



# RÉCEPTIONS À DOMICILE



**TRAITEUR GOURMAND**  
**06 70 58 08 94**  
La Mathevie 24370 St Julien de Lampon





*Edito*

Que vous soyez 2 ou 500, Les Sucrés Salés de Mathilde est la réponse à vos réceptions à domicile ou en entreprise.

Notre entreprise se fait fort de travailler dans le respect de l'environnement, et la découverte permanente d'idées et de technologies nouvelles nous permet d'évoluer vers le respect du développement durable.

Le choix des matières premières se fait en association avec des producteurs régionaux reconnus pour leur savoir-faire.

De ce fait notre carte peut être soumise aux aléas de la production mais avec fantaisie et originalité nous nous efforcerons de répondre précisément à vos désirs.



Tous nos produits sont réalisés dans notre laboratoire de Saint Julien de Lampon établi en concertation avec les services vétérinaires de Dordogne.

2  
0  
1  
1

Une démarche qualité rigoureuse nous permet de vous offrir des prestations à la hauteur de vos attentes.

*Recevez en toute sérénité!*

*Emmanuelle Durand*



**TRAITEUR GOURMAND**  
**06 70 58 08 94**

La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



# Les cocktails / **Les cocktails** /

*Assortiment de mini-bouchées froides et chaudes prêtes à croquer.*

## **LES PIÈCES SALÉES FROIDES**

### Les Fraicheurs:

Rouleaux lamponnais  
Mini pita aux légumes croquants  
Millefeuille de foie gras au pain d'épices  
Millefeuille tomate confite mozzarella  
Mini crêpe au saumon fumé  
Briochette au chèvre frais  
Roulade de patate douce, ricota et basilic  
Mini cône au sésame et mousse de betterave

**0,90 €  
pièce**

### Les cuillères:

Crevettes sauce piquante  
Carpaccio de daurade aux baies roses  
Carpaccio de bœuf mariné  
Petits légumes grillés à l'huile de basilic

### Les verrines:

Gaspacho épicé  
Ratatouille d'été  
Guacamole et crevettes marinées

### Les brochettes:

Brochette de melon au magret fumé  
Brochette de saumon frais mariné

### Les croquants:

Rillettes de saumon et citron confit  
Toast de rillettes et confiture d'oignons  
Bruschetta aux tomates fraîches



**TRAITEUR GOURMAND**  
**06 70 58 08 94**  
La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



# Les cocktails / Les cocktails suite /

## LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Tartelette provençale

Croustade de champignons en persillade

Tartelette girolles et magret fumé

Tartelette jambon fromage de chèvre

Pruneau croustillant au bacon

Tartelette poire au thym et jambon cru

Croque à la viande de grison

Croquilles d'escargot

Feuilleté au jambon

**0,90 €  
pièce**

## LES PAINS SURPRISES

40 pointes garnitures variées

**22,50 €  
pièce**

## LES PIÈCES PRESTIGE

**1,90 €  
pièce**

Pavé de lotte et fenouil en compotée

Ris de veau et champignons des bois

Papillote de saint jacques aux agrumes

Gambas marinées et sésame grillé

Cassolette de moules au lait de coco et cari

Carpaccio de canard



**TRAITEUR GOURMAND**  
**06 70 58 08 94**

La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



# Les cocktails / Les cocktails suite /

## LES PIÈCES SUCRÉES

Tartelette poire bourdaloue

Mini pain d'épices

Dôme chocolat intense sur sablé

Tiramisu au pain d'épices

Tartelette framboise et crème d'amandes

Fondant chocolat, caramel à la fleur de sel

**0,90 €  
pièce**

Croustade aux pommes

Tartelette citron meringuée

Panacotta aux fruits rouges

Choux à l'ancienne

Mont-blanc aux marrons

Tartelette aux fraises

Macaron framboise citron

Macaron chocolat



**TRAITEUR GOURMAND**  
**06 70 58 08 94**

La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



# Les gâteaux événementiels

## / Les gâteaux événementiels /

*Alliance de savoir-faire et de produits d'une qualité exceptionnelle, nos entremets combleront tous les gourmands.*

**2,50 €  
par  
pers.**

### *Charlotte aux fruits*

Biscuit cuillère, mousse onctueuse au mascarpone, coulis de fruits rouges et une cascade de fruits sur le dessus

### *Chocolat intense*

Biscuit moelleux, croustillant praliné, mousse chocolat, crème amande chocolat

### *Poires épicées*

mousse poire, biscuit pain d'épices, poires rôties

### *Choco-noisettes*

mousse trois chocolats, biscuit joconde noisette et noisettes grillées

### *Fraisier*

Génoise vanille, mousseline et fraises du Périgord

### *Les millefeuilles*

Feuilletage pur beurre, crème pâtissière à la vanille de Madagascar, pistache ou chocolat

### *Framboisine*

Biscuit joconde, fondue de framboise, éclats de croustillant praliné et mousse au fromage blanc

*Envie d'un parfum ou d'un décor particuliers ?*

*N'hésitez pas à nous en parler et nous ferons ensemble de ce dessert un moment unique.*



**TRAITEUR GOURMAND**

**06 70 58 08 94**

La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



Les buffets

**/ Les buffets /**

# BUFFETS ASSIS

## / BUFFETS ASSIS /

### **BUFFET 1:**

Deux salades au choix  
une viande froide  
Tartes variées

**9 € TTC**

### **BUFFET 2:**

Deux salades au choix  
Un poisson ou une viande froide  
Plateau de fromages  
Tartes variées

**12 € TTC**

### **BUFFET 3:**

Deux salades au choix  
Un plat chaud avec légumes  
Plateau de fromages  
Tartes variées

**14 € TTC**

### **BUFFET 4:**

Plateau repas prestige en portion individuelle  
Entrée, plat, dessert

**15 € TTC**



**TRAITEUR GOURMAND**

**06 70 58 08 94**

La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



# BUFFETS DEBOUT

## / BUFFETS DEBOUT /

### **BUFFET 1:**

Assortiment de crudités  
Deux mini pains farcis  
Plateau de fromages  
Tartes variées

**11 € TTC**

### **BUFFET 2:**

Cocktail dinatoire  
Assortiment de 20 pièces salées et sucrées

**18 € TTC**

### **BUFFET 3:**

Buffet avec animations  
Nous consulter pour un devis sur mesure



**TRAITEUR GOURMAND**  
**06 70 58 08 94**

La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



# BUFFETS FROID

## / BUFFETS FROID /

### ENTRÉES :

Entremet fondant de légumes  
Aspic de saumon au citron confits  
Tiramisu aux légumes grillés  
Millefeuilles de melon et jambon cru

### PLATS :

#### Option 1:

Saumon bellevue et condiments  
Cabillaud poché et légumes du moment  
Rôti de porc fondant, sauce moutarde  
Rôti de boeuf

#### Option 2:

Aïoli de cabillaud et légumes vapeurs  
Escabèche de rouget  
Cannette rôtie au miel  
Filet mignon de porc aux abricots séchés  
Suprême de volaille glacé, crème aux herbes fraiche  
Roulé de sole, sauce aux herbes



**TRAITEUR GOURMAND**  
**06 70 58 08 94**

La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



# BUFFETS FROID

## / BUFFETS FROID /

### SALADES :

Salade de légumes au wok  
Taboulé boulgour et pois chiche  
Crevette et soja façon thai  
Boeuf pimenté aux graines germées  
Salade atlantique  
Caesar salade au parmesan  
Antipasti de légumes confits  
Salade de pâtes italiennes, pesto et légumes confits  
Haricots verts et gésiers confits  
Salade grecque aux légumes croquants  
Salade de ratatouille froide au cumin  
Salade de riz à la niçoise  
Salade de concombre à la crème  
Salade de choux rouges aux raisins  
Assortiment de crudité

**Disponible selon la saison**

### SANDWICHES :

Légumes grillés et basilic  
Jambon cru et graines germées  
Salade féta marinée  
Jambon blanc beurre moutardé  
Tomates chèvre frais  
Jambon fumé et légumes croquants  
Comté pomme  
Saumon fumé, crème citronnée  
Champignons fond d'artichauts et basilic  
Volaille marinée aux herbes fraîches  
Brie et roquette



**TRAITEUR GOURMAND**  
**06 70 58 08 94**

La Mathevie 24370 St Julien de Lampon





# Les menus

## / Les menus /

Les menus préparés dans notre laboratoire sont livrés chez vous. Nous vous indiquons les modalités de service et vous n'avez plus qu'à déguster!

# Menu 12 Euros

/ Menu 12 Euros /

## ENTRÉE AU CHOIX :

Cannelloni ricotta et herbes fraîches

Tarte fine aux légumes confits

Tartelette girolles magret

Feuilleté de chèvre et courgettes grillées

## PLAT AU CHOIX :

Lapin à l'ail et au muscat

Papillote de la mer aux légumes étuvés

Barigoule d'artichauts

Effeillée de canard confit

D'autres suggestions selon la saison

Prix TTC  
Hors service, hors livraison



**TRAITEUR GOURMAND**  
**06 70 58 08 94**  
La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



# Menu 16 Euros

/ Menu 16 Euros /

## ENTRÉE AU CHOIX :

Carpaccio de bœuf mariné à l'huile d'olives et copeaux de parmesan

Escabèche de filet de rouget, croutons de tapenade

Croustade de canard confit aux pommes

Millefeuilles d'aubergines et courgettes au chèvre frais

## PLAT AU CHOIX :

Brochette de canard rôties pomme de terre confites

Agneau confit en braisade de 7 heures, purée maison aux herbes fraîches

Caille rôtie au foie gras

Papillote de saint jacques et gambas aux agrumes

D'autres suggestions selon la saison

Prix TTC  
Hors service, hors livraison



**TRAITEUR GOURMAND**  
**06 70 58 08 94**  
La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



# Menu 19 Euros

/ Menu 19 Euros /

## ENTRÉE AU CHOIX :

Salade d'asperge blanche et verte, herbes fraîches

Pithivier de foie gras aux champignons

Tarte fine de saint jacques et foie gras

Carpaccio de canard, betteraves confites aux épices

## PLAT AU CHOIX :

Cocotte de ris de veau aux légumes étuvés

Cassolette de lotte, petits légumes aux épices douces

Nage de gambas et coquillages au jus corsé

Noix de veau rôtie aux morille

D'autres suggestions selon la saison

Prix TTC  
Hors service, hors livraison



**TRAITEUR GOURMAND**  
**06 70 58 08 94**  
La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



# Les boissons cocktail

## / Les boissons cocktail /

### FORFAIT 1 :

Kir vin blanc, sangria, soupe de champagne, punch ( 1 au choix ), jus de fruits, soda, eau plate et gazeuse

**2,80 €  
par  
pers.**

**4,10 €  
par  
pers.**

### FORFAIT 2 :

Kir vin blanc, sangria, soupe de champagne, punch ( 2 au choix ), jus de fruits, soda, eau plate et gazeuse

### FORFAIT 3 :

Kir vin blanc, sangria, punch, soupe de champagne ( 3 au choix ), jus de fruits, soda, eau plate et gazeuse

**6,40 €  
par  
pers.**



**TRAITEUR GOURMAND**  
**06 70 58 08 94**

La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



# Les boissons buffets

/ Les boissons buffets /

## FORFAIT 1 :

Jus de fruits, soda, eau plate et gazeuse

**1,80 €  
par  
pers.**

**4,50 €  
par  
pers.**

## FORFAIT 2 :

Pichet vin blanc et rouge, jus de fruits, soda, eau plate et gazeuse

## FORFAIT 3 :

Vin blanc et rouge en bouteille à choisir parmi notre sélection, jus de fruits, soda, eau plate et gazeuse

**7,50 €  
par  
pers.**



**TRAITEUR GOURMAND**  
**06 70 58 08 94**  
La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



Photos non contractuelles.

*Toute notre actualité sur*  
**www.mathilde-traiteur-gourmand.com**



**TRAITEUR GOURMAND**  
**06 70 58 08 94**  
La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



**SIRET: 49801034700017**

Imprimé par nos soins  
Ne pas jeter sur la voie publique