

## Cocktail Dînatoire

28.00 € par personne

(17 pièces / personne)

*Disponible pour une commande de 6 personnes minimum*

### ASSORTIMENT DE WRAPS (3 P/P) :

- \* Façon Périgord : foie gras, magret fumé, pignons de pin et roquette
- \* Crevettes, râpé de carottes, crémeux à la menthe et cacahuètes
- \* Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes

### PANACHÉ DE TAPAS (8 P/P) :

- \* Croc à la truffe
- \* Carré de homard et brunoise de légumes croquants au yuzu
- \* Nigiri de langoustines laqué au teriyaki
- \* Pétale de bœuf et huitre en tartare
- \* Macaron figue et foie gras
- \* Mini chou croquant aux escargots en persillade
- \* Blinis crémeux d'avocat et gambas flambées au whisky
- \* Tartelette de boudin blanc aux morilles

### ASSORTIMENT DE MINI BURGERS (3 P/P) :

- \* Foie gras et confit d'oignons à l'orange
- \* Crabe, mangue et coco
- \* Rôti de pigeon aux cèpes

### ASSORTIMENT DE MIGNARDISES (3 P/P) :

- \* Truffe en trompe l'œil
- \* Mini bûche caramel, vanille et tonka
- \* Mini Mont Blanc



## Plateau Apéritif

75.00 € par personne

(40 pièces / plateau)

### PANACHÉ TAPAS (8 P/P) :

- \* Croc à la truffe
- \* Carré de homard et brunoise de légumes croquants au yuzu
- \* Nigiri de langoustines laqué au teriyaki
- \* Pétale de bœuf et huitre en tartare
- \* Macaron figue et foie gras
- \* Mini chou croquant aux escargots en persillade
- \* Blinis crémeux d'avocat et gambas flambées au whisky
- \* Tartelette de boudin blanc aux morilles

## Bûche individuelle « Maison »

4.50 € pièce

### \* LA MADAGASCAR

*Mousse vanille, praliné amande et noisette, crémeux vanille et brownie*

### \* LA VANILLE TONKA

*Mousse légère vanille, praliné croustillant, biscuit madeleine, enrobage croustillant*

### \* LA PHILIPPINES

*Mousse coco, confit mange et passion, croustillant coco et biscuit madeleine coco*

### \* L'ALPINE

*Mousse légère marrons Bailey's, crémeux marrons, compotée de cassis et biscuit croquant aux amandes*

*Réalisées par notre cheffe pâtissière*

# Menu

## Entrée + Poisson + Viande

27.00 € par personne

### ENTRÉES

Galantine de canard pistachée,  
médaillon de foie gras

*Ou*

Entremet saumon fumé et  
asperges vertes aux agrumes

### POISSONS

Saltimbocca de sole au lard fumé,  
jus corsé de cochon

*Ou*

Crumble de Saint Jacques et  
saumon, fondue de poireaux  
à la crème

### VIANDES

### ET SON ACCOMPAGNEMENT

Estouffade de cerf aux girolles et marrons,  
macaire de patate douce aux lardons

*Ou*

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

## ENTRÉES

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

*OU*

Cannelloni de langoustines, brunoise  
de légumes, sauce américaine  
et râpé de parmesan

*OU*

Finger de Saint Jacques à la  
Chartreuse verte

## POISSONS

• Pot au feu de lotte et homard,  
bouillon corsé

*OU*

Filet de Saint Pierre au crémant de  
Bourgogne, julienne de légumes

*OU*

Zéphyr de langouste et choux vert,  
sauce vanillée

# Menu

## Entrée + Poisson + Viande

36.00 € par personne

## VIANDES

### ET SON ACCOMPAGNEMENT

Ballotine de poularde aux écrevisses,  
risotto au champagne

*OU*

Mignon de veau en croûte de mendiants,  
sauce aux figues, purée de panais et  
potimarron rôti

*OU*

Caille farcie aux morilles,  
gratiné de cardons à la moelle

### 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
Médaillon de saumon façon Bellevue	5.90 € la part
Gravelax de truites aux épices de Noël	8.90 € la part
Entremet saumon fumé, asperges vertes aux agrumes	10.90 € la part
Finger de Saint Jacques à la Chartreuse verte	11.90 € la part
Cannelloni de langoustines, brunoise de légumes, Sauce américaine et râpé de parmesan	11.90 € la part
Saumon fumé d'Ecosse	75.00 € 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
Macaire de patates douces aux lardons	3.90 € la part
Gratin de cardons à la moelle	4.20 € la part

### Nos poissons :

Crumble de St Jacques et saumon, fondue de poireaux	5.40 € la part
Saltimbocca de sole au lard fumé, jus corsé de cochon	5.40 € la part
Lotte à l'américaine	9.90 € la part
Filet de Saint Pierre au crémant de Bourgogne, et julienne de légumes	10.90 € la part
Zéphyr de langouste et choux vert, sauce vanillée	11.90 € la part
Pot au feu de lotte et homard, bouillon corsé	11.90 € la part

### Nos viandes :

Civet de cerf	9.90 € la part
Civet de sanglier	9.90 € la part
Gigolette de pintade « de la Drôme » aux cèpes	9.90 € la part
Estouffade de cerf aux girolles et marrons	9.90 € la part
Sauté de chapon aux girolles	10.90 € la part
Grenadin de veau aux morilles	10.90 € la part
Ballotine de poularde aux écrevisses	12.90 € la part
Mignon de veau en croûte de mendiants, sauce aux figues	12.90 € la part
Caille farcie aux morilles	*12.90 € la part



## Volailles fermières de la Drôme

### « Les Plumes Portoise »

Poularde	16.90 € le kg
Chapon	21.90 € le kg
Dinde	22.90 € le kg

### Volailles Label Rouge :

Poularde (4/5 pers)	18.90 € le kg
Chapon (8/10 pers)	20.90 € le kg
Dinde (8/10 pers)	21.90 € le kg
Petit chapon (4/5 pers)	24.90 € le kg
Chapon de pintade	24.90 € le kg
Poulet de Bresse	25.90 € 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 82.00 € le kg

Gibier sur commande



## Boucherie :

### \* Bœuf limousin blason prestige

*Viande issu 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 ou  
par mail : [dbuissontraiteur@gmail.com](mailto:dbuissontraiteur@gmail.com)**

**Date limite des commandes**

Noël : le 19 décembre

Saint Sylvestre : le 27 décembre

**Réception des commandes entre 15H30 et 18H00**

Noël : le 24 décembre

Saint Sylvestre : le 31 décembre



**Nos fermetures**

**Lundi 18 décembre, lundi 25 décembre et mardi  
26 décembre 2023**

**Du lundi 1er janvier au mercredi 03 janvier 2024**

**Réouverture**

**Le jeudi 04 janvier 2024 à 8H00**

\*\*\*\*\*

*Toute l'équipe de la  
**Maison Buisson**  
vous souhaite de bonnes fêtes  
de fin d'année*

