



Mairé Mathieu

Charcutier Traiteur

Echiré : 05 49 25 70 11

Cherveux: 05 49 40 84 59

mathieumaire@sfr.fr

Cadencier

2024



Mathieu Mathieu

Charcutier Traiteur

CHARCUTERIE (LA PART)

Jambon Blanc	2,00 €
Jambon de campagne	2,00 €
Galantine de volaille	2,00 €
Bacon	1,20 €
Saucisson sec	1,00 €
Saucisson à l'ail	1,00 €
Andouille maison	1,40 €
Demi boudin	1,00 €
Rillons	1,40 €
Terrine de campagne	0,80 €
Terrine du chef	0,80 €
Terrine de lapin	1,20 €
Rillettes	1,00 €



Mathieu Mathieu

Charcutier Traiteur

COCKTAIL FROID (LA PART)

Mini quiche	1,20 €
Mini pizza	1,20 €
Verrine de thon au citron	1,50 €
Verrine de boudin noir sur son lit de pommes	1,50 €
Cuillère d'avocat, saumon fumé	1,50 €
Cuillère de saumon fumé sauce tartare	1,50 €
Cuillère de pointe d'asperges sauce tartare	1,50 €
Tranche de boudin noir ou mini rillons	1,00 €
Brochette de jambon de Vendée, comté, tomate cerise	1,20 €
Toast	1,50 €

COCKTAIL CHAUD (LA PART)

Pruneau enragé	1,40€
Brochette de pruneau, bacon, abricot	1,50 €
Mini bouchée aux St Jacques	1,70 €
Mini bouchée au fromage	1,50 €
Feuilleté Strasbourgeois	1,50 €
Toast foie gras caramélisé	1,70 €
Mini cassolette de lotte	1,80 €

COCKTAIL DINATOIRE (LA PART)

Navette briochée, Navette campagne	2,00 €
Tranche de pain de campagne	1,80 €



Mairé Mathieu

Charcutier Traiteur

CRUDITÉS

6,00 €/pers.

Taboulé

Semoule, menthe, oignon, concombres, tomates, raisins secs.

Salade de pommes de terre aux lardons

Pdt, cornichons, lardons, mayonnaise citronnée

Salade de rillons

Pdt, tomates, œufs durs, rillons, vinaigrette

Salade piémontaise

Pdt, tomates, œufs durs, cornichons, dés de jambon blanc, mayonnaise

Salade Neptune

Pdt, saumon frais, concombres, tomates, crème citronnée

Salade Sarladaise

Pdt, magret de canard, lardons, champignons, vinaigrette balsamique

Salade Gauloise

Haricots verts, carottes râpées, choux fleurs, dés de jambon blanc, vinaigrette

Salade du pêcheur

Riz, macédoine, crevettes, thon, tomates, poivrons rouges, crème citronnée

Régal de saumon aux crevettes

Concombres, crevettes, saumon frais crème citronnée

Salade Serpentine

Pâte 3 couleurs, dés de dinde, concombres, tomates, dés de gruyère, vinaigrette

Salade Périgourdine

Haricots verts, gésiers, lardons, champignons, vinaigrette balsamique

Salade de tortis

Tortis, concombres, saumon fumé, ciboulette, vinaigrette

Salade Camarguaise

Riz, concombres, surimi, carottes râpées, maïs, crème citronnée

Salade Paysanne

Salade, dés de jambon blanc, dés de gruyère, maïs, œufs durs, tomates, vinaigrette

Salade fermière

Mâche, pétales de jambon de Vendée, champignons, persillade, gorgonzola, croûtons, tomates, vinaigrette balsamique.

Echiré : 05 49 25 70 11

Cherveux: 05 49 40 84 59

mathieumaire@sfr.fr



Mairé Mathieu

Charcutier Traiteur

ENTREES CHAUDES (LA PART)

Bouchée au saumon et St Jaques	4,50 €
Bouchée au riz de veau	5,50 €
Cassiolette de St Jacques aux petits légumes	7,80 €
Quiche au saumon	4,00 €

POISSONS CHAUDS (LA PART)

Pavé de saumon, sauce oseille	9,20 €
Dos de loup de mer, sauce crevette	9,60 €
Filet de sandre, sauce hollandaise	11,00 €
Lotte à l'américaine	11,00 €
St Jacques aux petits légumes	8,50 €

POISSONS FROIDS (LA PART)

Pain de poisson	8,00 €
<i>Macédoine, pain de saumon, tomate, pointes d'asperges, mayonnaise.</i>	
Terrine de St Jacques	9,50 €
<i>Macédoine, terrine de St Jacques, pointes d'asperges, tomate, mayonnaise.</i>	



Mathieu Mathieu

Charcutier Traiteur

ENTREES FROIDES (LA PART)

Assiette Landaise

7,00 €

Mâche, gésiers, lardons, magret de canard, croûtons, tomate, vinaigrette balsamique.

Assiette Poitevine

6,50 €

Jambon de Vendée, demi boudin noir, pâté de lapin, tranche de rillon, farci, beurre, cornichon.

Assiette Océane

8,00 €

Macédoine, pain de saumon, verrine de crevettes sauce tartare, pointes d'asperges, tomate

Assiette Duo de saumon

9,00 €

Saumon fumé, pain de saumon, verrine de crevettes sauce tartare, pointes d'asperges, tomate.



Mairé Mathieu

Charcutier Traiteur

ENTREES FROIDES (LA PART)

Assiette Gourmet

8,80 €

1 tranche de pain d'épices, 1 tranche de pain de mie, foie gras, tartelette à la confiture de figues, cuillère de purée d'oignons, verrine de pomme kiwi mangue.

Assiette Terre-Mer

9,20 €

1 tranche de pain de mie, 1 tranche de pain d'épices, foie gras, tartelette à la confiture de figue, saumon fumé, verrine de crevettes sauce tartare, tomate

Assiette Trilogie Echiréenne

9,80 €

1 tranche de pain de mie, 1 tranche de pain d'épices, foie gras de canard, tartelette à la confiture de figues, saumon fumé, verrine de crevettes sauce tartare, brochette de St Jacques chaude sur son lit de mâche



Mairé Mathieu

Charcutier Traiteur

GARNITURES

5,70 €/pers.

Pommes de terre sarladaise

Pommes dauphines maison

Tomates à la provençale

Champignons de Paris

Fagot de haricots verts

Fagot de pointes d'asperges

Fond d'artichaut à la provençale

Purée aux girolles

Purée de patates douces

Gratin de courgettes

Gratin de chou fleur, brocoli

Gratin de poireau, carotte

Gratin dauphinois

Timbale de riz, carotte



Mairé Mathieu

Charcutier Traiteur

PLATS UNIQUES (LA PART)

Paëlla	9,80 €
<i>Riz, poivrons, tomates, anneaux d'encornets, moules, chorizo, haut de cuisse de poulet, jambon à l'os, saucisse</i>	
Choucroute garnie	9,80 €
<i>Choux (300 g), pdt, 1 jarreton, 1 francfort, saucisson à l'ail, lard cuit</i>	
Choucroute de la mer	11,50 €
<i>Choux (300g), pdt, moules, lotte, saumon frais</i>	
Potée de chou au canard	9,80 €
<i>Choux, lardons, Morteau, cuisse de canard</i>	
Cassoulet	9,80 €
<i>Haricots blancs (300g), confit de canard, saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail</i>	
Couscous	9,80 €
<i>Semoule (200g), carotte, navet, courgette (300g), 1 cuisse de poulet, 1 merguez, pois chiche</i>	
Tajine de poulet	9,80 €
<i>Semoule (200g), 1 cuisse de poulet, pois chiche, courgettes</i>	
Colombo	8,50 €
<i>Porc ou poulet</i>	
Poulet Basquaise	9,00 €
<i>Mélange poivron, tomate, 1 cuisse de poulet</i>	
Coq au vin	8,80€
<i>Coq, lardons, champignons, vin rouge</i>	
Langue de bœuf sauce madère	8,00 €
<i>Langue, champignons, madère</i>	
Jambon braisé au porto	8,50 €
Poule au pot	9,00 €
<i>Poule, navets, carottes, pdt, poireaux, mayonnaise, vinaigrette</i>	
Pot au feu	9,80 €
<i>Paleron de bœuf, navets, carottes, pdt, poireaux, mayonnaise, vinaigrette</i>	



Mathieu Mathieu

Charcutier Traiteur

VIANDES CHAUDES GARNIES (LA PART)

Rôti de veau, jus de cuisson crémé	10,50 €
Veau Lisbonne	10,50 €
Suprême de pintade au cidre	10,50 €
Filet mignon de porc, sauce moutarde	9,50 €
Jambon chaud à l'os, moutarde à l'ancienne	9,50 €
Joue de porc à la moutarde	9,50 €
Confit de canard, sauce poivre	9,50 €
Jambonnette de canard, sauce provençale	9,50 €
Magret de canard au poivre	10,50 €
Aiguillettes de canard au cidre	10,50 €
Cuisse de canette au cidre	9,50 €
Canette farcie sauce provençale	9,50 €
Pintade farcie sauce forestière	9,00 €
Paupiette de dinde à la crème	8,50 €
Sot l'y laisse de dinde à la crème	9,00 €



Mairé Mathieu

Charcutier Traiteur

VIANDES FROIDES (LA PART)

Jambon à l'os	4,70 €
Rôti de porc	4,70 €
Rosbeef	5,50 €
Filet demi-sel	4,70 €
Poulet	4,70 €
Pintade	4,70 €
Tranche de rillon	4,70 €
Pintade farcie	4,70 €

GARNITURES FROIDES (LA PART)

Farci poitevin	4,00 €
Ratatouille (courgettes, oignons, tomates)	4,00 €
Gratin de courgettes	4,00 €
Gratin de chou fleur, brocoli	4,00 €

GARNITURES CHAUDES (LA PART)

Haricots blancs	4,00 €
Flageolets	4,00 €
Pommes de terre sarladaises	4,00 €