

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.



Automne-Hiver 2018-2019



le PANIER PIQUE-NIQUE de VILTAIN

Sandwichs au choix

Jambon de Bayonne / Jambon blanc
Crudités / Emmental

-

Crudités selon saison

-

Chips artisanales

-

Yaourt aux fruits de la Ferme de Viltain

-

Biscuit au choix

Madeleine / Palmier / Cookie

-

Un jus de pomme de la Ferme de Viltain

10 € TTC
par personne

Minimum
de 4 personnes

Sur commande
72H à l'avance

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



Minimum
10 personnes

Sur commande
72H 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.

Rillette, Jambon de Bayonne,
Saucisson, Chorizo, Andouille de Vire,
Saucisson à l'ail et Cresson

-

CORBEILLE DE CRUDITÉS

- avec sauces -

6,30€ TTC / pers.

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

PLATEAU CHARCUTERIE & FROMAGES

6€ TTC / pers.

Rillette, Jambon de Bayonne,
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 FROIDES

- ou 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



17 € TTC
par personne

Minimum
de 8 personnes

Sur commande
72H à l'avance

le BUFFET de VILTAIN

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



Plateau de charcuterie

Rillettes / Jambon de Bayonne / Saucisson
Chorizo / Andouille de Vire / Saucisson à l'ail et cresson

1 salade au choix

Taboulé aux fruits secs **bio**
Duo choux-carottes & raisins secs **bio**
Quinoa aux légumes **bio**
Lentilles au tofu fumé **bio**

Plateau de fromages

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

Pain au levain, beurre

Mousse au chocolat ou Charlotte aux fruits



25 € TTC
par personne

Minimum
de 10 personnes

Sur commande
72H à l'avance

le BUFFET GOURMAND

NOS FROMAGES SONT
SOIGNEUSEMENT AFFINÉS
ET PRÊTS À SERVIR.



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 € / pers.

A partir de
30 personnes

NOS OPTIONS

SUR COMMANDE - 72H à l'avance

CRUDITÉS DÉCOUPÉES

Pochette vrac 1Kg - au choix

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

CORBILLE DE FRUITS

À partir de 5 pers., 10, 15, 20...

Corbeille de fruits des saison • 4.70€ / pers.
Corbeille de fruits secs • 3.90€ / pers.

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,...

VAISSELLES JETABLES 0.5€ / PERS. - LE KIT COMPREND : ASSIETTE EN BAMBOU
+ COUVERTS EN BOIS + VERRE À VIN + GOBELET - VAISSELLE BIODÉGRADABLE

*SERVICE CAFÉ VIA NOTRE PARTENAIRE GOOD MORNING

NOS BOISSONS

★
PLUS DE CHOIX EN MAGASIN,
DEMANDEZ-NOUS CONSEIL !

VINS - BOUTEILLE

75 Cl

Vin de Loire Lormeleit
Rouge, blanc, Rosé • 6,10 €

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

Muscadet
Les Parcelles **bio** • 10,20 €

VINS - CUBITÉNAIRE

3 et 5 litres

Cubi Cellier du Pic
Merlot rouge • 5L • 15,95 €
Chardonnay blanc • 3L • 11,90 €
Rosé fruité • 5L • 17,20 €

Cubi Côtes de Bourg
Château La Tuilière • 3L • 36,50 €
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**

CHAMPAGNE

75 Cl

Champagne Théophile
Maison Roederer • 29,90 €

CRÉMANT

75 Cl

Crémant rosé Domaine Marrenon
Cuvée M • 13,90 €

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

JUS ET LIMONADES

Jus de pommes **Local**
de la Ferme de Viltain • 75 Cl • 2,90 €
(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
Cellier de Revigny • 75 Cl • 10,20 €




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 Donge**

 **Laurent Le Goupil (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

 **Ferme Vandame**
Boulangerie - 91

Martine Lambert
Glaces artisanales

Maison Hoffner

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 !

