À TABLE

Cuisinier Traiteur • Chambéry
06 01 94 16 64 • atable.chambery@gmail.com • atablechambery.com

PLAQUETTE TARIFAIRE BUFFETS 2026

Commande minimum : 20 personnes • Livré hors service, boissons et mobilier

BUFFETS FROIDS SANS DESSERTS

BUFFET 1 — 26 € / PERS

Salade de champignons frais, chorizo et persil • Salade de couscous, petits légumes, salsa mangue et gambas • Salade périgourdine aux gésiers de canard et vinaigre de noix • Saumon fumé par nos soins, toasts et condiments • La longe de porc aux olives et parmesan • Plateau de fromages de Savoie

BUFFET 2 — 27,50 € / PERS

Salade de penne, sauce tomate et thon, olives • Salade de céleri aux pommes et safran • Salade de lentilles, poires aux épices • Effeuillé de cabillaud aux légumes d'Antan • Filet de poulet aux olives, câpres et tomates séchées • Terrine de campagne maison, chutney • Plateau de fromages de Savoie

BUFFET 3 — 27,50 € / PERS

Salade de riz noir, petits pois, artichauts et tomates cerise • Salade de betteraves et radis au miel • Salade de haricots verts, orange fraîche et pesto à la menthe • Rôti de bœuf et fricassée de pleurotes • Saumon au wakamé et sésame • Tourte de volailles et caramel de vinaigre • Plateau de fromages de Savoie

BUFFET 4 — 28 € / PERS

Taboulé maison aux cacahuètes • Salade de crevettes et pommes de terre à la crème persillée • Salade de paëlla aux fruits de mer et safran • Mini pavé de saumon mi-cuit, sauce vierge • Émincé de volailles et sauce piquante à la tomate • Roast-beef et rôti de porc, sauce cocktail et condiments • Plateau de fromages fermiers et pains spéciaux

BUFFET 6 — 32 € / PERS

Salade de haricots verts, pois gourmands à la mangue • Salade de lentilles, cervelas et oignons rouges • Salade de crozets au Comté et noix • Pâté en croûte Richelieu maison et condiments • Roast-beef à la moutarde, pousse d'herbes • Plateau de cochonnailles du pays et condiments • Mi-cuit de saumon mariné aux herbes aromatiques, sauce pastorale • Plateau de fromages et pains spéciaux

BUFFETS FROIDS AVEC DESSERTS

BUFFET 7 — 30 € / PERS

Salade de fromage de chèvre, légumes, vinaigrette d'abricots • Salade de fusilli au thon, câpres et poivrons grillés • Salade de haricots verts, orange fraîche et pesto à la menthe • Roast-beef à la moutarde et à l'estragon • Filet de saumon, crispi de noisettes • Fromages • Tarte Tatin, crème cannelle

BUFFET 8 — 30 € / PERS

Salade de champignons frais, chorizo, ail et persil • Salade de tomates cerises au jambon Serrano • Salade de paëlla aux fruits de mer et safran • Filet de saumon à l'escabèche, petits légumes au vinaigre blanc • Filet de porc, vinaigrette de tomates, ail et piment doux • Fromages • Mi-cuit chocolat, crème anglaise pistachée

BUFFET 9 — 32,50 € / PERS

Salade de crozets au Comté et noix • Salade de haricots et champignons, échalotes, vinaigre de framboise • Spaghettis de courgettes, pignons de pin, tomates séchées et mozzarella • Saumon aux petits légumes • Blanc de volaille émincé, sauce cacahuètes • Plateau de fromages savoyards au lait cru • Entremet framboise et coulis de fruits rouges

BUFFETS FROIDS & CHAUDS

BUFFET 10 — 35 € / PERS

Les Entrées : Salade Lyonnaise • Taboulé maison aux raisins de Corinthe • Salade de haricots, oignons rouges • Terrine de saumon, citron, mayonnaise
Le Chaud : Fricassée de volailles jaunes aux bolets, gratin de pommes de terre, gâteau de champignons
Fromage & Dessert : Assortiment de fromages de Savoie • Entremet aux agrumes

BUFFET 11 — 35 € / PERS

Les Entrées : Terrine de canard, salade et cornichons • Salade bretonne aux choux-fleurs, vinaigrette au cidre et jambon • Salade de pommes de terre, gésiers confits, magrets fumés et noix • Salade savoyarde aux diots fumés et Tome de Bauges
Le Chaud (au choix) : Canard à l'orange, Crozitto, fricassée de légumes OU Tajine de poissons, riz Madras
Fromage & Dessert : Assortiment de fromages de Savoie • Craquant chocolat

BUFFET 12 — 37 € / PERS

Les Entrées : Fricassée de légumes du sud en antipasti • Salade bretonne aux choux-fleurs, jambon et vinaigrette au cidre • Salade de haricots et orange, pesto de menthe fraîche • Pâté en croûte
Le Chaud : Estouffade de veau aux girolles, polenta crémeuse et moelleux butternut
Fromage & Dessert : Assortiment de fromages de Savoie • Tiramisu aux fruits rouges

BUFFET 13 — 39,50 € / PERS

Les Entrées : Salade de poulet à l'indienne • Salade savoyarde aux diots • Assortiment de crudités fraîches maison (tomates, concombre, céleri, choux-fleurs, haricots verts, carottes) • Salade de perles de blé au surimi et à l'aneth
Le Chaud : Dos de saumon et grosses crevettes créoles, Risotto de riz camarguais et légumes en tians
Fromage & Dessert : Assortiment de fromages de Savoie • Tatin, crème de ferme

Service : *Taux horaire 40€ • 1 serveur pour 30 personnes à table • 1 serveur pour 50 personnes en buffet.*