

**Commande  
en magasin**

**Jusqu'au  
25 Décembre  
pour Noël**

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



*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 sandwiches*

# 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€**



*Suprême de pintade farcie  
au foie gras*

**17€**



*Filet de bar farci,  
brisure de châtaigne*

**18€**

## **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**