

NOS BUFFETS

Qu'il soit froid, et/ou chaud, assis ou debout, un buffet se compose généralement d'un assortiment de hors d'oeuvre, plats divers, desserts et boissons* disposés sur une table.

Les mets sont généralement en libre service et disponibles à volonté. Les convives se servent ou sont servis par du personnel* mis à disposition par le prestataire.

Nous vous proposons une large gamme de buffets, faite votre choix parmi nos propositions non exhaustives.

Si toutefois vous aviez une demande particulière, **contactez nous**, nous nous efforcerons à trouver une solution adaptée afin de répondre au mieux à vos exigences.

Optionnel : Café , Soupe à l'oignon avec croutons et emmental

LIVRAISON CHAUDE OU FROIDE 7J/7



Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

Le Buffet froid « Raz les pâquerettes »



Prix personnalisés sur demande de devis

Carottes râpées au citron (0,100kg/pers)

Salade de pommes de terre et oignons rouge (0,100kg/pers)

Terrine de campagne

Saucisson ail fumé

Rosette

Roti de porc mayonnaise & cornichons

Faisselle à la crème

Tarte aux pommes sur compote

OU

Fraisier/ Framboisier/Tutti-frutti/Royal choco/Forêt noire

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015



Le jardinier



Prix personnalisés sur demande de devis

Salade de Pennes au Pistou (65g/pers)

Salade de Fenouil à l'orange (65g/pers)

Salade végétarienne (65g/pers)

Abondance de Bâtonnets et sommités de légumes frais

&

Terrine de superposition de légumes

Sauce verdurette

Faisselle OU fromage blanc

Salade de fruits frais de saison

OU

Fraisier/ Framboisier/ Tutti-frutti/ Royal choco/ Forêt noire

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

Le Buffet froid «Sympa»



Prix personnalisés sur demande de devis

Macédoine de légumes mayonnaise (65g/pers)

Taboulé à la menthe fraîche (65g/pers)

Duo de carotte et céleri (65g/pers)

Jambon blanc

Terrine de campagne

Saucisson ail

Rosette

Cuisse de poulet rôti aux herbes (1 pcs /pers)

Mayonnaise à l'herbes / Moutarde / ketchup / cornichons

Faisselle à la crème

Tarte aux pommes OU Tarte aux fruits (selon saison)

OU

Fraisier/ Framboisier/Tutti-frutti/Royal choco/Forêt noire

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

Le Buffet froid « STYLE »



Prix personnalisés sur demande de devis

Taboulé à la menthe fraîche (50g/pers)

Duo de carotte et céleri (50g/pers)

Salade de Charlottes et oignons rouge (50g/pers)

Salade de betteraves (50g/pers)

Terrine de poisson et sauce cocktail

Jambon sec

Saucisson ail

Terrine campagne

Rosette

Poulet rôti

Rôti de porc

Faisselle à la crème ou brie

Tarte aux fruits

OU

Fraisier/ Framboisier/Tutti-frutti/Royal choco/Forêt noire

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

Le boucher



Prix personnalisés sur demande de devis

Salade tri-colori (50g/pers)
(Tomates/mozzarella/basilic)

- Salade gourmande (50g/pers)
- (Lentilles, magrets, gésiers de volailles, oignons, herbes fraîches, sauce)

Ratatouille (50g/pers)

Taboulé à la menthe fraîche (50g/pers)

Rosbeef en croûte d'herbes (2tranches/pers)

Rôti porc au basilic (2 tranches/pers)

Cuisse de poulet rôti (1/2 cuisse/pers)

Plateau de fromages régionaux

Fraisier OU Framboisier OU Tutti-frutti OU Royal choco

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.
L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite.© Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

Le Buffet Froid « Gourmand »



Prix personnalisés sur demande de devis

Salade piémontaise (50g/pers)

Taboulé à la menthe fraîche (50g/pers)

Salade Coleslaw (50g/pers)

Salade de betterave (50g/pers)

Jambon sec/rosette/Jambon blanc/saucisson fumé/Terrine campagne

Cornichons, oignons grelots

Saumon Bellevue OU Terrine de poisson

½ cuisse de Poulet rôti aux herbes
&

Roti de porc OU Rosbeef (180g/pers)

Mayonnaise à l'herbes/Moutarde/ketchup

Plateau de fromages régionaux

Tarte aux pommes OU Amandine/poire
&

Salade de fruits frais

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015



Le marin



Prix personnalisés sur demande de devis

Salade de Pennes aux fruits de mer

Emincée de charlotte au surimi

Salade de poulpes et asperges verte

Miroir de Saumon Bellevue

OU

Terrine de Duo de saumon

Filet de Julienne vapeur d'herbes fraîches

Sauces : cocktail/mayonnaise

Plateau de fromages régionaux

Tartelettes aux fruits de saison OU Salade de fruits frais OU entremets
au choix

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.
L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015



FORMULE TARTE SALADE



Prix personnalisés sur demande de devis

Une formule simple, équilibrée et savoureuse qui ravira vos invités.
Par sa forme, cette formule est parfaite lors d'un buffet debout.

Elle se décline sous la forme suivante :

- Salades composées variées au choix** (200g au total/pers - 1,5kg par salade minimum)
- Tartes salées** (1 tarte pour 8 personnes)
- Tartes sucrées** (1 tarte pour 8 personnes)
- Petits pains aux céréales ou de campagne** (2 pièce/pers)
- Boissons** (en sus)

Salades au choix :

- Concombres à la menthe fraîche
- Carottes râpées
- Coleslaw à l'indienne
- Riz Niçois
- Charlottes aux oignons rouges et herbes fraîche
- Ratatouille
- Tomates mozzarella basilic frais
- Taboulé à la menthe fraîche
- Cabrette et harengs fumés (pomme de terre, hareng fumés, fines herbes, sauce)
- Pennes au thon
- Céleri rémoulade
- Salade gourmande (lentilles, magrets, gésiers de volailles, oignons, herbes fraîches, sauce)
- Salade fraîcheur (billes de melon/pastèque/mozzarella, tomates cerise, fines herbes, sauce)

Tartes salées au choix

- Provençale (ratatouille, grana)
- Montagnarde (lardons, pommes de terre, reblochon)
- Fromage (bleu/emmental/chèvre)
- Poireaux
- Quiche Lorraine
- Champignons et tomme fraîche
- Courgette parmesane
- Moussaka (aubergine grillées, viande de bœuf, ail, menthe)
- Saumon épinard
- Poulet et citron
- Oignons
- Bourguignonne (pâte fine, boudin noir, compote)
- Potiron et jambon cuit
- Camembert
- Tatin de navets de printemps au miel

Dessert au choix

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| - Tarte pommes sur compote | - Tarte Bourdaloue (Amandine/poire) |
| - Tarte pommes à l'Alsacienne | - Tarte chocolat |
| - Tarte pommes façon tatin | - Tarte poires façon tatin |
| - Tarte pommes, raisins cannelle | - Tarte à la rhubarbe |
| - Tarte aux fruits de saison | - Tarte poires choco |

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.
L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

Formule « BUFFET CHAUD »

Prix personnalisés sur demande de devis

Notre formule buffet chaud est la solution idéale pour vos déjeuner ou dîner rapide assis, tel que catering, formation d'entreprise, ou colloque.

Après le buffet de crudités, un plat chaud* ainsi qu'une garniture vous est proposé, puis un dessert au choix.

Notre buffet est livré avec pains, sauces et condiments.

Crudités (200g au total/pers - 1,5kg par salade minimum)

- Concombres à la menthe fraîche
- Carottes râpées OU céleri rémoulade
- Coleslaw à l'indienne
- Riz Niçois
- Charlottes aux oignons rouges et herbes fraîche
- Ratatouille
- Tomates mozzarella basilic frais
- Taboulé à la menthe fraîche

Plat chaud et 1 accompagnement

Plat chaud au choix

- Pavé de saumon sur peau sauce crevettes
- Cuisse de canard aux pêches
- Filet de Lieu sauce matelote
- Jambon à la Chablisienne
- Blanquette de veau
- Emincé de volailles aux champignons
- Coq au vin rouge
- Bœuf Bourguignon

1 Garnitures au choix

- Riz pilaf aux petits légumes
- Pennes aux légumes
- Flans de courgettes
- Ratatouille
- Purée de pommes de terre maison
- Gratin Dauphinois
- Tomate Provençale
- Haricot vert

Les Plats uniques

- Paëlla
- Lasagne de bœuf
- Lasagne de saumon
- Lasagne végétarienne
- Choucroute garnie

- Pot au feu
- Tomate farcie
- Endive au jambon
- Couscous classique

Les desserts (1 tarte/8pers)

- Tarte pommes sur compote
- Tarte pommes à l'Alsacienne
- Tarte pommes façon tatin
- Tarte pommes, raisins cannelle
- Tarte aux fruits de saison
- Salade de fruits frais

- Tarte Bourdaloue
- Tarte banane chocolat
- Tarte poires façon tatin
- Tarte à la rhubarbe
- Tarte poires choco
- Assortiment de fruits frais (Selon saison)

*Mise à disposition de chaffing-dish pour le maintien en température (Un chèque de caution sera demandé).

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite.© Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015