

# CARTE des Vins

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

## Les vins blancs (75cl)

### Blanc moelleux

Château Saint Michel *Sauternes*..... 31€50

(Foie gras, dessert, apéritif)

Côteaux du Layon..... 16€80

(Foie gras, dessert, apéritif)

### Blanc sec

Pouilly-fumé AOP *Roc de l'Abbaye*..... 34€50

(Poisson, viande blanche à la crème, fromage de chèvre)

Belleruche *Côtes du Rhône M.Chapoutier*..... 13€90

(Volaille)

Viognier IGP *Ardèche Courbis*..... 22€50

(apéritif, salade, poissons)

## Les vins rouges (75cl)

Esprit de Granit *Saint Joseph Cave de Tain*..... 38€50

(viande en sauce)

Belleruche *Côtes du Rhône M.Chapoutier*..... 13€90

(volaille)

Haute Vigne *Domaine Gallety*..... 22€50

(champignons, pâté croûte, canard)

## Les vins effervescents (75cl)

Vouvray brut *AOC de Chanceny*..... 18€90

(apéritif, dessert)

Clairette de Die Tradition *Monge Granon*..... 13€50

(apéritif, dessert)

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'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  
devra se faire le 24 décembre.

**Fermeture le 25 décembre et le 1<sup>er</sup> 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](mailto:traiteur.mathieubuisson@gmail.com)  
un mail de confirmation vous sera envoyé**

### Le Magasin sera ouvert :

**Le 21, 22, 28 et 29 décembre 2024  
de 7h30 à 13h et de 14h30 à 18h**

**Le 23, 24, 30 et 31 décembre de 7h30 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<sup>(1)</sup>;
    - b) maltodextrines à base de blé<sup>(1)</sup>;
    - 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'ichthyocolle 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 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.
- <sup>(1)</sup> 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](http://www.buisson-traiteur.fr)

2024

# CARTE des Fêtes

Mathieu Buisson

CHARCUTERIE - TRAITEUR - RÉCEPTIONS

## Pour vos apéritifs

Trio de macarons salés.....	3€60
<i>Truffe, foie gras, saumon fumé</i>	
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.....	18€90/kg
Box Apéro.....	5€50 la part
<i>Mini navette foie gras, mini burger canard, wrap végétarien, wrap saumon</i>	
Bagel saumon fumé et avocat.....	4€20 la part
Escargots à la douzaine.....	9€90 la part
Cervelas truffé.....	58€60/kg

## Entrées froides

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

### *Foie gras et charcuterie*

Tatin de foie gras aux pommes.....	8€50 la part
Foie gras de canard.....	7€90 la part
Galantine de Noël.....	3€90 la part

### *Poissons froids*

Médaille de saumon garni.....	10€50 la part
Gravlax de saumon aneth/baies roses.....	59€00/Kg
Saumon fumé Norvégien.....	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

## Vos Plats chauds

### *Poissons (prix à la part)*

Dos de cabillaud, crème de carottes.....	7€50
Coquille Saint-Jacques.....	7€50
Filet de flétan sauce morilles.....	9€80
Filet de bar sauce champagne.....	8€50
Pavé d'Omble chevalier sauce oseille.....	11€50
Lotte à l'américaine.....	11€90

### *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
Pavé de biche, sauce airelles.....	9€90

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

Gratin de cardons.....	3€80
Gratin dauphinois.....	3€50
Gratin dauphinois aux cèpes.....	4€00
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

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

# Nos MENUS

## Box Apéro

5€50

Mini navette foie gras,  
mini burger canard,  
wrap végétarien, wrap saumon

## 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

Foie gras de canard

Flétan sauce morilles

Carottes fanes rôties

Chapon rôti aux marrons

Pommes Anna

29€30