



- 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 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 1^{er} janvier.

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 : [\(un mail de confirmation vous sera envoyé\)](mailto:traiteur.mathieubuisson@gmail.com)

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

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

Ne pas jeter sur la voie publique - Réalisation : Mathieu Buisson - Edition 2021 - Prix valables jusqu'au 15 février 2022 - Pour votre santé manger 5 fruits et légumes par jour.



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 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
(panacotta de potiron, houmous betterave, mousse de foie gras et pain d'épices)	

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
Foie gras de canard truffé	8€70 la part

Poissons froids

Médaillon 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 (spécialité du chef).....	55€/Kg
Saumon fumé Norvégien label rouge.....	71€10/kg

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	9€50
Coquille St 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 au poivre.....	6€90
Pavé de cerf sauce Périgueux.....	8€50

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

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

