

Apéritif

	Prix/pers
Tapas 16 pièces	25,60 €
Plateau canapés «Cocktail Prestige» 24 pièces	24,00 €
Assortiment bouchées dégustation (chaud) 28 pièces	26,60 €
Verrines cocktail assorties 16 pièces	29,70 €
Pain surprise au seigle 60 sandwiches	45,00 €
Feuilletés apéritifs salés (prix au kilo)	25,00 €
Pissaladière	24,00 €
Plaque de pizza (60 parts) :	
Jambon/Fromage	22,00 €
Fromage	20,00 €
Anchois	22,00 €
Jambon/Fromage/ Champignons	24,00 €
Quiche Jambon/Fromage (60 p.)	28,00 €
Quiche Jambon/Fromage (96 p.)	45,00 €

Entrées

	Prix/pers
Coquille de saumon à la Russe	5,50 €
Plateau de salades assorties	5,50 €
Plateau de charcuteries assorties	6,80 €
Pâté en croûte à l'oie gourmand et jambon cru	6,50 €
Terrine de foie gras de canard entier	9,50 €
Coquille St-Jacques à la Normande	6,50 €
Cassiolette d'écrevisses, sauce Nantua	6,50 €
Cassiolette de riz de veau aux morilles	8,00 €
Escargots de Bourgogne maison, pur beurre (la douzaine)	8,00 €

Un choix de terrines, pâtés en croûte, feuilletés chauds vous est proposé au magasin.

Poissons

	Prix/pers
Demi-queue de langouste (Cuba), mayonnaise	15,50 €
Médailon de saumon, mayonnaise et crevettes	6,80 €
Saumon fumé Norvégien et crevettes bouquet	7,50 €
Saumon entier en Bellevue avec garniture (à partir de 10 pers.)	8,50 €
Pavé de daurade royale, sauce beurre blanc	8,50 €
Gratin de fruits de mer	8,50 €
Lotte à l'Américaine	10,00 €
Demi-queue de langouste à l'Américaine	20,00 €

Viandes et Gibiers

	Prix/pers
Cuisse de canard confit, sauce forestière	7,00 €
Suprême de pintadeau, sauce Armagnac	6,50 €
Caille demi-désossée, farcie au foie gras de canard	9,00 €
Giglette de canard garnie au cèpes, sauce forestière	8,00 €
Magret de canard, sauce poivrade	7,50 €
Palet de veau, sauce aux morilles	10,50 €
Poulet aux queues d'écrevisses	7,50 €
Volailles, sauce Suprême aux champignons et aux morilles	8,00 €
Filet de boeuf en croûte, sauce Périgueux (à partir de 8 personnes)	12,00 €

Accompagnements

	Prix/pers
Gratin d'aubergine	5,50 €
Gratin Dauphinois à la crème fraîche	4,50 €
Gratin de cardons	5,50 €
Gratin de forestier	5,80 €
Gratin de crozets	4,50 €

Plats Uniques

	Prix/pers
Paëlla (650grs)	10,00 €
Lasagnes	8,00 €

Pour finir en douceur

	Prix/pers
Plateau de mini-macaron 36 pièces	28,80 €
Plateau de mignardises sucrées 57 pièces	51,30 €
Déclinaisons sur le chocolat 26 pièces	25,50 €
Entremets framboisier à la vanille de Madagascar 12/16 pers.	34,80 €
Tentation chocolat 12/16 pers.	37,00 €
Macaron coeur coulant chocolat (individuel)	2,70 €

Les plats ne sont pas consignés mais ils doivent être rendus au magasin.

Buffet Froid

à partir de 10 personnes

Assortiment de salades au choix
Terrine de légumes ou de poissons, sauce mousseline
Volaille à l'Andalouse ou viandes froides panachées
Charcuteries assorties
Plateau de fromages
Pain de campagne tranché

Prix net par personne : 18,00 €

Cocktail Dînatoire

à partir de 10 personnes

Canapés cocktail Prestige 3 p./pers.
Brochettes de crevettes 2 p./pers.
Tapas 1 p./pers.
Carrées polaire à la truite fumée 2 p./pers.
Mini-rissoles à la viande 2 p./pers.
Mini-pain au lait garni viande froide 1 p./pers.
Mini-verrine cocktail 1 p./pers.
Pizza, quiche 2 p./pers.
Assortiment mignardises et mini-macarons 4 p./pers.

Prix net par personne : 18,00 €

Un acompte de 30 % est demandé à la commande, solde à la livraison ou à l'enlèvement.

Au Régal Mathieu

ROTISSERIE TRAITEUR



Charcuterie Artisanale • Plats Cuisinés
Organisations de Réceptions • Repas Produits Maison

CARTE GOURMANDE

2014

Lundi Fermé
Du Mardi au Samedi 07h30 - 12h30 / 15h00 - 19h00
Dimanche 07h30 - 12h00

Au Régal Mathieu • 5 rue Jean Jaurés • 38420 • Domène
04 76 77 22 26 • auregalmathieu@orange.fr • www.auregal-mathieu.fr
Du Mardi au Samedi : 7h30 - 12h30 / 15h - 19h et le Dimanche : 7h30 - 12h00