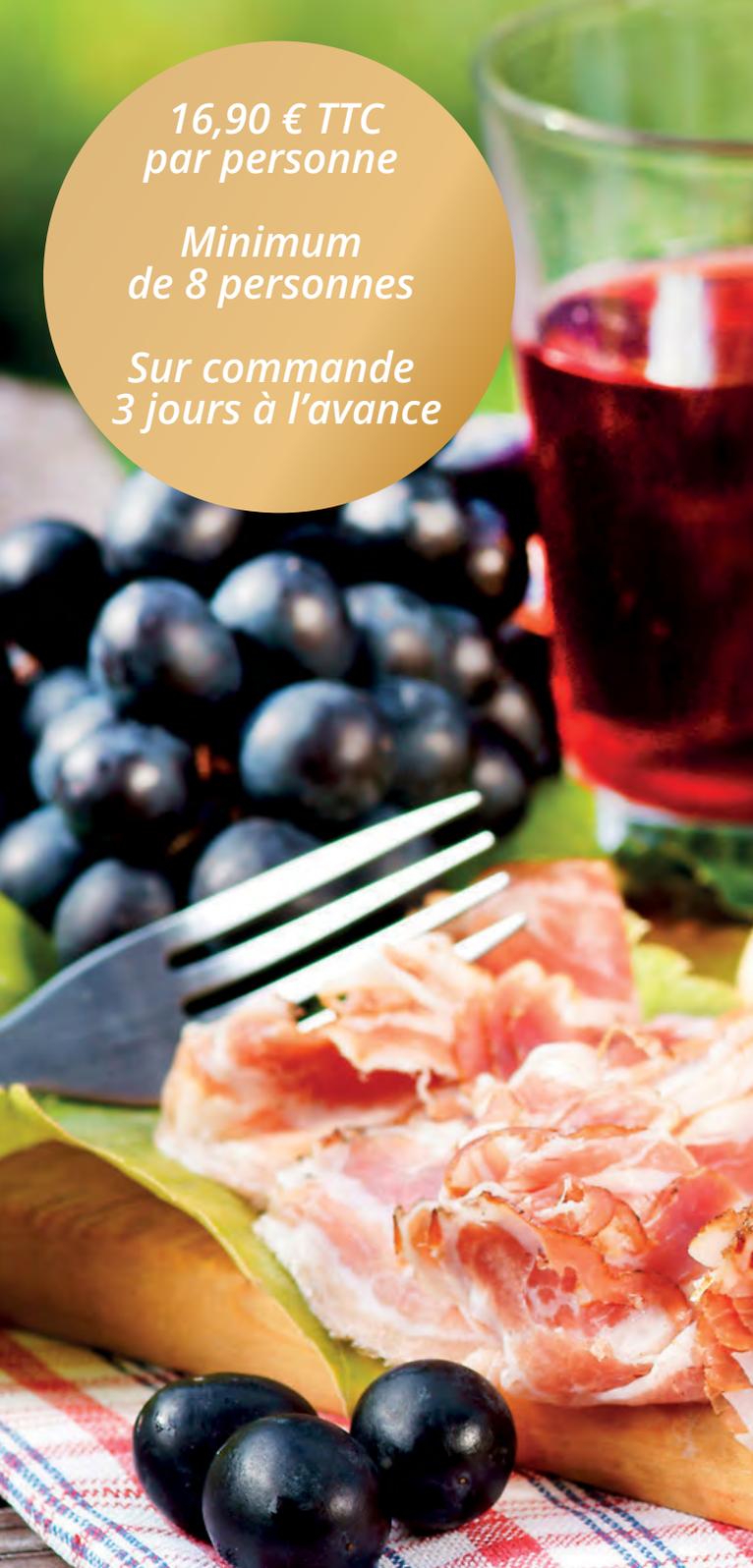
### PAIN SURPRISE

10-15 pers. (40 pièces) 44€ TTC

20-25 pers. (80 pièces) 85€ TTC

*Chèvre frais ou Saumon  
ou Foie gras ou Jambon de Pays*





16,90 € TTC  
par personne

Minimum  
de 8 personnes

Sur commande  
3 jours à l'avance

## le **BUFFET** de **VILTAIN**

CHARCUTERIE ET FROMAGES  
SONT PRÉSENTÉS SUR DE GRANDS  
PLATEAUX EN OSIER, PRÊTS À SERVIR.

↙

### **Plateau de charcuterie**

Rillette / Jambon de Pays / Saucisson  
Chorizo / Andouille de Vire / Saucisson à l'ail et cresson

—

### **1 salade au choix**

Taboulé aux légumes frais et raisins **bio**  
Duo choux-carottes & raisins secs **bio**  
Quinoa aux légumes **bio**  
Lentilles au tofu fumé **bio**  
Tartare de tomates  
Tartare de concombres

—

### **Plateau de fromages**

Comté affiné de saison / Brie de Meaux / Saint Nectaire  
Chèvre (Chèvre frais de Viltain ou Bûche) / Roquefort

—

**Pain au levain tranché, beurre**

—

**Mousse au chocolat** ou **Charlotte aux framboises**





25 € TTC  
par personne

Minimum  
de 10 personnes

Sur commande  
5 jours à l'avance

## *le* **BUFFET GOURMAND**

NOS FROMAGES SONT  
SOIGNEUSEMENT AFFINÉS  
ET PRÊTS À SERVIR.

*Pâté en croûte*  
ou  
*Ballotine de saumon aux asperges*

*Plateau de viandes froides*  
Bœuf fumé / Rôti de porc  
& mayonnaise artisanale

*2 salades au choix*  
Taboulé aux fruits secs **bio**  
Duo choux-carottes & raisins secs **bio**  
Quinoa aux légumes **bio**  
Lentilles au tofu fumé **bio**  
Tartare de tomates  
Tartare de concombres

*Plateau de fromages*  
Comté affiné de saison / Brie de Meaux  
Saint Nectaire / Chèvre frais de Viltain  
ou Bûche de chèvre / Roquefort

*Pain au levain, beurre*

*Tartelettes artisanales  
aux fruits de saison*  
ou *Eclairs* vanille, chocolat, café,  
caramel, framboise, passion.



NOUS POUVONS RÉALISER UN PLATEAU  
DE FROMAGES 100% ILE DE FRANCE !  
DEMANDEZ-NOUS CONSEIL.





*Service Café\**  
livré chaud chez vous  
dans des thermos  
+ gobelets, sucre, touillettes  
3,5€ TTC / pers.

*A partir de  
30 personnes*

## **NOS OPTIONS**

*SUR COMMANDE - 5 jours à l'avance*

### **CRUDITÉS DÉCOUPÉES**

*Pochette vrac 1Kg - au choix - prix TTC*

*Carottes • 7.70€ / Concombres • 9.40€  
Choux-fleur • 10.00€ / Radis rond • 7.10€  
Poivrons • 7.70€*

### **CORBEILLE DE FRUITS DE BOUCHE**

*Pour 25 pers. - 5Kg - 91€ TTC*

### **CORBEILLE DE FRUITS SECS**

*À partir de 5 pers., 10, 15, 20...*

*Pour 5 personnes : 29€ TTC*

### **GLACES EN VERRINE MARTINE LAMBERT**

**4,85€ / pers.**

*Prévoir le matériel frigorifique  
approprié pour le transport*

### **PLATEAU DE MIGNARDISES SUCRÉES**

**4€ TTC / pers. (5 pièces / pers.) Min. 10 pers.**  
*Biscuiterie de la Vallée de Chevreuse*

*Financiers / Rochers amande caramel  
beurre salé / Tuile caramel beurre salé*

### **PLATEAU DE CHOUQUETTES**

**1,4€ TTC / pers. (3 pièces / pers.) Min. 10 pers.**

### **GÂTEAUX SPÉCIAUX**

*Sur devis, nous consulter :*

*Fraisiers, Pièce-Montée,...*

*VAISSELLE JETABLE 1,5€ / PERS. - LE KIT COMPREND : 2 ASSIETTES EN CARTON DE QUALITÉ  
+ COUVERTS EN BOIS + VERRE À VIN + GOBELET + SERVIETTE  
VAISSELLE BIODÉGRADABLE (sauf verre à vin)*

*\* SERVICE CAFÉ PAR NOTRE PARTENAIRE GOOD MORNING*



# NOS BOISSONS



PLUS DE CHOIX EN MAGASIN,  
DEMANDEZ-NOUS CONSEIL !

## VINS - BOUTEILLE

75 Cl

*Vin de Loire Lormelet*  
Rouge, blanc, Rosé • 6,10 €

*Bordeaux Vieille Vigne bio*  
Château La Mothe du Barry • 8,95 €

*Muscadet*  
Les Parcelles bio • 10,20 €

**Offre Magnum - Rosé & Rouge**  
Nous consulter

## VINS - CUBITÉNAIRE

3 et 5 litres

*Cubi Cellier du Pic*  
Merlot rouge • 5L • 15,95 €  
Chardonnay blanc • 3L • 11,90 €  
Rosé fruité • 3L • 9,30 €

*Cubi Côtes de Bourg*  
Château La Tuilière • 3L • 37,50 €  
Clos du Merle • 3L • 30,90 €

## CIDRES ET BIÈRES

75 Cl

*Cidre Fermier bio*  
La Loterie de Régis Aubry • 4,30 €  
Domaine de la Lavallière • 4,25 €  Local

*Bière artisanale de la Brie* • 5,90 €  Local  
blonde & ambrée

## CHAMPAGNE

75 Cl

*Champagne Théophile*  
Maison Roederer • 29,90 €

## CRÉMANT

75 Cl

*Crémant rosé Domaine Marrenon*  
Cuvée M • 14,10 €

*Crémant d'Alsace - brut ou rosé bio*  
de François Weck • 13,60 €

*Prosecco brut ou rosé*  
Millesimato Don Giovanni • 12,95 €

## JUS, LIMONADES ET EAUX

*Jus de pommes*  
de la Ferme de Viltain • 75 Cl • 2,90 €  Local  
(prix dégressif en carton)

*Jus de pommes pétillant bio*  
Ferme du Moulin • 6 €

*Limonade artisanale Elixia* • 1L • 3,85 €

*Jus de fraises* • 75 Cl • 5,90 €  
*Nectar de Framboises* • 75 Cl • 10,20 €  
Cellier de Revigny

*Eau minérale - bouteille de verre 1L*  
Pétillante • 1,60 € - Plate • 1,50 €



# NOS FOURNISSEURS

*Nous travaillons au quotidien avec des artisans-producteurs -fermiers  
que nous connaissons depuis de nombreuses années.*

*Nous avons sélectionné leurs meilleurs produits pour la composition de votre buffet.*



 **Jean-Pierre Ternat (1)**  
Biscuiterie de la Vallée  
de Chevreuse - 78

**Maison Hardouin**  
Charcuterie

 **Didier Pavard (2)**  
Artisan charcutier  
à Angerville - 91

**Jean Baptiste Loyatho (3)**  
Ferme Elizaldia - 64

 **Fromagerie Dongé**

 **Laurent Legoupil (4)**  
Artisan Boulanger - 78

 **Hubert Rabourdin (5)**  
Brasserie de la Brie - 95

**Ferme du Moulin**  
Jus de pomme

 **Mathilde Moret (6)**  
Ferme de la Vallière - 77

**Martine Lambert**  
Glaces artisanales

**Maison Haffner**

**Maison Marc**  
Cornichons Français

**Stéphane Bonnat (7)**  
Chocolaterie Bonnat - 38

 **Producteur Local**

**VOUS SOUHAITEZ UN DEVIS ? VOUS AVEZ UNE QUESTION ?**

**Notre équipe est à votre service :**

**Marc Tavernier - Etienne Mouton - Christian Bayrou**

01 39 56 38 14

magasin@viltain.fr



**LA FERME DE VILTAIN**  
Chemin de Viltain  
78350 Jouy-en-Josas  
www.viltain.fr

**Suivez-nous !**

