



**Notre gamme Réception - Entreprise
&
ses tarifs**

46, Grande Rue - 38160 Saint Marcellin
04 76 38 11 26 - traiteur.mathieubuisson@gmail.com




Mathieu Buisson
CHARCUTERIE - TRAITEUR - RÉCEPTIONS

Brunch

Le Brunch

15,00 €/personne

- ❖ 3 mini viennoiseries/personne
- ❖ 3 pains artisanaux différents
- ❖ Œufs brouillés à l'huile de truffe
- ❖ Assortiment de confitures et beurre
- ❖ Plateaux de charcuterie (saucisson noisettes, jambon cru de Vendée, jambon blanc et pâté de campagne)
- ❖ Salade fraîcheur jambon-mangue
- ❖ Saumon gravlax à la façon du Chef
- ❖ Rosbeef au paprika
- ❖ Rôti de porc aux épices douces
- ❖ Plateau de fromage (coulomier, fourme d'Ambert et chèvre cendré)
- ❖ Café ou thé

*Pour les enfants de moins de 12 ans, comptez ½ part.
Les couverts de service et contenants sont fournis – ils seront récupérés après la prestation
– pas de service (en sup.) – livraison simple (non incluse)*




Mathieu Buisson
CHARCUTERIE - TRAITEUR - RÉCEPTIONS

Buffet Apéritif

Buffet Apéritif 1,20 €/pièce*

- ❖ Gougère savoyarde (jambon de Savoie et Abondance)
- ❖ Panacotta crémeuse au potiron et brisure de marron
- ❖ Wrap poulet-curry et lait de coco
- ❖ Rillettes de la mer, flocons d'huile d'orange
- ❖ Finger de gaspacho Andalou et chapelure d'olives noires
- ❖ Maquereau barbecue, compotée de choux rouge au Xerès

** Nous conseillons 8 pièces minimum par personne
Les contenants sont fournis – pas de service (en supp.) – livraison simple (non incluse)*

Buffet Apéritif 1,50 €/pièce*

- ❖ Cromesquis au foie gras
- ❖ Club sandwich au jambon et fromage frais
- ❖ Mini nem d'escargots en habit vert
- ❖ Bruschetta aux légumes grillés et concassé de tomates au thym, chips de parmesan
- ❖ Madeleine à la bolognaise x 2

** Nous conseillons 8 pièces minimum par personne
Les contenants sont fournis – pas de service (en supp.) – livraison simple (non incluse)*

Buffet Apéritif 1,80 €/pièce*

- ❖ Duo de faisselle façon canut et mousse de betterave
- ❖ Mini navette au saumon fumé, crème de raifort et salade de jeunes pousses
- ❖ Bruschetta à la roquette, jambon de Parme Prosciutto et tomate confite
- ❖ Taboulé de choux fleur
- ❖ Ceviche de rouget à l'avocat et citron vert
- ❖ Tartare de bœuf salers au sésame et wasabi
- ❖ Velouté glacé de poivron et mousse de feta

** Nous conseillons 8 pièces minimum par personne
Les contenants sont fournis – pas de service (en supp.) – livraison simple (non incluse)*

Buffet Apéritif 2,10 €/pièce*

❖ Sucette de foie gras au Sauterne et chapelure de pain d'épice

❖ Crème brûlée au foie gras et Porto

❖ Gravlax de truite d'Ardèche à la betterave et aneth

** Nous conseillons 8 pièces minimum par personne
Les contenants sont fournis – pas de service (en supp.) – livraison simple (non incluse)*

Animation sans service

Bar à légumes: assortiment de légumes croquants accompagnés de leurs sauces (mayonnaise, cervelle des canuts, sauce cocktail), qui apporteront fraîcheur et couleur à vos buffets: 6,00 €/personne

Bar à tartinade: tartinade de chèvre et radis, tapenade d'olives vertes et noires, tartinade betteraves-sésames, caviar d'aubergine, houmous à tartiner seul ou à plusieurs: 6,00 €/personne

Bar 4 fromages: assortiment de 4 fromages à disposition de vos invités, accompagné de pains artisanaux: 7,40 €/personne

Bar 5 fromages: assortiment de 5 fromages à disposition de vos invités, accompagné de pains artisanaux: 8,30 €/personne

Les contenants sont fournis – pas de service (en supp.) – livraison simple (non incluse)

Animation avec service*

ATELIER A 04,00 €/personne

- ❖ Plancha Terre: poêlée de bœuf et volaille aux herbes
- ❖ Brochette de viande à la plancha: 3 pièces par personne, bœuf au paprika, volaille au curry et veau à la sarriette
- ❖ Animation siphon: deux au choix entre:
 - Espuma d'avocat sur son lit de saumon mariné à l'aneth et piment d'Espelette
 - Espuma au lard, velouté de champignons et poudre de cèpe
 - Espuma au Brillat Savarin, velouté de choux fleur et éclats de noix du pays Voironnais

ATELIER A 06,00 €/personne

- ❖ Animation Serrano: jambon Serrano taillé devant vos invités, accompagné de son duo de pain et beurre doux
- ❖ Découpe campagnarde: assortiment de pâté, terrine et pain artisanal à la découpe
- ❖ Atelier paninis: 2 pièces par personne au chorizo et chèvre, préparés et cuits à la demande
- ❖ Plancha de la Mer: 2 pièces par personne, gambas et Saint Jacques aux tomates confites, cuites et dressées au buffet
- ❖ Poêlée d'asperges: au choix entre la fricassée d'asperges vertes, sauce mousseline à la ciboulette et les asperges meunières, huile de chorizo et copeaux de parmesan.

* Présence obligatoire d'un serveur derrière le stand – coût du serveur non inclus dans le tarif de l'animation
Les contenants sont fournis – livraison simple (non incluse)

Animation avec service*

ATELIER A 08,00 €/personne

- ❖ Foie gras nature: 1 pièce par personne, accompagnement au choix parmi 3 chutney différents (oignon, mangue et figue-épices), pain et pain d'épice maison
- ❖ Foie gras chaud: 1 pièce par personne, cuisson faite devant vos convives
- ❖ Sushi-Maki: buffet aux saveurs d'Asie préparé sur place
- ❖ Ecailler: 2 huîtres par personne fines de claires n°3 et crevettes préparées par nos soins devant vous

ATELIER A 10,00 €/personne

- ❖ Thon en 3 façons: sur la base de 1 pièce de chaque par personne: tataki de thon au sésame, tartare de thon aux herbes fraîches, carpaccio de thon citron-huile d'olive

** Présence obligatoire d'un serveur derrière le stand – coût du serveur non inclus dans le tarif de l'animation
Les contenants sont fournis – livraison simple (non incluse)*




Mathieu Buisson
—
TRAITEUR & CHEF À DOMICILE

Buffets

Buffet Froid

19,90 €/personne

- ❖ Cake aux olives
- ❖ Piémontaise
- ❖ Salade de lentilles et saucisson chaud au vin rouge
- ❖ Rémoulade de panais aux noisettes (peut être remplacé par du céleri selon la saison)
- ❖ Tagliatelles fraîches, noix et pesto
- ❖ Gravlax de saumon, condiment aneth-coco
- ❖ Rôti de porc aux épices douces
- ❖ Aiguillettes de volaille au curry et lait de coco
- ❖ Plateau de charcuterie (jambon cru de Vendée, rosette, chorizo doux, pâté croûte façon Richelieu)

Supplément fromage 3 €/personne

Pour les enfants de moins de 12 ans, comptez ½ part.

Les couverts de service et contenants sont fournis – ils seront récupérés après la prestation

– pas de service (en sup.) – livraison simple (incluse sur une base de 50 personnes dans la limite de 100km)

Buffet Chaud

27,90 €/personne

- ❖ Tartelette au haddock fumé
- ❖ Salade de choux à la japonaise, sashimi de dorade au sésame
- ❖ Salade fraîcheur jambon et mangue
- ❖ Rémoulade de panais à la graine de moutarde
- ❖ Tagliatelles fraîches, tomate-basilic
- ❖ Gravlax de saumon à la betterave et aneth
- ❖ Dos de cabillaud, légumes du soleil comme une ratatouille et sauce vierge
- ❖ Blancs de volaille à la crème et champignons
- ❖ Plateau de charcuterie (terrines de lapin au muscadet, saucisson aux cèpes, saucisson noisette, jambon Serrano)

Supplément fromage 3 €/personne

Pour les enfants de moins de 12 ans, comptez ½ part.

*Les couverts de service et contenants sont fournis – ils seront récupérés après la prestation
– pas de service (en sup.) – livraison simple (incluse sur une base de 50 personnes dans la limite de 100km)*




Mathieu Buisson
CHARCUTERIE - TRAITEUR - RÉCEPTIONS

Cocktail dînatoire

Proposition n°1*: 12,00 €/personne

PIECES SALEES:

- ❖ Wrap poulet-curry et lait de coco
- ❖ Club sandwich au jambon et fromage frais
- ❖ Gravlax de truite d'Ardèche à la betterave et aneth
- ❖ Taboulé de choux fleur x 2

PIECES SUCREES:

- ❖ Mini crème brûlée à la fève de tonka
- ❖ Bavaroise à la pomme, pommes caramélisées et crumble

** Toutes nos propositions sont personnalisables et modifiables – aucune pièce n'est obligatoire
Les contenants sont fournis et récupérés après la prestation – pas de service (en supp.)
– livraison simple (non incluse)*

Proposition n°2*: 18,00 €/personne

PIECES SALEES:

- ❖ Sucette de foie gras et poudre de pain d'épices
- ❖ Gravlax de truite d'Ardèche à la betterave et aneth
- ❖ Bruschetta à la roquette, jambon de Parme Prosciutto et tomate confite
- ❖ Mini navette au saumon fumé, crème de raifort et salade de jeunes pousses
- ❖ Gougère savoyarde (jambon de Savoie et Abondance) x2
- ❖ Tartare de bœuf salers au sésame et wasabi
- ❖ Ceviche de rouget à l'avocat et citron vert

PIECES SUCREES:

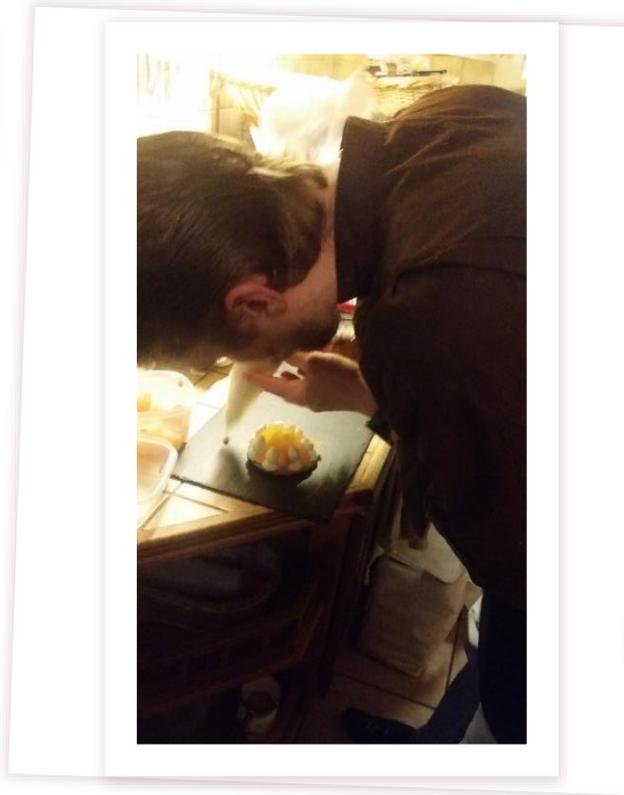
- ❖ Bouchée banane-choco x 2
- ❖ Verrine de fruits exotiques et chibouste passion
- ❖ Tarte fine au citron et brisure de meringue au charbon végétale

** Toutes nos propositions sont personnalisables et modifiables – aucune pièce n'est obligatoire
Les contenants sont fournis et récupérés après la prestation – pas de service (en supp.)
– livraison simple (non incluse)*

Proposition n°3*: 31,00 €/personne

- ❖ Proposition n°2
- ❖ Fromages accompagnés de pains artisanaux locaux
- ❖ Animation siphon: deux au choix entre:
 - Espuma d'avocat sur son lit de saumon mariné à l'aneth et piment d'Espelette
 - Espuma au lard, velouté de champignons et poudre de cèpe
 - Espuma au Brillat Savarin, velouté de choux fleur et éclats de noix du pays Voironnais
- ❖ Poêlée d'asperges: au choix entre la fricassée d'asperges vertes, sauce mousseline à la ciboulette et les asperges meunières, huile de chorizo et copeaux de parmesan.

** Toutes nos propositions sont personnalisables et modifiables – aucune pièce n'est obligatoire
Les contenants sont fournis et récupérés après la prestation – pas de service (en supp.)
– livraison simple (non incluse)*




Mathieu Buisson
CHARCUTERIE - TRAITEUR - RÉCEPTIONS

Menu Vintage

Menu à 52,30€/personne*

Ballotine de foie gras au Sauternes et pain d'épice maison.

ou

Aumônière de Saint Jacques et crevettes à la fondue de poireaux.

Filet de canette, jus au foin, poêlée gourmande de crosnes, carottes fanes rôties.

ou

Dos de cabillaud, jus de carcasses crémé, pressé de pomme de terre et tomates confites.

Plateau de fromages affinés

*sur une base de 50 personnes minimum

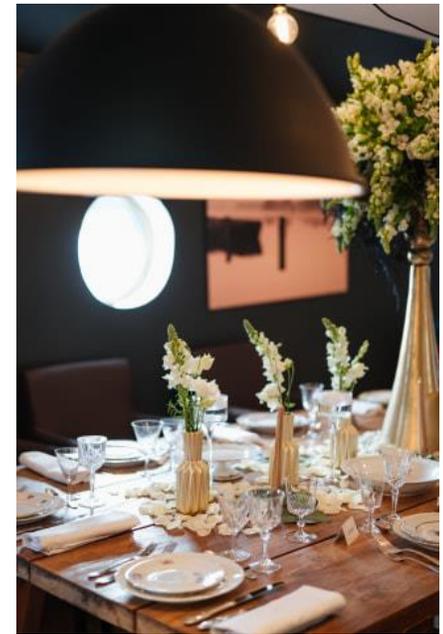
Le tarif inclus :

- ❖ Toute la vaisselle en porcelaine et les couverts en argent de l'entrée au dessert dans le thème vintage*
- ❖ Un verre à eau, deux verres à vin et une flûte à champagne par personne dans le thème vintage*
- ❖ Une serviette par personne*
- ❖ Le café et le service à café
- ❖ Le service sur une base de 5h, mise en place offerte
- ❖ Le transport, sur une base de 50 personne dans la limite de 100km
- ❖ Le pain

* Partenaires: - Les réceptions de Célestine (vaisselle, nappes et serviettes vintage)
- Cibovino (caviste)

Le tarif n'inclus pas:

- ❖ Le dessert (sur devis)
- ❖ Le nappage des tables (sur devis)*
- ❖ La décoration des tables et du lieux (sur devis)
- ❖ L'accord mets et vins (sur devis)*



* Partenaires: - Les réceptions de Célestine (vaisselle, nappes et serviettes vintage)
- Cibovino (caviste)




Mathieu Buisson
CHARCUTERIE - TRAITEUR - RÉCEPTIONS

Menu végétarien

Menu « Veggie » 20,60 €/personne

1 entrée au choix parmi:

Samossas végétarien, accompagnés de sa sauce fromage blanc-ciboulette, salade de légumes croquants

ou

Tartare de tomates et basilic, mousse au chèvre, piment d'Espelette et pesto

ou

Tarte fine au caviar d'aubergine, pickles, déclinaison de légumes en cru-cuit et coulis de poivron

*Pour les repas à l'assiette, assurez vous que la salle choisie soit bien équipée d'un four en état de marche.
Couverts & verrerie non inclus – service non inclus (en supp.) – livraison simple (incluse sur
une base de 50 personnes dans la limite de 100km)*

1 plat au choix parmi:

Pressé de pomme de terre, tomates grappes rôties au thym, maïs grillé et pop corn au paprika

ou

Courgette ronde farcie aux légumes du soleil, purée de petits pois et poêlée de légumes verts

ou

Palet de polenta, légumes grillés et quinoa en deux textures

Supplément fromage:

A l'assiette 3,00 €/personne

ou

Au buffet 8,30€/personne

Pour les repas à l'assiette, assurez vous que la salle choisie soit bien équipée d'un four en état de marche.

Couverts & verrerie non inclus – service non inclus (en supp.) – livraison simple (incluse sur une base de 50 personnes dans la limite de 100km)




Mathieu Buisson
CHARCUTERIE - TRAITEUR - RÉCEPTIONS

Repas à l'assiette

Menu « Justesse » 24,60 €/personne

Ballotine de foie gras, pain d'épice maison et son mesclun

ou

Mille-feuille de betterave et chèvre frais, pesto d'herbes et salade de betteraves en crues cuites

Pluma de cochon et son jus corsé, purée de patate douce et maïs grillé

ou

Pavé de mesclun, beurre blanc de carottes, courgette ronde farcie et carottes fanes rôties

Supplément fromage 3,00 €/personne

*Pour les repas à l'assiette, assurez vous que la salle choisie soit bien équipée d'un four en état de marche.
Couverts & verrerie non incluse – service non inclus (en supp.) – livraison simple (incluse sur une base
de 50 personnes dans la limite de 100km)*

Menu « Délicatesse des sens » 27,50 €/personne

Carpaccio de Saint Jacques et betteraves, crème soufflée au citron

ou

Miroir foie gras et figues

Tournedos de filet de bœuf, mousseline de céleri et pommes pont neuf, jus court au thym frais

ou

Dos de cabillaud, viennoise aux herbes et déclinaison autour du chou

Supplément fromage 3,00 €/personne

*Pour les repas à l'assiette, assurez vous que la salle choisie soit bien équipée d'un four en état de marche.
Couverts & verrerie non incluse – service non inclus (en supp.) – livraison simple (incluse sur une base
de 50 personnes dans la limite de 100km)*

Menu « Enfant » jusqu'à 12 ans 8,00 €/personne

Aiguillette de blancs de volaille à la crème
et gratin de pomme de terre

Supplément fromage 3,00 €/personne

Couverts & verrerie non incluse – service non inclus (en supp.) – livraison simple (incluse sur une base de 50 personnes dans la limite de 100km)




Mathieu Buisson
CHARCUTERIE - TRAITEUR - RÉCEPTIONS

Le Mixte: Buffet d'entrée + repas à l'assiette à 29,50 €/personne

Buffet d'entrée

- ❖ Salade fraîcheur jambon-mangue
- ❖ Gravlax de saumon à la betterave et aneth
- ❖ Tartelette aux légumes marinés
- ❖ Pâté croûte façon Richelieu
- ❖ 1 atelier au choix:

Plancha de Saint Jacques au lard

Bar à tomates et mozzarella revisité

Bar à soupe

*Pour les enfants de moins de 12 ans, comptez 8 € par personne pour le buffet d'entrée + menu enfant si besoin
Les couverts de service et contenants sont fournis – ils seront récupérés après la prestation
– pas de service (en sup.) – livraison simple (incluse sur une base de 50 personnes dans la limite de 100km)*

Plat chaud servi à table

Ballotine de volaille et son jus corsé, purée de patate douce et maïs grillé

ou

Dos de cabillaud rôti sur la peau, beurre blanc de carottes, déclinaison en cru-cuit

Supplément fromage 3 €/personne

*Pour les repas à l'assiette, assurez vous que la salle choisie soit bien équipée d'un four en état de marche.
Couverts & verrerie non inclus – service non inclus (en supp.) – livraison simple (incluse
sur une base de 50 personnes dans la limite de 100km)*



Conditions de réservation

Si notre offre vous intéresse, il suffit de nous préciser le nombre de convives et le menu choisi.

Nous établirons une facture proforma.

Un chèque d'acompte de 50 % vous sera demandé dès validation de la proforma.

Le solde sera à régler sur place avant la prestation.

Notre offre est modifiable en fonction de vos envies, n'hésitez pas !

« Fais de ta vie un rêve, et d'un rêve, une réalité . »



- Antoine de Saint Exupéry