

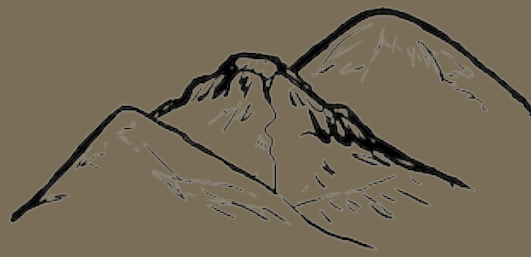


# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE



GAFFE TRAITEUR



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE



PARTAGER MA CUISINE EST TOUJOURS,  
POUR MOI, UNE RÉELLE SOURCE DE  
BONHEUR... ET CELA PREND UNE  
DIMENSION TOUTE PARTICULIÈRE  
QUAND IL S'AGIT D'ACCOMPAGNER UNE  
OCCASION EXCEPTIONNELLE POUR MES  
CLIENTS !



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE



LA PAULIN :  
Riz Noir, Carotte, Crevette,  
Courgette, Ciboulette, Fromage  
Blanc, Citron Vert



LA PLOTINE :  
Epeautre, Maïs, Thon,  
Tomate, Mozzarella, Basilic,  
Huile D'olive



LA MARCELO :  
Pois Chiche, Roquette, Tomate,  
Concombre, Poivron, Olive,  
Féta, Oignon rouge



L'OSTALET :  
Lentilles, Saumon Fumé, Tomate  
cerise, Avocat, Fenouil, Radis  
Rouge

NOS SALADES



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE

## TARIFS:

À partir de 10 Personnes:  
Possible 7/7jours sous réserve de disponibilités  
Prix Hors Matériel et Service

-1 Salade Plat Principal  
(Environ 200gr)  
8€20

-1 Salade Plat Principal Gourmand  
(Environ 300gr)  
10€

Assortiment Salade (Ideal Buffet)

-Le "Complément" :  
Environ 150gr par personne  
(Idéal avec Formule Plancha ou en garniture)  
2 Salade au Choix : 8€  
3 Salade au Choix : 9€20  
4 Salade au Choix: 10€

-Le "Principal":  
Environ 200gr par personne  
(Idéal Plat Principal)  
2 Salade au Choix : 9€  
3 Salade au Choix 10€20  
4 Salade au Choix: 11€

-Le "Sérieux":  
Environ 300gr par personne  
(Idéal Plat Principal bon Mangeur)  
2 Salade au Choix: 11€  
3 Salade au Choix: 13€  
4 Salade au Choix: 14€

NOUS SALADES



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE



Crostini d'Anchois à la Toscane  
sur sa Foccacia



Crostini au Speck et à la crème  
de Pomme Verte sur sa  
Foccacia

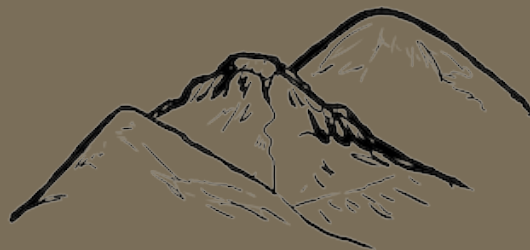


Gaspacho des Familles



Soupe Froide de Concombre

NOS CROSTINIS ET SOUPES FROIDES



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE

## TARIFS:

À partir de 10 Personnes:

Possible 7/7jours sous réserve de disponibilités

Prix Hors Matériel et Service

-1 Crostini ou une Soupe Petite Faim

(Environ 120gr)

5€50

-1 Crostini ou une Soupe Grande Faim

(Environ 200gr)

8€20

Assortiment Crostini ou soupe (Ideal Buffet)

-Le "Complément" :

Environ 120gr par personne

(Idéal avec Formule Plancha ou en garniture)

2 Crostini ou soupe au Choix : 6€

3 Crostini ou soupe au Choix : 7€20

4 Crostini ou soupe au Choix: 8€20

-Le "Principal":

Environ 180gr par personne

(Idéal Plat Principal)

2 Crostini ou soupe au Choix : 8€

3 Crostini ou soupe au Choix 9€20

4 Crostini ou soupe au Choix: 10€20

-Le "Sérieux":

Environ 250gr par personne

(Idéal Plat Principal bon Mangeur)

2 Crostini ou soupe au Choix: 13€

3 Crostini ou soupe au Choix: 15€

4 Crostini ou soupe au Choix: 17€

NOS CROSTINIS ET SOUPES FROIDES



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE

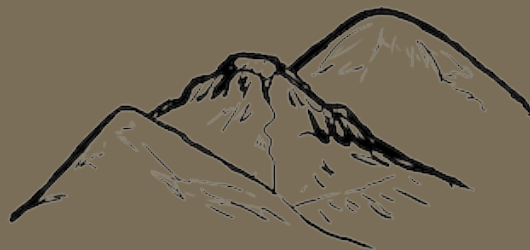


Jambon de Pays, Saucisson de Montagne,  
Terrine de Campagne maison, Cantal, St  
Nectaire et Bleu d'Auvergne  
(Photo plateau pour 3 personnes)



Foie Gras Mi Cuit au Porto  
(Photo Tranche d'Environ 80gr)

NOS PLATEAUX DE CHARCUTERIE ET FROMAGES



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE

## TARIFS:

À partir de 3 Personnes:  
Prix Hors Matériel et Service

-1 Plateau de Charcuterie

Terrine de Campagne Maison, Jambon de Pays et Saucisson de Montagne  
(Pour 3 Personnes)

16€00 ( soit 5,34 par personne)

-1 Plateau de Charcuterie et Fromage

Terrine de Campagne Maison, Jambon de Pays, Saucisson de Montagne, St Nectaire,  
Bleu d'Auvergne et Cantal  
(Pour 3 Personnes)

18€ ( Soit 6€ par personne)

Nos Terrines maisons :

Terrine de Campagne au Lard et Poivre Vert

Terrine de Veau à l'Estragon

Terrine de Volaille à la Noisette et Persil

Terrine de Jarret de Cochon Persillé comme un Jambon Persillé

100 gr : 6€

500 gr: 27€

1 KG : 50€

Notre Foie gras Mi Cuit Maison:

Foie gras Mi Cuit Marbré au Porto

Foie gras Mi Cuit à l'Abricot

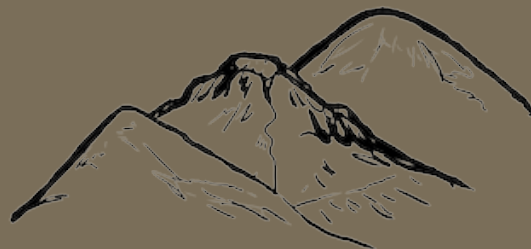
Foie gras Mi Cuit au Piment d'Espelette

500 gr: 170€

1 KG: 300€

NOS CROSTINIS ET SOUPES FROIDES





MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE



NOS PLANCHAS



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE

## TARIFS:

Nos Viandes sont origine AUVERGNE ( FRANCE) Issus d'un petit abattoir dans le CANTAL

À partir de 15 Personne:

Possible 7/7jours sous réserve de disponibilités

"L'Amateur"

1 Chipolata Classique, 75gr de Hampe de Boeuf, 1 Merguez de Boeuf, 1 Travers de Cochon Tex Mex 100gr Environ

15 à 30 Personnes : 28€

30 à 45 Personnes : 25€

45 à 60 Personnes : 22€

"Le Gourmand"

1 Bavette de Boeuf 80gr, 1 Chipolata au Choix ( Classique, Bleu, Cantal, Herbes de Provence), 1 Chorizo frais, Travers de Cochon Tex Mex 180gr

15 à 30 Personnes : 31€

30 à 45 Personnes : 28€

45 à 60 Personnes : 25€

"Le Seigneur"

1 Faux Filet de Boeuf 125gr, 1 Chipolata au choix, 1 Chorizo Frais, 1 Travers de Cochon Tex Mex 180gr, 1 Os à Moelle)

15 à 30 Personnes : 46€

30 à 45 Personnes : 43€

45 à 60 Personnes : 40€

NOS PLANCHAS AVEC CUISINIER



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE

Viande au Détail: Prix à la pièce

Chipolata ( Bleu, Cantal, Classique ou Herbes de Provence) 4€

Bavette 175gr 15€

Faux Filet 250gr 21,90€

Hampe de Boeuf 150gr 12€

Côte de Boeuf 1,1kg 115€

Entrecôte 450gr 67€50

Travers de Porc tex Mex 360gr 13€

Chorizo Frais de Porc 125gr 6€50

Nos Sauces Maison:

Bearnaise

Tartare

Crème aux herbes

Choron

Moutarde à l'Ancienne

Poivre Vert

1 Sauce: 2€50

2 Sauces: 4€50

3 Sauces: 5€50

Nos Garnitures:

Pommes de Terre Sarladaise

Vapeur

Légumes verts

Ratatouille

Frites Maisons

1 Garniture: 4€50

2 Garnitures: 6€

3 Garnitures: 9€

NOS PLANCHAS AVEC CUISINIER



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE



Gaufre Carotte - Cumin  
et Rilette de  
Maquereaux

-

Foccacia, Guacamole et  
Viande de Grison

-

Chou, Crémeux ail et  
fines herbes, Magret  
Fumé

-

Chou, Guacamole et  
Oeufs de Truites

-

Verrine de Houmous  
Pois Cassés

Éclair Citron Vert

-

Financier Amandes et  
Crémeux Cassis

-

Verrine Blanc Manger et  
Agrumes

-

Mini Moelleux Chocolat

-

Madeleine Epeautre  
Myrtille

SPICERIES COCKTAILS  
PIECES  
NOUS



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE



À partir de  
10 Personnes:  
Possible 7/7 jours sous  
réserve de disponibilités

(Mélange Salée Sucrée  
possible)

3 Pièces par personne  
7€50

-

4 Pièces par personne  
10€

-

5 Pièces par personne  
12€50

-

8 Pièces par personne  
16€

-

10 Pièces par personne  
18€

-

12 Pièces par personne  
20€

NOUS PRÉSENTONS  
DES COCKTAILS  
SPECIALS



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE



NOS PLATEAUX REPAS



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE

À partir de  
10 Personnes:

Possible 7/7jours sous réserve de disponibilités

Salade au choix:

LA PAULIN :

Riz Noir, Carotte, Crevette, Courgette, Ciboulette, Fromage Blanc,  
Citron Vert

-

LA PLOTINE :

Epeautre, Maïs, Thon, Tomate, Mozzarella, Basilic, Huile D'olive

-

LA MARCELO :

Pois Chiche, Roquette, Tomate, Concombre, Poivron, Olive, Féta,  
Oignon rouge

-

L'OSTALET :

Lentilles, Saumon Fumé, Tomate cerise, Avocat, Fenouil, Radis Rouge

-

Terrine au choix:

Terrine de Campagne au Lard et Poivre Vert

-

Terrine de Veau à l'Estragon

-

Terrine de Volaille à la Noisette et Persil

-

Terrine de Jarret de Cochon Persillé comme un Jambon Persillé

Soupe froide au Choix:

Gaspacho

-

Soupe Froide de Concombres

NOS PLATS AUX REPAS





# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE

À partir de  
10 Personnes:  
Possible 7/7jours sous réserve de disponibilités

Plat au Choix:

Petit Salé aux Lentilles Vertes BIO

-

Risotto de Fruits de Mer et légumes de Saisons

-

Risotto de Légumes Végétarien ( VEGAN Possible)

-

Cabillaud Poché Sauce Crémeuse aux Herbes fraîches

-

Dans l'Esprit d'une Bouillabaisse

-

Truffade Auvergnate ( Nature, Poulet Rôti ou Jambon)

-

Bavette Grillée Sauce Bearnaise

-

Mousse de Saumon Fumé aux herbes



NOS PLATEAUX REPAS



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE

À partir de  
10 Personnes:

Possible 7/7jours sous réserve de disponibilités

Dessert au Choix:

Riz au lait et ses Raisins Secs

-

Poire Pochée Sauce Chocolat

-

Ile Flottante au Citron Vert

-

Ile Flottante, crème Anglaise et Pop Corn

-

Crème Brulée au Birlou

-

Crèmeux à la Framboise et son Crumble

-

Gelée d'orange à la Verveine



NOS PLATEAUX REPAS



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE

Menu Petite Faim Plat ( 35cl) + Dessert 12,50€

Plat du Jour XL(50CL) 12,00€

Plat du Jour XL(50CL) + Pain 12,50€

Menu du Jour 23€ Entrée + Plat (35CL) + Dessert

Menu + Fromage + Pain 25€

Menu du Jour XL 28€ Entrée + Plat (50CL) + Dessert

Menu XL + Fromage + Pain 30€

(Consigne comprise dans le prix)



NOS PLUS BEAUX REPAS



# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

LE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE



Pomme BIO 1 L 6€20  
/ Fruit de la Passion 1 L 5€80  
Pomme Pétillant BIO 1 L 6€80

Boisson Sans Sucres 25 CL 1€50  
Cognac Original 1€60

Whisky 0,75 CL 3€20

Bouteille Plastique 1€20  
Bouteille Plastique 1€20

Tonic 0% 33 CL 3€20



MOS BOISSONS

Bière Blanche Combava Trip 33 CL 4€30

Vin rouge:

Terrasses du Larzac Causse BIO Mos 75 CL 19€60

Sang Mêlé Assemblage de 7 Cépages 12€

Bulles:

Crémant du Jura Maison des Vignerons 75 CL 17€30

Champagne Sélection du Chef 75 CL 34€

Vin Blanc:

Chardonnay Préjugés Les Dissidents 75 CL 12€60

Viré Clessé Cuvée Spéciale 75 CL 18€

Rosé:

Côte de Provence M de Minuty 75 CL 25€90





# MATHIEU BOULAY TRAITEUR

TRAITEUR CHAMPION DE FRANCE DE RÔTISSERIE À ROSNY SUR SEINE

Possible 7/7jours sous réserve de disponibilités



Maître D'Hôtel / Cuisinier

28€ de l'Heure ( Réservation minimum 5H)

Chef Mathieu BOULAY

50€ de l'Heure (Réservation minimum 5H)

Forfait Location Nappes et Serviettes en Tissus

4€ par personne

Forfait Location Verre à Eau et Verre à Vin

3€ par personne si rendu sale

2€ par personne si rendu propre

Location

Kit Verre à Eau, Verre à Vin, 2 Assiettes, Fourchette, Couteau, Cuillère

6€50 par personne si rendu sale

4€50 par personne si rendu propre

Location

Décoration Champêtre ( Caisse à Vin , Dame Jeanne, Galette en bois,  
Lanterne)

50€ pour Buffet

10€ par Table

Location Mange Debout (12 Disponible)

15€ Pièce

Location Tabouret Pliant (10 Disponible)

5€ Pièce

NOUS  
RUS  
SUR