

BUFFET à 11,10€/pers

Assortiments de crudités

Jambon à l'os

Rôti de porc ou poulet rôti

Chip's

BUFFET à 13,40€/pers

Assortiments de charcuteries

Assortiments de crudités

Jambon à l'os

Rôti de porc ou poulet rôti

Chip's

BUFFET à 15,60€/pers

Assortiments de crudités

Assortiments de charcuteries

Au choix : jambon à l'os, rôti de porc ou poulet

Boule de pain, Chip's, fromages et tartelette.

Tartelette pommes ou poires **1,00€**

Supplément Gâteau d'anniversaire, (pour buffet à 15,60€.)
2,00€

Corbeille de fruits (20 pers). **38€**

DESSERTS :

LA PART 3,00€

Délice du Saint-Mathurin

(Croustillant praliné, mousse de chocolat noir, mousseline chocolat blanc, bavaroise fruits rouges)

Trois Chocolat

(Croustillant praliné, mousse de chocolat noir, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait)

Douceur des anges

(mousseline pistache, bavaroise framboises, crème légère citron vert)

Automne

(Croustillant praliné, bavaroise caramel, pommes caramélisées)

Menthe Passion

(bavaroise menthe, crème passion)

Autres desserts à 2,80€

Mousse au chocolat, île flottante, crème à l'ancienne,...)

SELON LA SAISON, tarif selon cours

FRAISIER, FRAMBOISIER, FRUITIER

Pièce Montée :

Pour 4 choux/ pers, à partir de 3,30€

TOUS NOS GÂTEAUX SONT ACCOMPAGNÉS DE COULIS.

RESTAURANT-TRAITEUR

LE SAINT-MATHURIN

31, avenue des lilas
53100 SAINT BAUDELLÉ
0243048471

Mail :

st-mathurin@orange.fr

site :

www.restaurant-st-mathurin.fr

Retrouvez nous sur FB pour les plats semaine à emporter

**BUFFET, TOASTS, ENTRÉES,
PLATS CHAUDS,
DESSERTS,...**

Conteners isothermes

Les prix sont susceptibles de changer selon le cours du marché.

Tarif de livraison, nous consulter

TARIFS 2024

APÉRITIFS	La pièce
Canapés assortis, 50 pièces minimum	0,80 €
Petit four chaud	0,70 €
Verrine	1,20 €
Pain surprise (10-12 pers)	28,00 €
Panier de légumes frais, portion	1,80 €
Gougère	0,40 €
Navette	1,50 €
1/2 Galette saucisse	2,60 €
Réduction sucrée	1,20€
Chouquettes, les 4 pièces	1,50 €
Brochettes de fruits	1,80 €
Brioche individuelle	1,20 €

ENTRÉES FROIDES	La Part
Ananas cocktail	3,70 €
Coquille saumon Bellevue	6,40 €
Saumon Bellevue (1 filet= 10-12 pers)	Nous consulter
Melon surprise(selon saison)	5,20 €

PORTION DE LÉGUMES	La Part
Tomate provençale	1,00 €
Pomme cuite	1,10 €
Jardinière de légumes ou Ratatouille	1,60 €

ENTRÉES CHAUDES	La Part
Saumon Gravalax	6,40 €
Pavé de Sandre sauce citronnée	7,20 €
Filet de flétan au curry	7,10 €
Blanquette de la mer	6,90 €
Marmite Saumon St Jacques	7,40 €
Bouchée de volaille et champignons	4,40 €
Bouchée de poisson	4,60 €
Feuilleté Mayennais (Andouille, camembert et pomme)	5,20 €

PLATS CUISINÉS et accompagnement	La Part
COUSCOUS	8,10 €
PAËLLA	8,10 €
TAJINE DE POULET	7,60 €
CASSOULET	7,80 €
CHOUCROUTE TRADITIONNELLE	9,40 €
TARTIFLETTE AU REBLOCHON	7,00 €
ROUGAIL SAUCISSE	7,10 €
GRILLADES (échine de porc, chipolatas)	7,40 €
JAMBALYA	7,80 €
COQ ALSACIENNE, ou COQ AU VIN	7,40 €

PLATS CUISINÉS et accompagnement	La Part
Poulet au citron et olives	7,40 €
Poulet alsacienne, au chorizo ou basquaise	7,40 €
Fricassée de poulet ananas	7,40 €
Colombo de poulet	7,40 €
Pintade au cidre, ou Raisins	7,90 €
Cuisse de canard (à l'orange, au poivre vert, à la pêche, au cidre ou aux poires.)	8,10 €
Cuisse de canard confite	8,10 €
Magret de canard , aux fruits rouges, aux poires ou aux pêches.	9,30€ €
Magret de canard aux morilles	9,40 €
Navarin d' agneau OU Curry d' agneau	8,10 €
Irish stew	8,10 €
Pavé de selle d' Agneau	9,20 €
Colombo de porc	7,50 €
Jambon braisé au porto ou ananas	7,60 €
Sauté de porc provençal, ou au curry, au caramel ou ananas.	7,50 €
Filet mignon au cidre ou forestier	7,90 €
Médailon de veau forestier	8,90 €
Sauté de veau marengo	8,90 €
OSSO BUCCO et son Risotto	9,10 €
Sauté de cerf Grand Veneur	8,10 €

