

SARL Michel et Damien BUISSON

Boucher - Charcutier - Traiteur

Zone 2000

2 place Albert CAMUS

26320 SAINT MARCEL LES VALENCE

04 75 85 71 38 - 06 84 66 29 95

Traiteur

Buisson

Joyeuses Fêtes

Pour vos apéritifs et Cocktails

Plateau de 20 pièces : 40.00 €

Plateau de 40 pièces : 72.00 €

- * *Pressé de foie gras de canard et azuki*
- * *Croc truffé*
- * *Tartelette escargot et crème d'ail*
- * *Chouquette aux cèpes, effiloché de canard confit au jus*
- * *Sphère de homard aux agrumes, sablé au romarin et perle de yuzu*
- * *Mini burger saumon confit aux épices, avocat et menthe*
- * *Wrap de magret fumé, mousse de chèvre et miel*
- * *Nigiri de langoustines laqué au teriyaki*



Menu Tradition à 27.00 €

Galantine de canard pistachée, médaillon de foie gras

Millefeuilles de saumon aux écrevisses

Gigollette de pintade « de la Drôme » aux cèpes,
gratiné de ravioles et potimarron



Composez

votre menu de fête à 36.00€

Entrée + Poisson + Viande

ENTRÉES

Foie gras de canard « maison »
comptée d'oignons à l'orange

Ou

Velouté de potirons aux
châtaignes et foie gras

Ou

Entremet saumon fumé et
langoustines aux agrumes

POISSONS

Navarin de lotte, saumon et
gambas sauce homardine

Ou

Dos de loup au champagne rosé
et julienne de légumes

Ou

Mousseline de St Jacques et
crevettes à la truffe

VIANDES

ET SON ACCOMPAGNEMENT

Médailon de veau façon Wellington,
légumes d'antan rôtis

Ou

Duo de poularde et homard à l'américaine,
risotto au champagne

Ou

Pavé de cerf sauce cranberries,
tatin de potimarron et noisettes

Bûche individuelle « maison »

4.50 € pièce

La tradition

Biscuit roulé, crème onctueuse chocolat 62%

La craquante

Biscuit moelleux, croustillant noisette, mousse chocolat

La rubis

Biscuit moelleux, crémeux marron, mousse cassis.

L'automnale

Biscuit moelleux, brisure de noix, compotée de poire, mousse caramel

La fruitée

Biscuit moelleux, compotée de clémentines et zeste de citron vert, mousseux vanille de Madagascar

réalisée par notre chef pâtissier

Nos charcuteries festives :

Boudin blanc au porto	18.90 € le kg
Terrine de sanglier aux marrons	24.90 € le kg
Boudin blanc aux morilles	27.90 € le kg
Galantine de canard pistachée, médaillon de foie gras	29.90 € le kg
Cervelas truffé et pistaché	29.90 € le kg
Boudin blanc aux truffes	31.90 € le kg
Foie gras de canard, compotée d'oignons à l'orange	179.00 € le kg

Nos entrées :

Coquille St Jacques	3.90 € la part
Tartare de saumon atlantique à l'aneth, crème acidulée	8.90 € la part
Velouté de potimarron aux châtaignes et foie gras	9.90 € la part
Finger de nougat de foie gras (pain d'épices, foie gras, chutney, mendiants)	10.90 € la part
Entremet saumon fumé et langoustines aux agrumes	10.90 € la part
Saumon fumé d'Ecosse	69.00 € le kg

Nos accompagnements :

Gratin dauphinois	2.90 € la part
Gratiné de ravioles et potimarron	3.90 € la part
Risotto au champagne	3.90 € la part
Tatin de potimarron et noisettes	4.20 € la part
Gratin de cardon à la moelle	4.20 € la part

Nos poissons :

Crumble de St Jacques et saumon, fondue de poireaux	5.40 € la part
Millefeuilles de saumon aux écrevisses	8.90 € la part
Lotte à l'américaine	9.90 € la part
Moelleux de sandre et coquillages au vin blanc safrané	9.90 € la part
Mousseline de St Jacques et crevettes à la truffe	10.90 € la part
Dos de loup au champagne rosé, julienne de légumes	10.90 € la part
Navarin de lotte, St Jacques et saumon sauce <u>homardine</u>	10.90 € la part

Nos viandes :

Civet de cerf	9.90 € la part
Civet de sanglier	9.90 € la part
Giglette de pintade aux cèpes	9.90 € la part
Sauté de chapon aux girolles	10.90 € la part
Grenadin de veau aux morilles	10.90 € la part
Médaille de veau façon Wellington	12.90 € la part
Duo de poularde et homard à l'américaine	12.90 € la part
Pavé de cerf sauce <u>cranberries</u>	12.90 € la part

Volailles fermières de la Drôme « Les Plumes Portoise »

Poularde	15.90 € le kg
Chapon	20.90 € le kg
Dinde	21.90 € le kg

Volailles Label Rouge :

Poularde (4/5 pers)	17.90 € le kg
Chapon (8/10 pers)	19.90 € le kg
Dinde (8/10 pers)	20.90 € le kg
Petit chapon (4/5 pers)	23.90 € le kg
Chapon de pintade	23.90 € le kg
Poulet de Bresse	24.90 € le kg

Nature, bardée ou farcie *

(farce : aux cèpes 17.90 € kg, nature 15.90 € kg, aux morilles 19.90 € kg,
aux marrons 16.90 € kg) *grosse volaille 500 g et petite volaille 300 g

Lob de foie gras	79.00 € le kg
Gibier sur commande	

Boucherie :

Bœuf limousin blason prestige : viande issue de bœuf de race limousine label rouge de grande qualité

Veau des monts du Velay : veau de lait fermier élevé en Haute-Loire

Agneau : Allaitons de l'Aveyron

Porc : porc Rhonalpin



Pour une meilleure organisation

Merci de passer vos commandes :
au magasin
par mail : dbuissontraiteur@gmail.com

Date limite des commandes

Noël : le 19 décembre
Saint Sylvestre : le 26 décembre

Réception des commandes entre 15H30 et 18H00

Noël : le 24 décembre
Saint Sylvestre : le 31 décembre



Nos fermetures

Lundi 19 décembre et lundi 26 décembre 2022

Du 1er au 04 janvier 2023

Réouverture

Le jeudi 05 janvier 2023 à 8H00

Toute l'équipe de la

Maison Buisson

*vous souhaite de bonnes fêtes de fin
d'année*

