EN SAVOIR PLUS

Après plusieurs années passées aux côtés de grands chefs étoilés tels que Jérôme BROCHOT, Philippe AUGE*, Thierry CONTE*, Gérald PASSEDAT*** ou encore Laurent JEANNIN***, le chef Mathieu BOULAY est finaliste du Trophée Delaveyne en 2014, Champion de France Rôtisserie et représentant de la France au mondial à Budapest en 2015, et remporte 2 Toques au Gault et Millau en 2015-2016.*

Profondément attaché à l'aspect humain de son métier, il se lance alors dans l'activité de traiteur de proximité et concocte chaque semaine un nouveau menu proposant une cuisine gourmande, de saison, travaillée au jour le jour et à un prix abordable.

COMMANDE PAR TÉLÉPHONE & VIA WHATSAPP

06. 27. 08. 84. 53

Commandez **la veille jusqu'à midi**, pour une livraison le lendemain et jusqu'au vendredi midi pour vos commandes du week-end.

LIVRAISON GRATUITE JUSQU'A 5KM DE ROSNY

Nous vous offrons la livraison jusqu'à 5km de distance de Rosny-sur-Seine, comptez ensuite 2€ par tranche de 5km.

BOCAUX EN VERRE STÉRILISÉS ET CONSIGNÉS

Pour des raisons hygiéniques, écologiques et esthétiques, les commandes sont présentées en bocaux en verre, sauf croc' et plats des familles.

VISA MasterCard CB

Règlement en espèces ou par carte bancaire.
Les chèques et tickets restaurant ne sont pas acceptés.

RETROUVEZ-NOUS SUR

WWW.MATHIEUBOULAY.COM

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Mathieu BOULAY
Champion de France de Rôtisserie
Traiteur à Rosny-sur-Seine
- EN LIVRAISON -

FORMULE DÉJEUNER

(Du Mercredi au Vendredi, le midi uniquement)

Croc' du Chef ---------- **7€**
Poulet rôti « Champion de France » ou Légumes rôtis
-- 8,50€ avec boisson*

Bocal du Jour + Pain ---------- **8,50€**
Plat du jour XL ou Plat végétarien XL (50cl)
-- 10€ avec boisson* (+ 2€ de consigne)

**Exclusivement valable pour 1 boisson sans alcool, 33cL - voir carte des boissons*

LES BOCAUX DE MATHIEU

(Du Mardi soir au Dimanche midi)

Plat du jour XL (50cl) + Pain ---------- **8,50€**
+ 2€ de consigne

Menu du jour + Pain ---------- **15€**
Entrée + Plat (35cl) + Fromage + Dessert
+ 5€ de consigne

Menu du jour XL + Pain ---------- **20€**
Entrée + Plat XL (50cl) + Fromage + Dessert
+ 5€ de consigne

Menu Pitchoune + Pain ---------- **8,50€**
Plat (35cl) + Dessert
+ 2€ de consigne

LE PLAT DES FAMILLES

(Uniquement le week-end. Servi en cocotte. Minimum 2pers)

Cocotte seule ---------- **15€ /pers**
+ 2€ de consigne

Formule Cocotte + Pain ---------- **23€ /pers**
Cocotte familiale & Entrée + Fromage + Dessert individuels

PLANCHE APÉRITIVE

(Pour 3 personnes)

Planche Charcuterie ---------- **12€**

Planche Charcuterie & Fromage ---------- **15€**

PRESTATIONS SUR MESURE

(Sur devis / En fonction de vos envies)

Barbecue « Champion de France » ---------- A partir de 45€/pers
Table privée / chef à domicile ---------- A partir de 100€/pers
Cours de cuisine et pâtisserie ---------- Détails sur le site internet

A LA CARTE

Focaccia à partager (300g) ---------- 4€
Houmous de pois cassés (100g) ---------- 5€
Gougères au fromage de brebis (10 pièces) ---------- 6€
Terrine de campagne au poivre vert (100g) ---------- 7€
Tartare de bœuf au couteau (200g) ---------- 14€
Foie gras du Chef (100g) ---------- 16€
Tomme de fromage mixte (vache et brebis) ---------- 15€/500g
---------- 28€/1kg
Tomme de fromage de brebis (100% lait cru) ---------- 18€/500g
---------- 34€/1kg

BOISSONS

Eau minérale - 33cl ---------- 2,50€
Bière « A la Cool » sans alcool Bio - 33cl ---------- 3€
Vexin Cola sans aspartame/sans caféine --- 33cl - 3,50€ / 75cl - 7,50€
Nectar de fraise pétillant - 75cl ---------- 7,50€
Spiritueux JNPR sans alcool - 70cl ---------- 28€

Bière du Vexin Blonde 5,5%vol - 33cl ---------- 3,50€
Cidre Ciddrichus ---------- - 33cl - 3,50€ / 75cl - 7,50€
Jurançon Sec - Griffe Ucha *Domaine Bayard* - 75cl ---------- 16€
Jurançon Doux - Symbiose *Domaine Bayard* - 75cl ---------- 18€
Givry Rouge 1er Cru *Domaine Monneret* - 75 cl ---------- 24€
Saint Emilion Grand Cru *Château Chérubin* 2014 - 75cl ---------- 69€
Champagne Blancs de noirs *Néret&Vély* - 75cl ---------- 24€
Champagne Rosé *Néret&Vély* - 75cl ---------- 26€
Champagne Blancs de blancs *Néret&Vély* - 75cl ---------- 29€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Mathieu Boulay Traiteur - SIRET 823 700 240 000 18
Création et impression : avril 2021 - Cette carte remplace et annule les précédentes éditions.
La direction se réserve le droit de modifier ou de supprimer ses offres sans préavis, ni indemnités.
Reproduction totale ou partielle interdite. Crédits photos : Franck Butaye Photographe. Impression : Easyflyer.