



- Le tarif de ces produits est donné à titre indicatif. Il peut varier selon le cours, la saison, en fonction de l'arrivée.
- Le tarif est indiqué à la part sauf précisions indiquées au kilo.

Pour garantir une pleine fraîcheur de nos plats, les produits de cette carte sont préparés en quantité limitée. Ils sont donc susceptibles d'être indisponibles et remplacés avec votre accord, par des produits équivalents.

Sur commande uniquement

Les commandes pour le 24 et le 25 décembre seront acceptées jusqu'au 20 décembre.

Les commandes pour le 31 décembre seront acceptées jusqu'au 27 décembre.

L'enlèvement des commandes pour le 25 décembre devront se faire le 24 décembre.

Fermeture le 25 décembre et du 1^{er} janvier au 4 janvier inclus.
Tous les produits festifs de fin d'année seront en vente au magasin.

Pour les commandes:
Directement en boutique
Par téléphone au 04 76 38 11 26
Par mail : traiteur.mathieubuisson@gmail.com
(un mail de confirmation vous sera envoyé)

Mathieu Buisson
46 Grande Rue
38160 Saint Marcellin
tél. 04 76 38 11 26
www.mathieu-buisson.com

Mathieu Buisson
pour tous vos événements
mariage, séminaire entreprise,
baptême, anniversaire, ...



Carte des Fêtes

Toute l'équipe de
Buisson Traiteur
vous souhaite de
très belles fêtes

Pour vos apéritifs

| | |
|--|--------------|
| Pain surprise charcuterie 15 pers..... | 27€80 |
| Pain surprise saumon 15 pers..... | 35€80 |
| Feuilletés apéritif | 2€70 la part |
| Mini pâte en croûte..... | 18€40/kg |
| Wraps poulet-curry et lait de coco <i>(spécialité du chef)</i> | 1€20 la part |
| Trio de verrines | 3€60 la part |
| <i>(panacotta de potiron, rilette de la mer, mousse de foie gras et pain d'épices)</i> | |

Entrées froides

(Sur plat à partir de 6 personnes, supp. 0,50€/pers)

Foie gras et charcuterie

| | |
|---|--------------|
| Foie gras de canard..... | 6€70 la part |
| Galantine de Noël..... | 3€60 la part |
| Pâté en croûte ris de veau et champignons..... | 3€60 la part |

Poissons froids

| | |
|--|---------------|
| Demi queue de langouste de Cuba..... | 19€90 la part |
| Médaille de saumon garni..... | 7€50 la part |
| Terrine de Saint-Jacques..... | 6€ la part |
| Terrine de rouget et gambas | 6€ la part |
| Terrine de langouste | 7€ la part |
| Gravlax de saumon à la betterave et aneth <i>(spécialité du chef)</i> | 55€/Kg |
| Saumon fumé sauvage ou saumon fumé Norvégien label rouge | 71€10/kg |
| Saumon Bellevue (mini 8 pers.)..... | 8€ la part |

Bouchées

| | |
|--|--------------|
| Fruits de mer | 5€50 la part |
| Bouchée à la reine..... | 4€60 la part |
| Bouchée ris de veau et morilles .. | 5€50 la part |
| Nems d'effiloché de canard et foie gras <i>(spécialité du chef)</i> | 5€50 la part |

Vos plats chauds

Poissons (prix à la part)

| | |
|---|-------|
| Lotte à l'américaine | 9€50 |
| Coquille St Jacques | 7€50 |
| Filet de flétan sauce morilles..... | 8€ |
| Filet de bar sauce champagne..... | 7€90 |
| Pavé de turbot sauvage, fondue de poireaux | 10€80 |

Viandes (prix à la part)

| | |
|--|------|
| Dinde rôtie aux marrons | 7€70 |
| Chapon rôti aux marrons | 7€30 |
| Poularde sauce morilles | 8€ |
| Ballotine de volaille aux cèpes | 7€90 |
| Civet de biche | 7€60 |
| Civet de sanglier..... | 7€60 |
| Selle d'agneau farcie aux champignons <i>(spécialité du chef)</i> | 8€90 |

Légumes (prix à la part, environ 250g)

| | |
|--|----------------------|
| Gratin de cardons..... | 3€50 |
| Gratin dauphinois | 3€ |
| Gratin dauphinois aux cèpes..... | 3€50 |
| Marrons | <i>Suivant cours</i> |
| Pommes dauphine (4 pièces)..... | 2€30 |
| Galette de courgettes..... | 1€70 |
| Mousseline de courgettes | 3€10 |
| Gratin d'aubergines..... | 3€10 |
| Gratin d'hiver (céleri, navet, marron) | 3€50 |



Nos Menus

Justesse 16€90

Bouchée de ris de veau et morilles
Civet de biche
Gratin de cardons
Galette de courgettes

Délicatesse 19€90

Terrine de Saint Jacques
Poularde sauce morilles
Pommes dauphine
Timbale de courgettes

Découverte 27€

Foie gras de canard (environ 40g)
Lotte à l'américaine
Chapon rôti aux marrons
Gratin dauphinois aux cèpes

Nos Spécialités

Cervelas truffé
Boudin blanc
nature, truffé ou aux morilles

Quenelles
Escargots à la douzaine
Plateau de charcuterie

Volailles festives crues au choix sur commande

pour plus d'informations : 04 76 38 11 26