

Commande
en magasin

Jusqu'au
23 Décembre
pour Noël

Jusqu'au
30 Décembre
pour le
jour de l'an

MENU DES FÊTES

Matignon

CHARCUTERIE - TRAITEUR

NOS ENTRÉES DE NOËL



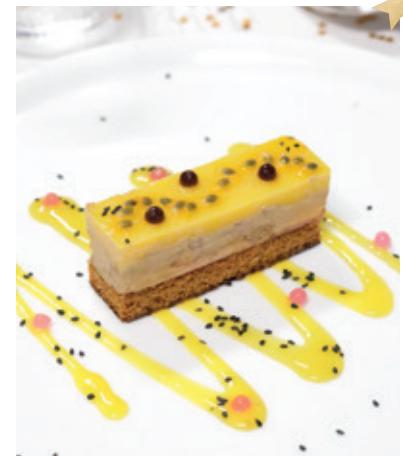
Dôme de homard,
panna cotta de bisque

12€



Brochette de Saint-Jacques,
chorizo, sauce Espelette

12€



Pavé de foie gras mangue-
passion sur pain d'épices

12€

VOUS TROUVEREZ AUSSI EN BOUTIQUE

Coquilles Saint-Jacques • Foie gras de canard maison • Escargots
Demi-Langouste • Bouchée à la reine au ris de veau ou à la volaille

Pièces Cocktails :

Verrine panna cotta au foie gras poire pochée et éclats de spéculoos,

Saumon fumé en verrine et perles océane,

Verrine Cabillaud aux herbes fraîches et guacamole,

Crèmeux de Potimarron en verrine, Magret fumé, Croquant pain d'épices

Ainsi que nos autres pièces :

Pics, Pains surprises variés, Navettes, Canapés, Clubs sandwichs

NOS PLATS DE NOËL



Dos de sanglier rôti,
glacé au sirop d'érable

18€



Chapon citronnelle-mangue
15€



Paleron de bœuf à la
bourgeoise, sauce Chinon

15€



Filet de bar farci,
brisure de châtaigne

18€

Suprême de pintade farcie
au foie gras

17€

Pour
accompagner
vos plats :

Risotto truffé,

Poêlée de Noël,

Mousseline de céleri,

Mousseline
de potimarron,

Poêlée d'antan,

Fricassée
de champignons

**NOUS VOUS PROPOSONS
DES PLANCHES « DÉCOUVERTE »
DE CHARCUTERIES SÉLECTIONNÉES
CHEZ NOS PETITS ARTISANS**



Spécialités françaises

Jambon de Bayonne, jambon d'Auvergne, jambon blanc Prince de Paris

Spécialités corses de Balagne

Coppa, lunzu...

Charcuteries ibériques de Jabugo, en Espagne

Lomo, chorizo, salchichón, paleta

Salami et jambons italiens

Mortadelle et saucissons truffés, salame à l'ail, Parme, San Daniele

Matignon

CHARCUTERIE - TRAITEUR

25, rue Royale · 78000 Versailles · Tél. 01.39.50.45.97

www.traiteur-matignon.com · matignontraiteur