• 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 devront se faire le 24 décembre.

Fermeture le 25 décembre et le 1er 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 substance ou produit provoquant des allergies ou intolérance 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. Œufs et produits à base d'œufs.
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 graisse 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 lactitol.
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 illinoinensis (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.

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

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

Ne pas jeter sur la voie publique - Réalisation : **Mathieu Buisson** - Edition 2022 - Prix valables jusqu'au 01 février 2023 - Pour votre santé manger 5 fruits et légumes par jour.

Mathieu Buisson
CHARCUTERIE - TRAITEUR - RÉCEPTIONS

Carte des Fêtes

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

Pour vos apéritifs

Pain surprise charcuterie 6/8 pers ..... 13€90
Pain surprise poisson 6/8 pers..... 17€90
Pain surprise charcuterie 15 pers..... 27€80
Pain surprise poisson 15 pers..... 35€80
Feuilletés apéritif ..... 2€70 *la part*
Mini pâté en croûte..... 18€40/kg
Wrap poulet-curry et lait de coco
(spécialité du chef)..... 1€20 *la part*
Trio de verrines ..... 3€60 *la part*
(houmous betterave, rillettes de la mer, panacotta potimarron)

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€60 *la part*
Foie gras de canard et figues..... 7€90 *la part*

Poissons froids

Médaillon de saumon garni..... 10€50 *la part*
Terrine de Saint-Jacques..... 7€ *la part*
Terrine de rouget et gambas ..... 7€ *la part*
Gravlax de saumon aneth et baies roses
(spécialité du chef)..... 59€/*Kg*
Saumon fumé Ecossais
label rouge..... 72€50/kg
Carpaccio de Saint-Jacques..... 7€90 *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*

Vos plats chauds

Poissons *(prix à la part)*

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

Viandes *(prix à la part)*

Chapon rôti aux marrons ..... 7€30
Poularde sauce morilles ..... 8€
Civet de biche ..... 7€60
Magret de canard sauce aux airelles..... 9€90
Grenadin de veau sauce aux cèpes ..... 8€90

Légumes *(prix à la part, environ 250g)*

Gratin de cardons..... 3€50
Gratin dauphinois ..... 3€
Gratin dauphinois aux cèpes..... 3€50
Marrons ..... *Suivant cours*
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

Mathieu Buisson
CHARCUTERIE - TRAITEUR - RÉCEPTIONS

Mathieu Buisson
CHARCUTERIE - TRAITEUR - RÉCEPTIONS

Nos Menus

Trièves 16€90

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

Vercors 19€90

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

Chartreuse 27€

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

Nos Spécialités

Cervelas truffé
Pâtés en croûte
Quenelles
Escargots à la douzaine
Plateau de charcuterie

Volailles festives crues au choix sur commande
pour plus d'informations : 04 76 38 11 26