CARTE des Vins

Notre sélection de vins pour l'accompagnement de vos Menus de Fêtes.

Les vins blancs *(75cl)*

Blanc sec

Anjou 2024 *Appelation Anjou controlée* ..... 6€90
(Poisson, fruits de mer et crustacés)

Bourgogne Chardonnay *Rente de Giron* ..... 32€60
(Fruits de mer, langouste chaude ou froide)

Champs des vignes 2021 *Jurançon sec* ..... 13€90
(apéritif, fruits de mer, poissons)

Blanc moelleux

Côteaux du Layon 2023 *Les Valaises* ..... 12€90
(Apéritif, foie gras, fromage bleu, dessert aux fruits)

Jurançon *Domaine Cauhapé «Ballet d'octobre»* ..... 18€50
(Apéritif, foie gras, cuisine sucré/salé, dessert aux fruits)

Carthagène *Château haut Gléon* ..... 28€90
Vin de liqueur (Apéritif, foie gras, Roquefort, cuisine sucré/salé, digestif)

Les vins rouges *(75cl)*

Les Trejeots 2023 *AOC Anjou Village* ..... 8€90
(viande en sauce, viande rouge et blanche, fromage)

Delectum 2023 *AOP Anjou Village* ..... 18€90
(viande en sauce, viande rouge, gibier, fromage)

Bourgogne Hautes côtes de nuit
Les petites corvées ..... 30€50
(pâté croûte, agneau, gibier)

Les vins effervescents *(75cl)*

Vouvray *méthode traditionnelle brut* ..... 10€90
(apéritif, dessert, saumon fumé, crustacés)

Clairette de Die *Icône* ..... 17€50
(apéritif, dessert, poisson, crustacés)

Valse des fruits rouges *méthode traditionnelle* .. 11€90
(dessert fruits rouges, chocolat)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

- 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 20 décembre.
Les commandes pour le 31 décembre seront acceptées jusqu'au 27 décembre.
L'enlèvement des commandes pour le 25 décembre devra 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 : contact@buisson-traiteur.fr
un mail de confirmation vous sera envoyé

Le Magasin sera ouvert :

Le 14 au matin puis le 21, 22, 28 et 29 décembre 2025 de 8h à 13h et de 14h30 à 18h
Le 23, 24, 30 et 31 décembre de 8h à 18h NON STOP.

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 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.

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

Ne pas jeter sur la voie publique - Réalisation : Mathieu Buisson - Edition 2025 - Prix valables jusqu'au 01 février 2026 - Pour votre santé manger 5 fruits et légumes par jour.

2025

CARTE des Fêtes

Mathieu Buisson
CHARCUTERIE - TRAITEUR - RÉCEPTIONS

Pour vos apéritifs

Trio de macarons foie gras artisanaux ..... 4€60
Pain surprise charcuterie 6/8 pers ..... 14€90
Pain surprise charcuterie 15 pers ..... 28€80
Pain surprise poisson 15 pers ..... 36€80
Mini pâté en croûte pur porc ..... 32€20/kg
Mini pâté en croûte poulet-écrevisse ..... 37€50/kg
Mini pâté en croûte aux herbes ..... 39€60/kg
Box Apéro ..... 5€50 la part
Mini navette foie gras, mini pain bao asiatique, wrap végétarien, wrap saumon
Plateau Apéro *(4/6 pers.)* ..... 12€50
Plateau Apéro *(8/10 pers.)* ..... 25€
Cervelas truffé ..... 58€60/kg

Entrées froides

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

Foie gras et charcuterie maison

Le Chartres *(foie gras & pigeon)* ..... 42€50/kg
Galantine de Noël ..... 3€90 la part
Foie gras de canard ..... 7€90 la part

Accompagnez votre foie gras :
Chutney de figues ..... 20€80/kg
Compotée d'oignons au Sauternes ..... 14€50/kg
Pain d'épices ..... 11€50 pièce

Poissons froids

Médaillon de saumon garni ..... 10€50 la part
Gravlax de saumon aneth/baies roses ..... 59€00/Kg
Saumon fumé Norvégien ..... 79€90/kg
Terrine de rouget ..... 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

Entrées chaudes

Huitres chaudes *(fine de Clair N2 IGP X3)* ..... 6€90 la part
Coquille Saint-Jacques ..... 7€90 la part
Escargots à la douzaine ..... 9€90 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

Vos Plats chauds

Poissons *(prix à la part)*

Dos de cabillaud, crème persillée ..... 7€90
Nage de poissons et crustacés ..... 10€90
Filet de bar sauce champagne ..... 9€90
Pavé d'Omble chevalier sauce oseille ..... 11€90
Lotte à l'américaine ..... 12€50

Viandes *(prix à la part)*

Ballotine de Chapon rôti aux marrons ..... 7€90
Poularde fermière sauce morilles ..... 9€50
Civet de biche ..... 8€50
Filet de boeuf, jus de viande à la truffe ..... 13€50
Filet de canette sauce airelles ..... 10€50

Légumes *(prix à la part, environ 200g)*

Gratin de cardons ..... 4€
Gratin dauphinois ..... 3€70
Gratin dauphinois aux cèpes ..... 4€20
Gratin dauphinois à la truffe ..... 4€70
Gratin d'aubergines ..... 3€70
Pommes dauphine *(4 pièces)* ..... 2€50
Mousseline de courgettes ..... 3€70
Purée de potimarron ..... 3€50
Carottes fanes rôties ..... 2€90

Nos MENUS

Box Apéro

5€50

Mini navette foie gras,
mini pain bao asiatique
wrap végétarien, wrap saumon

Éclat hivernal

22€10

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

Délices enneigés

25€

Coquille Saint-Jacques
Filet de canette sauce airelles
Gratin Dauphinois
Carottes fanes rôties

Festin étoilé

34€40

Foie gras de canard
Nage de poissons & crustacés
Purée de potimarron
Ballotine de Chapon rôti aux marrons
Gratin Dauphinois aux cèpes