



# CARTE DES FÊTES 2020

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, Sarlat

# LES PLATEAUX COCKTAIL

## LE PLATEAU DE MINI-CLUB

ASSORTIMENT DE 6 CLUBS 5,60€ PAR PERSONNE

Crème de foie gras et fruits secs  
Fromage frais et légumes croquants  
Rillettes aux deux saumons et citrons confits

## LE PLATEAU PRESTIGE

5 PIÈCES, 9,50€ PAR PERSONNE

Panna cotta fenouil et truite fumée  
Sablé à la crème légère de foie gras et pralin  
Croustillant d'oeuf Bio à la truffe  
Focaccia magret fumé et noix  
Tuile croquante à l'encre de seiche et crème de truite citronnée

## LE PAIN SURPRISE MAISON « COMME UNE BÛCHE »

Crème de foie gras et fruits secs  
Fromage frais et légumes croquants  
Rillettes aux deux saumons et citrons confits

28€ TTC PIÈCE – ASSORTIMENT DE 40 CLUBS  
À PARTIR DES PRODUITS DE LA FERME





## LE MENU DE FÊTES

32€ TTC PAR PERSONNE

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE *OU* PIÈCES SUCRÉES  
(OU BÛCHES À PARTIR DE 4 PERSONNES)



### LES ENTRÉES

12€ PAR PERSONNE

Gravlax de truite des eaux de l'Inval, blinis de potimarron et crème acidulée  
Tarte fine de foie gras mariné au Verjus  
Cromesquis de champignons et châtaignes, crème de choufleur au parmesan



### LES PLATS

19€ PAR PERSONNE

Bar braisé aux fenouils, marinière de couteaux au jus iodé  
Ris de veau à la moelle, sauce mère et légumes de la ferme  
Tourte d'artichauts à la truffe, écrasée de potimarron aux éclats de noisette



### LES PRÉPARATIONS FROMAGÈRES


3€ PAR PERSONNE

Brie farci au miel et fruits secs  
Camembert au lait cru farci mascarpone et truffes  
Gorgonzola et poire aux amandes grillées



### LES PLATS MIJOTÉS

FOURNISSEZ VOTRE COCOTTE EN FONTE, NOUS LA GARNIRONS !  
90€ POUR 6 PERSONNES (PUIS 14€ PAR PERSONNE SUPPLÉMENTAIRE)



Paleron de veau confit, cèpes et légumes d'hiver  
Chapon et foie gras, sauce au vin jaune et petits feuilletés  
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 8 PERSONNES 32€  
4 PERSONNES 16€



Biscuit cookie, caramel à la fleur de sel, sorbet noix et abricots  
Flambage Eau de vie de poire. Mignonnette fournie

En partenariat avec Julie Iglesias de La roulotte givrée, et Stéphane Glinel de la Distillerie de la Trappe.

**ÉDITION LIMITÉE**



### BÛCHE NOIS'CHOC

Biscuit croustillant chocolat praliné, mousse chocolat et crémeux noisette



### BÛCHE PLEIN SUD


Dacquoise amande, mousse nougat et crémeux citron, éclats de meringue

*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



Tartelette poire amandine  
Crème de marron et compoté de clémentine  
Tiramisu au pain d'épices  
Tartelette chocolat, caramel à la fleur de sel  
Croustillant à la noisette  
Tartelette citron  
Macaron  
Choux praliné



## VOS COMMANDES

06 70 58 08 94

contact@mathilde-traiteur-gourmand.com