



# CARTE TRAITEUR

## 2021

LES SUCRÉS SALÉS DE MATHILDE  
06 70 58 08 94

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

# LES PIÈCES COCKTAIL

0,90 TTC par pièce

## LES FRAICHEURS

Mini pita aux légumes croquants  
Mille feuille de foie gras au pain d'épices  
Mille feuille tomate confite mozzarella  
Mini crêpe au saumon fumé  
Brioche au chèvre frais  
Pain d'épices chèvre frais et miel  
Mini pain saumon fumé et crème à l'aneth  
Mini pain pavot et jambon sec

## LES CUILLERES

Crevettes sauce piquante  
Carpaccio de daurade aux baies roses  
Carpaccio de bœuf mariné  
Légumes grillés à l'huile de basilic  
Caviar d'aubergines et pignons grillés

## LES VERRINES

Gaspacho épicé  
Ratatouille d'été  
Guacamole et crevettes marinées  
Avocat, agrumes et saumon fumé  
Salade atlantique crevettes et coriandre

## LES BROCHETTES

Brochette de melon au magret fumé  
Brochette de saumon frais mariné

## LES CROQUANTS

Toast de rillettes et confiture d'oignons  
Bruschetta aux tomates fraîches  
Cabillaud confit aux herbes fraîches  
Mousse d'artichaut et tomates confites  
Croustillant de tartare de saumon  
Crème de chou fleur

# LES PIÈCES COCKTAIL

0,90 TTC par pièce

## LES PIÈCES CHAUDES

Tartelette provençale

Croustade de champignons en persillade

Tartelette champignons et magret fumé

Tartelette jambon et fromage de chèvre

Pruneau croustillant au bacon

Croquilles d'escargot

Samoussa de légumes au piment d'Espelette

## LES PANIERS DE LÉGUMES CROQUANTS

Assortiment de légumes crus accompagnés de ses sauces gourmandes

25,00€ TTC

## LE PAIN SURPRISE MAISON

Assortiment de 40 clubs aux parfums variés

22,50€ TTC

## LES BOUCHÉES SUCRÉES

Tartelette poire amandine

Dôme chocolat intense sur sablé

Tiramisu au pain d'épices

Tartelette chocolat et caramel

Croustade aux pommes

Tartelette citron meringuée

Pannacotta aux fruits rouges

Choux à l'ancienne

Tartelette aux fraises

Macaron citron

Macaron chocolat

Choux praliné

# MENU DEGUSTATION

16€ TTC PAR PERSONNE

## LES ENTRÉES

Tarte poire au thym et jambon cru  
Tartare de saumon au citron confit  
Terrine de campagne au foie gras  
Tartelette aux champignons et magret fumé

## LES PLATS

Noix de jambon confite à l'orange et gratin dauphinois  
Poisson du jour en papillote sur fondue de poireaux et petits légumes  
Fricassée de volaille aux herbes fraîches, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  
Cuisse de canard confite légumes de la ferme  
Brandade de morue aux herbes fraîches  
Daube de bœuf à la provençale et légumes de saison

## LES TARTES MAISON

Au choix en fonction de la saison  
(poire amandine, fraises, pommes, noix  
caramel...)

# MENU GOURMET

20€ TTC par personne

## LES ENTRÉES

Tatin d'endives aux petits lardons

Antipasti de légumes confits

Carpaccio de bœuf mariné, copeaux de foie gras

Feuilleté de poireaux et Saint Jacques à la plancha

Croustade de confit de canard aux pommes

## LES PLATS

Cabillaud sauce vierge et légumes confits

Pintade rôtie aux herbes, écrasée de pommes de terre et légumes de saison

Filet mignon de porc sauce aux champignons

Grosses crevettes épicées à la plancha

Suprême de poulet au piment d'Espelette, légumes étuvés

## LES DESSERTS

### **Les Tartes maison**

Au choix en fonction de la saison

(poire amandine, fraises, pommes, noix caramel...)

### **Les Gâteaux à partager (à partir de 20 personnes)**

Charlotte aux fruits de saison, Fraisier,

Framboisine, Chocolat intense et croustillant praliné,

Entremet chocolat passion, Mille feuille

# MENU PRESTIGE

23€ TTC PAR PERSONNE

## LES ENTRÉES

Méli Mélo de crevette aux agrumes

Foie gras mi-cuit, confiture de figes et tuile de pain d'épices

Brochettes de St Jacques sur caviar d'aubergines, beurre blanc, coriandre et chorizo

## LES PLATS

Bar grillé, coquillages au jus corsé

Souris d'agneau rôtie au thym

Lotte aux épices douces et légumes étuvés

Paleron de veau confit, sauce morilles, purée maison et légumes de saison

Caille désossée rôtie, pépites de foie gras et écrasée de pommes de terre

## LES DESSERTS

### **Les Tartes maison**

Au choix en fonction de la saison

(poire amandine, fraises, pommes, noix caramel...)

### **Les Gâteaux à partager (à partir de 20 personnes)**

Charlotte aux fruits de saison, Fraisier,

Framboisine, Chocolat intense et croustillant praliné,

Entremet chocolat passion, Mille feuille

# BUFFET DEGUSTATION

13€ TTC par personne

## LE BAR A SALADES

### **Assortiment de 3 salades variées au choix**

Taboulé à l'orientale

Concombre à la crème

Piémontaise

Riz niçois

Pâtes au pesto et légumes

Céleri rave, pomme granny et noix du Périgord

Crudités de saison

Lentilles aux petits oignons et magret fumé

## LE PLAT FROID

### **Assortiment de 2 plats au choix**

Truite en Bellevue

Rôti de porc

Rôti de bœuf

Sauce et condiments

## LE DESSERT

### **Les Tartes maison**

Poire amandine, chocolat banane, fraises, citron meringué, pommes façon crumble, noix...

### A partir de 20 personnes

Gâteaux entremets maison + 2€ par personne

# BUFFET GOURMET

20€ TTC par personne

## LE BAR A SALADES

### Assortiment de 3 salades variées

Méli Mélo de crevettes aux agrumes

Salade Périgourdine

Salade Thaï, poulet, mangues et crevettes

Douceur de crudités, pâtes, emmental, légumes, sauce fromage blanc

Salade de quinoa, courgettes

Salade Caesar

Boeuf pimenté

Légumes au wok

## LE PLAT FROID

### Assortiment de 2 plats

Cabillaud poché, pesto et pignons de pin

Suprême de volaille glacée aux herbes fraîches

Escabèche de rougets

Filet mignon de porc aux abricots

Roulé de sole sauce aux herbes

Pintade rôtie au miel

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Ratatouille maison

Curry de légumes de saison

Pommes de terre aux champignons

Légumes du moment à la plancha

Tian de légumes

+ 5€ par personne

### **Les Gâteaux à partager (à partir de 20 personnes)**

Charlotte aux fruits de saison, Fraisier,

Framboisine, Chocolat intense et croustillant praliné,

Entremet chocolat passion, Mille feuille.



# BUFFET PRESTIGE

22€ TTC par personne

## LE BAR A SALADES

### **Assortiment de 3 salades variées**

Méli Mélo de crevettes aux agrumes

Salade Périgourdine

Salade Thaï, poulet, mangues et crevettes

Douceur de crudités, pâtes, emmental, légumes, sauce fromage blanc

Salade de quinoa, courgettes et pois chiches

Salade Caesar

Boeuf pimenté

Légumes au wok

## LE PLAT CHAUD INDIVIDUEL

Osso bucco et granolata, écrasé de pommes de terre

Papillote de la mer et légumes étuvés

Curry d'agneau à l'indienne et Riz Venere

Parmentier de canard aux oignons doux

Sauté de veau et légumes à la plancha

## LE DESSERT

### **Les Tartes maison**

Poire amandine, chocolat banane, fraises,  
citron meringué, pommes façon crumble

### A partir de 20 personnes

Gâteaux entremets maison + 2€ par  
personne

# LES PALETTES

3€ par personne

## PALETTE DU CHARCUTIER

Assortiment de charcuteries périgourdines

## PALETTE DU FROMAGER

Assortiment de fromages affinés

# LES COCOTTES

Fournissez votre cocotte en fonte, nous la garnirons !

78€ pour 6 personnes (puis 12€ par personne supplémentaire)

Volaille fermière aux morilles et foie gras, légumes de saison

Truite façon meunière, coquillages et haricots coco aux herbes fraîches

Tajine de légumes et champignons, samoussa de fromage frais aux herbes et fruits secs