

# Les Buffets de La Ferme de Viltain

## DES BUFFETS POUR TOUS VOS ÉVÈNEMENTS

Un séminaire, un départ en retraite,  
une médaille du travail, un anniversaire,  
ou tout autre évènement privé  
ou professionnel...

Nous avons les buffets adaptés  
à votre évènement.

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



# LES BUFFETS

## LE PIQUE-NIQUE DE VILTAIN

À partager

- Sandwichs au choix  
Jambon de Pays  
Jambon blanc  
Emmental  
Crudités selon saison
- Chips artisanales
- Yaourt aux fruits  
de la Ferme de Viltain
- Madeleines
- Un jus de pomme  
de la Ferme de Viltain

*Gobelets, cuillères et serviettes fournis*

*Minimum de 4 personnes  
Sur commande 72H à l'avance*

## SALÉ À LA CARTE

- Plateau apéro  
Saucisson, Chorizo, Andouille  
de Vire, Saucisson à l'ail
- Plateau de charcuterie  
Jambon de Pays, Saucisson,  
Chorizo, Andouille de Vire,  
Saucisson à l'ail
- Plateau de charcuterie  
et fromages  
Jambon de Pays, Saucisson,  
Chorizo, Andouille de Vire,  
Saucisson à l'ail et Comté  
affiné découpé en bâtonnets
- Bouchées feuilletées  
à réchauffer
- Gougères  
à réchauffer
- Pain surprise
- Crudités découpés  
Concombres, Choux-fleurs,  
Carottes, Radis ronds, Poivrons  
Pochette vrac 1Kg

*Minimum 10 personnes  
Sur commande 72H à l'avance*





## LE BUFFET DE VILTAIN

*Charcuterie et fromages sont présentés sur des plateaux, prêts à servir.*

- **Plateau de charcuterie**  
Jambon de Pays, Saucisson, Chorizo, Andouille de Vire, Saucisson à l'ail
- **2 salades au choix**  
Taboulé oriental  
Autres salades selon la saison
- **Plateau de fromages**  
Comté affiné de saison, Brie de Meaux, Saint Nectaire, Chèvre frais de Viltain ou Bûche de Chèvre, Roquefort
- **Pain, beurre**
- **Mousse au chocolat ou Charlotte aux fruits**

*Minimum de 8 personnes  
Sur commande 72H à l'avance*

## LE BUFFET GOURMAND

*Sur mesure  
Nos fromages sont soigneusement affinés et prêts à servir.*

- **Entrée selon la saison**
- **Plateau de viandes froides**  
Rosbeef, Rôti de porc et mayonnaise artisanale
- **2 salades au choix**  
Taboulé oriental  
Autres salades selon la saison
- **Plateau de fromages**  
Comté affiné de saison, Brie de Meaux, Saint Nectaire, Chèvre frais de Viltain ou Bûche de Chèvre, Roquefort
- **Pain, beurre**
- **Flan**
- **Autres desserts disponibles à la demande et selon l'événement**

*Minimum de 10 personnes  
Sur commande 8j à l'avance*



## SUCRÉ À LA CARTE

Sur commande - 8j à l'avance

- Glaces en verrine  
Martine Lambert  
*Prévoir le matériel frigorifique approprié pour le transport*
- Plateau de mignardises sucrées  
Financiers, Rochers amandes, Rochers caramel  
beurre salé, Tuiles caramel beurre salé  
Biscuiterie de la Vallée de Chevreuse  
*Min. 10 pers.*
- Plateau de chouquettes  
*Min. 10 pers.*

*Vaisselle à la demande*

## NOS BOISSONS

### Alcools

- Vin de Loire Lormelet  
blanc, rouge, rosé
- Champagne Ghislain Payer  
brut tradition, brut cuvée  
« réserve » ou blanc de blanc
- Crémant d'Alsace  
de François Weck  
brut ou rosé bio
- Bière artisanale  
d'Ile-de-France  
blonde, ambrée ou blanche
- Cidre fermier  
brut ou demi-sec

### Softs

- Jus de pommes  
de la Ferme de Viltain
- Pétillant de rhubarbe  
du Domaine des Hulottes
- Limonade artisanale
- Eaux minérales plate  
ou pétillante

Plus de choix en magasin,  
demandez-nous conseil !

**Contactez-nous, nous trouverons  
ensemble le buffet le mieux  
adapté à vos besoins !**



**Marché de la Ferme  
Chemin de Viltain  
78350 Jouy-en-Josas**

**01 39 56 38 14 (tapez 1)  
magasin@viltain.fr**



SARL La Ferme de Viltain – RCS Versailles B342086105.  
Photos non contractuelles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
En cas de rupture d'un produit ou d'un conditionnement, il sera remplacé  
par un produit ou un conditionnement similaire.