



*Les saveurs au bout du palais, parce que vos
plaisirs sont notre passion*

Evènementiel 2025 - 2026

LES BUCHAILLES

L'événementiel à la carte



Toutes nos recettes sont faites maison à partir de produits sélectionnés avec amour.

Nous sommes à vos côtés pour l'organisation de vos événements. N'hésitez pas à nous contacter pour un accompagnement sur mesure.

Afin de vous aider à choisir la bonne formule, voici un guide de quantités par personne. Ces estimations sont à ajuster en fonction de la durée de votre événement et de la composition de votre buffet.

- Apéritif : 5 à 10 pièces par personne.
- Apéritif dînatoire : 15 à 25 pièces par personne (dont 3 à 5 sucrées).
- Vin d'honneur : 9 à 12 pièces par personne.
- Brunch : 14 à 20 pièces par personne (mélange salé/sucré).

LES PLATEAUX

15 personnes minimum

VEGGIE



- **Fruits** (Servis avec 2 sauces, offre d'avril à octobre)
- **Légumes** (Servis avec 2 sauces)

FROMAGES CHARCUTERIES

- Brunch / vin d'honneur / autres

FROMAGES



- Brunch / vin d'honneur / autres
- Fin de repas (mariage, baptême...)

CHARCUTERIES

- Brunch / vin d'honneur / autres

* Le tarif sera établi pour s'adapter parfaitement à vos besoins, à la composition globale de votre buffet et à la quantité souhaitée.

LES CREATIONS FROMAGERES

BRILLAT SAVARIN FARCI : (environ 250gr)



- Aux fruits de saison / confiture (offre saisonnière)
- Crème de marron / noix / noix de pécan

COULOMMIER FARCI : (environ 500gr)



- Figes amandes
- Cranberries pistaches
- Dattes noix de cajou
- Le fruité : abricots, figes, cranberries, pistaches, noix



LE SALE

Minimum 20 pièces par produit

MINIS SALADES :

- Pâtes, Feta, tomates, concombres, oignons rouges 
- Riz, poivrons, mozzarella, pesto 
- Auvergnate (Salade, Jambon cru, cantal, tomates)
- Taboulé 

VERRINES :

- Mousse de chorizo / tomate / poivron
- Chèvre / betterave / noix 
- Bavarois de roquefort / raisin / noix 
- Fromage blanc / concombre / ciboulette 

MINIS CLUB SANDWICHES :

- Jambon cru / cantal / sauce salsa / roquette
- Concombre / fromage blanc / ciboulette 
- Coppa / tomates séchées / fromage frais / roquette
- Lomo / cheddar / roquette

MINIS BROCHETTES :

- Jambon cru / chèvre / miel / tomate cerise
- Rosette / poivrons / fromage frais / tomate cerise
- Coppa / mozzarella marinée / tomate cerise
- Tomato cerise / mozzarella marinée / poivron 



LE SUCRE

Minimum 20 pièces par produit

VERRINES :



- Riz au lait (nature, caramel ou coulis de fruits)
- Panacotta (fruits rouges ou orange)
- Crème caramel / chocolat / spéculoos
- Compote (kiwi banane ou pomme poire)

FROMAGE BLANC :



- Coulis de fruits rouges / granola
- Chocolat / granola
- Caramel / granola
- Sirop safran (safranière Bellerive/allier) / granola

PANCAKE



COOKIES : (L.Instant Cookie de St Pardoux)



- 3 chocolats
- Spéculoos
- Nougatine
- Pistache

LES BOISSONS

COCKTAILS :

- Punch de tatie 15,4°
- Pêche au dragon 13,1°
- Tête de Mule 12,8°
- Mojito de Tobago 13,5°

Min 10 cocktails / litre, à déguster sur glace ou bien frais
Composition: nous consulter ou découvrir en magasin
Signé Alexis Taoufiq MOF barman

Au-delà des cocktails, explorez notre cave avec :

Plus de 100 références de vins

Des pétillants et champagnes

Des liqueurs artisanales pour créer vos propres apéritifs

Des softs artisanaux.

LES OPTIONS

Livraison uniquement valable sur l'ensemble de l'offre
les Buchailles l'évènementiel à la carte

RETRAIT EN MAGASIN : gratuit

LIVRAISON :

- De 0 à 5 km : gratuit
- De 5 à 10km : 15€
- De 10 à 15km : 20€
- De 15 à 20km : 25€
- Au delà : sur devis





www.lesbuchailles.com



Label artisan
remarquable

HORAIRES

Du mardi au vendredi
8:30-12:30 / 15:30-19:00

Le Samedi
8:30-12:30 / 15:30-18:00

CONTACT

111 avenue Etienne Clementel
63460 Combronde
04.73.38.83.84
les.buchailles@gmail.com

Ne pas jeter sur la voie publique
Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération