



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 (Idéal 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
SERONS
VOTRES
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
PIÉCES
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
Cout Original 1€60

Whisky 0,75 CL 3€20

Bouteille Plastique 1€20
Bouteille Plastique 1€20

TONIC 0% 33 CL 3€20



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



MOS BOISSONS



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