



# CARTE DES FÊTES 2018

LES SUCRES SALES DE MATHILDE

06 70 58 08 94

[www.mathilde-traiteur-gourmand.com](http://www.mathilde-traiteur-gourmand.com)

[contact@mathilde-traiteur-gourmand.com](mailto:contact@mathilde-traiteur-gourmand.com)

Enlèvement des commandes à la Ferme de Vialard

*Créateur d'instantanés gourmands*

# LES PLATEAUX COCKTAIL

## LE PLATEAU FESTIF

5 PIÈCES, 5,60€ PAR PERSONNE

Moricette magret fumé et bleu d'Auvergne  
Verrine guacamole et crevettes marinées  
Croustillant d'artichauts et légumes confits  
Brochette de saumon marinée aux baies roses  
Mini club crème de thon et citrons confits

## LE PLATEAU PRESTIGE

5 PIÈCES, 9,30€ PAR PERSONNE

Crème brûlée de foie gras et crumble de pain d'épices  
Pana cotta de morilles, brunoise de cèpes  
Oeuf de caille mimosa de truffe  
Mini éclair à la truite fumée, avocat, agrumes  
Rouleau de crabe et gambas, brunoise de mangue

## LE PAIN SURPRISE MAISON « COMME UN CADEAU »

Rillettes de truite aux citrons confits  
Fromage frais aux légumes croquants  
Mousse de foie gras aux fruits secs

28€ TTC PIÈCE – ASSORTIMENT DE 36 CLUBS



## LE MENU DE FÊTES

32€ TTC PAR PERSONNE

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT

### LES ENTRÉES

12€ PAR PERSONNE

Feuilleté de ris de veau et foie gras à la forestière  
Fraîcheur de lotte aux agrumes et tagliatelles de légumes  
Tataki de truite, avocat et mangue  
Crème brûlée de cèpes à l'huile de truffe (avec ou sans magret séché)

### LES PLATS

19€ PAR PERSONNE

Turbot rôti aux coquillages, jus d'arêtes et herbes fraîches  
Tourte de pintade confites aux champignons, sauce mère  
Vol au vent de légumes d'hiver laqués au sirop d'érable  
Veau de Noël au boudin truffé, sauce blanquette et marrons grillés

### LES PRÉPARATIONS FROMAGÈRES

3€ PAR PERSONNE

Brioche farcie au Brie et compote de pommes au Calvados  
Cromesquis de Gorgonzola, cœur poire  
Mousse de chèvre aux fruits secs

### LES PLATS MIJOTÉS

FOURNISSEZ VOTRE COCOTTE EN FONTE, NOUS LA GARNIRONS !  
88€ POUR 6 PERSONNES (PUIS 14€ PAR PERSONNE SUPPLÉMENTAIRE)

Paleron de veau confit, cèpes et sauce morilles  
Cocotte feuilletée, chapon et foie gras, sauce au vin jaune  
Lotte, truite des Eaux de l'Inval et gambas, sauce au Champagne

Toutes nos *cocottes* sont garnies de légumes de saison



## LES BÛCHES DES FÊTES

BÛCHE GLACÉE À FLAMBER POUR 6/8 PERSONNES

32€



Biscuit miel et amandes, pommes façon Tatin, glace vanille et glace caramel à la fleur de sel.

Flambage Eau de vie de poire. Mignonnette fournie

En partenariat avec Roland Manouvrier, Polaris Périgord, et Stéphane Glinel de la Distillerie de la Trappe.

**ÉDITION LIMITÉE**



### BÛCHE TRADITION

Biscuit roulade à la noisette, crème au beurre légère au chocolat, poires rôties et noisettes grillées



### BÛCHE ÉVASION

Crèmeux cheesecake, mousse caramel, cœur mangue et sablé breton

*Individuelles 3,50€ TTC pièce*

*4 personnes 13€ TTC pièce*

*6 personnes 20€ TTC pièce*

*8 personnes 27€ TTC pièce*

*10 personnes 34€ TTC pièce*



## LES PETITS SUCRÉS

4,50€ PAR PERSONNE POUR 5 PIÈCES

Mini Pavlova au agrumes

Financier griottes et pistaches

Tiramisu au pain d'épices

Panna cotta aux fruits rouges

Tartelette poire amandine

Croustillant au chocolat

Macaron

Choux praliné



## VOS COMMANDES

06 70 58 08 94

contact@mathilde-traiteur-gourmand.com