

RÉCEPTIONS



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 cocktails / Les cocktails suite /

LES ANIMATIONS

Stand de l'écailler: huîtres fines de claire, crevettes bouquet, brochettes de saumon mariné, carpaccio de daurade

3,80 €

Stand animation foie gras: Bouchées de foie gras poêlé devant client et découpe de terrine de foie gras de canard mi-cuit, pain de campagne, pain d'épices, confiture de figues

4,55 €

Stand plancha: assortiment de viandes marinées, et crustacés à griller

4,85 €

Stand animation sucré: mini-crêpes, confiture maison, sauce chocolat

2,25 €

Stand fontaine de chocolat

3,90 €

Prix TTC par personne



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 menus

/ Les menus /

Pain, nappage, vaisselle et service inclus



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



MENU DÉGUSTATION / MENU DÉGUSTATION /

40 € TTC

MISE EN BOUCHE :

Crème brûlée au foie gras et mesclun croquant

Rouleau lamponnais et gaspacho épicé

Millefeuille de melon au jambon serrano

PLAT :

LE CONFIT DE CANARD

Effilochée aux oignons doux et cèpes

Pommes de terres croustillantes et tomates confites

LA VOLAILLE FERMIÈRE

Au vin vieux, champignons et tian de légumes du sud



TRAITEUR GOURMAND

06 70 58 08 94

La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



FROMAGE:

Rocamadour, salade d'herbes fraîches et petit pain aux noisettes

DESSERT:

Farandole d'entremets sur socle.

Possibilité de pièce montée avec supplément

CAFÉ ET CHOCOLAT

Pain, nappage, vaisselle et service inclus



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



MENU GOURMET / MENU GOURMET /

45 € TTC

ENTRÉE :

LE FOIE GRAS

En terrine mi-cuit, confiture de figues et tuiles de pain d'épices

LES SAINT JACQUES

En papillote et fondue de poireaux

LA NAGE

De gambas et coquillages aux petits légumes

PLAT :

LA CAILLE

Désossée, pepites de foie gras,
Écrasée de pomme de terre et champignons

LE BOEUF

Le pavé, sauce au vin rouge
Gratin dauphinois et tomates confites

LE MAGRET DE CANARD

Grillé, brochette de pomme de terre au romarin et tomates grappes

LE VEAU

Le quasi à l'orange, risotto de champignons et haricots verts
Tian de légumes du sud



TRAITEUR GOURMAND

06 70 58 08 94

La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



FROMAGE:

Rocamadour, salade d'herbes fraîches et petit pain aux noisettes

Quatre sortes sur ardoise, salade du moment et pains variés

DESSERT:

Farandole d'entremets sur socle

Pièce montée des mariés

CAFÉ ET CHOCOLAT

Pain, nappage, vaisselle et service inclus



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



MENU PRESTIGE

/ MENU PRESTIGE /

50 € TTC

MISE EN BOUCHE :

Crème brûlée au foie gras et mesclun croquant

Rouleau lamponnais et gaspacho épicé

Millefeuille de melon au jambon serrano

ENTRÉE :

LE FOIE GRAS

En terrine mi-cuit, confiture de figues et tuiles de pain d'épices

LES SAINT JACQUES

En papillote et fondue de poireaux

LA NAGE

De gambas et coquillages aux petits légumes

GRANITÉ :

Granité d'abricot, liqueur de noix

Granité de poire et liqueur de noisette



TRAITEUR GOURMAND
06 70 58 08 94

La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



PLAT :

LA CAILLE

Désossée, pepites de foie gras,
Écrasée de pomme de terre et champignons

LE BOEUF

Le pavé, sauce au vin rouge
Gratin dauphinois et tomates confites

LE MAGRET DE CANARD

Grillé, brochette de pomme de terre au romarin et tomates grappes

LE VEAU

Le quasi à l'orange, risotto de champignons et haricots verts
Tian de légumes du sud

FROMAGE:

Rocamadour, salade d'herbes fraîches et petit pain aux noisettes
Quatre sortes sur ardoise, salade du moment et pains variés

DESSERT:

Farandole d'entremets sur socle
Pièce montée des mariés

CAFÉ ET CHOCOLAT

Pain, nappage, vaisselle et service inclus



TRAITEUR GOURMAND
06 70 58 08 94

La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



Menu enfant

/ Menu enfant /

Menu 1:

Brochette de légumes croquants
Club sandwich jambon mayonnaise salade

5 €
par
pers.

Menu 2:

Eventail de melon
Pizza jambon fromage
Mascarpone fruit rouge

7 €
par
pers.

Menu 3:

Salade de crudité
Poulet rôti
Purée maison
Mousse chocolat

8 €
par
pers.

Menu 4:

Salade tomate mozzarella
Escalope panée
gratin dauphinois
glace vanille

10 €
par
pers.

Menu servi pour les enfants jusqu'à 13 ans



TRAITEUR GOURMAND
06 70 58 08 94

La Mathevie 24370 St Julien de Lampon



BUFFET DU LENDEMAIN

/ BUFFET DU LENDEMAIN /

Deux salade au choix

Une viande froide

Tartes variées

9 € TTC

Donné à titre indicatif, nous pouvons vous proposer d'autres menus buffets sur simple demande



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