



- 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<sup>er</sup> 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](mailto: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](http://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 .....	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



## 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