



Carte des Fêtes

2 0 2 3

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



Mathieu Buisson
CHARCUTERIE - TRAITEUR - RÉCEPTIONS

Tél.: 04 76 38 11 26
www.buisson-traiteur.fr

Pour vos apéritifs

Pain surprise charcuterie 6/8 pers.....	14€90
Pain surprise poisson 6/8 pers.....	18€90
Pain surprise charcuterie 15 pers.....	28€80
Pain surprise poisson 15 pers.....	36€80
Mini pâté en croûte.....	18€90/kg
Box Apéro :.....	5€50 la part
<i>Trio de wrap, burger de canard, brioché au saumon et avocat</i>	
Bagel saumon fumé et avocat.....	4€20 la part

Entrées froides

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

Foie gras et charcuterie

Foie gras de canard.....	7€90 la part
Galantine de Noël.....	3€90 la part
Pavé Landais.....	6€80 la part
(foie gras, pain d'épices, crème)	

Poissons froids

Médaille de saumon garni.....	10€50 la part
Gravlax de saumon aneth/baies roses.....	59€/Kg
Saumon fumé Ecosais 	79€90/kg
Terrine de langouste de Cuba.....	7€90 la part
Demi queue de langouste de Cuba.....	19€90 la part
Pavé Norvégien 	5€20 la part
Maraîchère de Saint-Jacques.....	5€20 la part

Bouchées

Fruits de mer.....	5€90 la part
Bouchée à la reine.....	4€90 la part
Bouchée ris de veau et morilles.....	5€90 la part

**Volailles festives
et foie gras crus**
sur commande

Vos Plats chauds

Poissons (prix à la part)

Lotte à l'américaine.....	11€90
Coquille Saint-Jacques.....	7€50
Filet de flétan sauce morilles.....	8€20
Filet de bar sauce champagne.....	8€50
Ombre chevalier sauce oseille.....	11€50

Viandes (prix à la part)

Chapon rôti aux marrons.....	7€50
Poularde sauce morilles.....	8€50
Civet de biche.....	7€90
Filet de boeuf, jus de viande à la truffe.....	11€90

Légumes (prix à la part, environ 250g)

Gratin de cardons.....	3€80
Gratin dauphinois.....	3€50
Gratin dauphinois aux cèpes.....	4€
Gratin dauphinois à la truffe.....	4€50
Gratin d'aubergines.....	3€50
Pommes dauphine (4 pièces).....	2€50
Mousseline de courgettes.....	3€50
Purée de potimarron.....	3€50
Carottes fanes rôties.....	2€90

Nos SPÉCIALITÉS

Cervelas truffé
Pâtés en croûte
Foie gras de canard mi-cuit
Quenelles
Escargots à la douzaine
Plateau de charcuterie

— Nos — MENUS

5€50

Box Apéro

Trio de Wrap, burger de canard,
brioché au saumon et avocat

Éclat hivernal

Bouchée de ris de veau et morilles
Civet de Biche
Gratin de cardons
Timbale de courgettes

19€40

Délices enneigés

Coquille Saint-Jacques
Poularde sauce morilles
Pommes dauphine (4 pièces)
Flan de carottes

20€30

Festin étoilé

Pavé Landais
Flétan sauce morilles
Carottes glacées
Châpon rôti aux marrons
Pommes Anna

27€20

**Nous vous proposons une gamme de vins
en accord avec votre menu**

Disponible en boutique, demandez conseils.



- Le tarif de ces produits est donné à titre indicatif.
Il peut varier selon le cours, la saison, en fonction de l'arrivage.
- 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 21 décembre.

Les commandes pour le 31 décembre seront acceptées jusqu'au 28 décembre.

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

Fermeture le 25 décembre et le 1^{er} janvier.

Tous les produits festifs de fin d'année seront en vente au magasin.

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

**CERTAINS PRODUITS DE NOS FABRICATIONS PEUVENT CONTENIR DES
 SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES**

Plus de renseignements en magasin

Listes du Journal officiel de l'Union européenne L 304/43 FR

des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances 22.11.2011

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose⁽¹⁾;
 - b) maltodextrines à base de blé⁽¹⁾;
 - c) sirops de glucose à base d'orge;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Oeufs et produits à base d'oeufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:
 - a) de l'huile et de la graine de soja entièrement raffinées (1);
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.

7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
 - b) du lactito.
8. Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

⁽¹⁾ Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.

Traiteur Mathieu Buisson
 pour tous vos événements mariage, séminaire entreprise, baptême, anniversaire,...
 46 Grande Rue - 38160 Saint Marcellin - Tél.: 04 76 38 11 26
www.buisson-traiteur.fr