

Les banquets

.. Qu'est-ce qu'un "buffet" ?

Le buffet est le nom donné à une grande table qui permet de présenter les mets et boissons aux clients pour certaines occasions. Ce peut être un meuble fixe avec ou sans système réfrigérant comme des tables modulaires.

.. Expliquez la composition des buffets suivants : buffet de hors d'oeuvre ; buffet froid ; buffet campagnard ; buffet à thème ; buffet de petit déjeuner.

Différentes compositions concernant les buffets :

- le buffet de hors d'oeuvre offre beaucoup de salades composées, de charcuteries, poissons froids, sauces telles que mayonnaise, vinaigrette, cocktail, de crudités, etc. ;
- le buffet froid est servi en guise de repas. Cela va de crudités et salades composées aux viandes froides, fromages, assortiment de pâtisseries et de fruits. Il y a aussi des boissons.
- le buffet de hors d'oeuvre offre beaucoup de salades composées, de charcuteries, poissons froids, sauces telles que mayonnaise, vinaigrette, cocktail, de crudités, etc. ;
- le buffet froid est servi en guise de repas. Cela va de crudités et salades composées aux viandes froides, fromages, assortiment de pâtisseries et de fruits. Il y a aussi des boissons ;
- le buffet campagnard (buffet très courant) offre toutes sortes de charcuteries portionnées (saucisson sec, saucisson à l'ail, saucisse sèche, terrine, jambon à l'os, cochon de lait en gelée, galantine, etc.), viandes froides, condiments, sauces diverses, fromages régionaux, vins en tonnelets, eaux et jus de fruits ;
- le buffet à thème est composé en fonction de son thème ;
- le buffet de petit déjeuner est composé de viennoiserie, céréales, confitures, beurre, oeufs (brouillés, bacon, sur le plat, coque), charcuteries, yaourts, lait, fruits frais, salade de fruits, jus de fruits, eau, thé, café, chocolat.

.. Citez 3 autres sortes de buffets :

Les autres formes de buffets sont le brunch, le buffet cocktail, le buffet de desserts, le buffet d'înatoire, le buffet casher, le buffet de garden-party, le buffet lunch.

.. Quelle est la longueur d'un buffet en restauration pour 20 ; 30 ; 40 personnes ?

La longueur des différents buffets est de : 3 m pour 20 personnes ; 4 m pour 30 personnes ; 5 m pour 40 personnes.

.. Quelle est la surface comptée pour un client dans le cadre d'un repas sous forme de buffet ?

Pour une personne dans le cadre d'un buffet, il faut compter entre 0,80 et 1 m² mais cela peut aller, selon la catégorie de l'établissement, jusqu'à 1,5 m².

