



by MATTO
T r a i t e u r

Réveillons 2020



Modalités de commande

Prix ttc valables jusqu'au 03 janvier 2021 pour un retrait à notre laboratoire
Frais de livraison 8.00 ttc pour Rennes Métropole
Autres secteurs et autres dates nous consulter

Délais de commande

Noël : Vendredi 18 décembre avant 17h00 au plus tard
Saint Sylvestre : Vendredi 25 décembre avant 17h00 au plus tard

Retrait & Livraison

Le retrait des produits commandés s'effectuera le jeudi 24 ainsi que le jeudi 31 décembre 2020 de 10h00 à 18h00 sans interruption.

Les livraisons se feront également les jeudi 24 & 31 décembre entre 10h00 et 16h30.



Réservation

Tél : **02 99 23 16 96** du lundi au vendredi de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00
Mail : contact@traiteurmatto.com

MATTO Traiteur

4 rue de la barberais
za le chêne vert
35650 LE RHEU



Cocktail

Pièces salées froides

12 pièces

Magret / poivre de Sechuan / gingembre
 Blinis / oeuf de caille / saumon fumé / bille de yuzu
 Grenaille / rouget / herbes sauvages
 Sphère de foie gras / cacao / mangue
 Gambas / coco / agrumes / pois gourmand
 Lotte / andouille / aigre douce
 Sarrasin / avocat / crabe
 Foie gras / kiwi / pain d'épices
 Raviole frie / dorade / citron vert
 Chataigne / langoustine / Cumbava
 St jacques / Grison / beurre vanille
 Carotte / chèvre / basilic

16.80€ ttc

Pièces salées chaudes

4 pièces

Burger canard fourme d'Ambert
 Raviole de boeuf et moût de raisin
 Samossa saumon et citron confit
 Croc truffe mozzarella et jambon de pays

5.60€ ttc

Mignardises

4 pièces

Mandarine / quatre épices / cheesecake
 Chocolat noir / chocolat lait / noisette / noix de Pécan
 Pomme / caramel / vanille
 Passion / chocolat noir / amandes caramélisées

6.00€ ttc

Marché gourmand

Foie gras

300gr/6pers

Foie gras de canard Breton en terrine	Nature 300gr	34.00€ ttc
	Vanille 300gr	36.00€ ttc
	4 Epices 300gr	36.00€ ttc

Saumon Ecosse Label Rouge

300gr/4pers

Saumon Ecosse Label rouge	Fumé 300gr	21.00€ ttc
	Gravlax 300gr	19.00€ ttc

Buches

(4 pers / 6 pers / 8 pers)

4.50€ ttc/pers

Galaad - chataigne/ praliné/ poire/ épices/ marron
 Douceur d'agrumes - citron/ yuzu/ cheesecake/ mandarine
 Intense chocolat - chocolat / noisette / grué cacao





by **MATTO**
T r a i t e u r

Tarifs

Menus

Entrée froide/Plat/Dessert 29.00€ ttc

Entrée chaude/Plat/Dessert 31.00€ ttc

La carte :

Entrée froide 9.00€ ttc

Entrée chaude 11.00€ ttc

Plat 16.00€ ttc

Dessert 6.00€ ttc

Menu

Entrées froides

St honoré de foie gras, mangue et passion

Marbré foie gras aux épices et sa fane glacée au miel

St jacques et magret aux 5 poivres, butternut confit, pop corn de sarrasin

Entrées chaudes

Lieu jaune et son crumble de graines iodées, fruit de la passion

St jacques poelées, risotto de chou-fleur au chorizo, jus corsé

1/2 homard bleu, bouillon à la citronnelle et petits légumes

Plats

Filet de bœuf, gratin truffé, légumes du moment, réduction de jus de veau à la cardamome noire

Magret de canard façon laqué, mousseline de carottes jaunes, pomme darphin et fenouil

Bar rôti, mousse de celeris vanillée, fèves, lait de coco au citron vert et granny Smith

Aiguillettes de st pierre, mousseline de topinambours au beurre noisette, pak shoi grillé et vinaigrette agrumes

Desserts

Boule de Noel - fraise des bois / vanille bourbon / praliné / chocolat rubis

Nordman - macaronade / framboise / basilic / chocolat blanc

One million - crème brulée / nougat / yuzu / mandarine