



# Auberge le Matagot

2715 route de la CHAISEDIEU – 43230 MAZERAT AUROUZE



Pour vos fêtes de fin d'année... Simplifiez-vous la Vie

Nous cuisinons à votre place - Vous réchauffez- Vous dégustez

\*\*\*

Cette année encore, laissez-vous aller à ne rien faire, juste une belle table, une bonne bouteille et le plaisir de profiter des plaisirs de la vie.

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts et d'origine France...

Les recettes sont prévues pour un réchauffage facile en gardant la qualité gustative du produit.

Pour passer commande, c'est simple :

09 51 08 55 36

[info@lematagot.fr](mailto:info@lematagot.fr)

[www.lematagot.fr](http://www.lematagot.fr)



**A commander de préférence avant le 08 décembre 2025.**

**Au-delà, certains plats pourraient être indisponibles**

## Les douces tentations

# Les foies gras de canard français

Foie gras Mi- cuit au Cognac VSOP

*Le nature, rondeur et onctuosité*

\*\*\*

Foie gras Mi- cuit à l'Armagnac et aux abricots

*La douceur et la fraîcheur du fruit*

\*\*\*

Foie gras Mi- cuit relevé aux épices et cacao

*La fève de cacao qui accentue les saveurs du foie gras*

\*\*\*

Nous vous proposons pour accompagner nos foies gras :

Des bouchées façon pain d'épices maison

Des chutneys artisanaux, du sel de Guérande

La terrine de 125g (2 à 5 personnes) : 22 €

La terrine de 250g (4 à 7 personnes) : 44 €

La terrine de 500g (6 à 12 personnes) : 88 €

Foie gras Français brut, préparé par nos soins pour votre plus grand plaisir

Cuisson basse température sous vide : conservation 6 jours fermés





# Traiteur de Fin d'Année

## Nos entrées

Cassolette de St Jacques et fondue de poireaux, sauce beurre nantais	8€
---	
Croustillant de Boudin blanc artisanal, oignons doux caramélisés et St Marcellin	7€

(Y) Tartelette salée aux champignons, oignons et poireaux à la Béchamel

5€

## Nos Plats

Filet de Chapon label Rouge du Velay, Ecrasé de pommes de terre et châtaigne Sauce onctueuse champignons sauvages et vin moelleux	18€
---	
Pavé de lieu noir rôti au beurre d'agrumes et gambas grillée, sauce curry Breton Crème de patates douces violette parfumée à l'huile de truffe	17 €

(Y) Pain feuilleté de légumes d'hiver, sauce aux champignons sauvages  
Ecrasé de pommes de terre et châtaigne

14 €

## Nos desserts

Véritable salade de fruits frais et mini moelleux façon pain d'épices	6€
---	
Souche de noël aux deux chocolats et zestes d'agrumes	7€

---

Assiette de trois fromages affinés et salade aux noix

6 €





Une fois votre bon de commande envoyé, nous établirons un devis qui fera office de validation

## Bon de Commande 2025

<b>Nom et Prénom</b>			
<b>Mail</b>			
<b>Téléphone Portable</b>			
<b>Jour du retrait</b>		<b>Heure du retrait</b>	

FOIE GRAS	125g	250g	500g
	quantité	quantité	quantité
Nature			
abricots			
Epices			

ENTREES	quantité	Conditionnement	supplément	
Cassolette st Jacques		individuel (1 plat = 1 personne)	1€ par plat	
croustillant boudin blanc		Chaque type de plat regroupé	0 €	
Tartelette champignons				

PLATS	quantité	Conditionnement	supplément	
Chapon		individuel (1 plat = 1 personne)	1€ par plat	
Pavé de lieu noir		Chaque type de plat regroupé	0 €	
Pain de légumes				

DESSERTS	quantité	Conditionnement	supplément	
Salade de fruits frais		individuel (1 plat = 1 personne)	1€ par plat	
Souche chocolat		Chaque type de plat regroupé	0 €	
Assiette de fromage				