



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

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

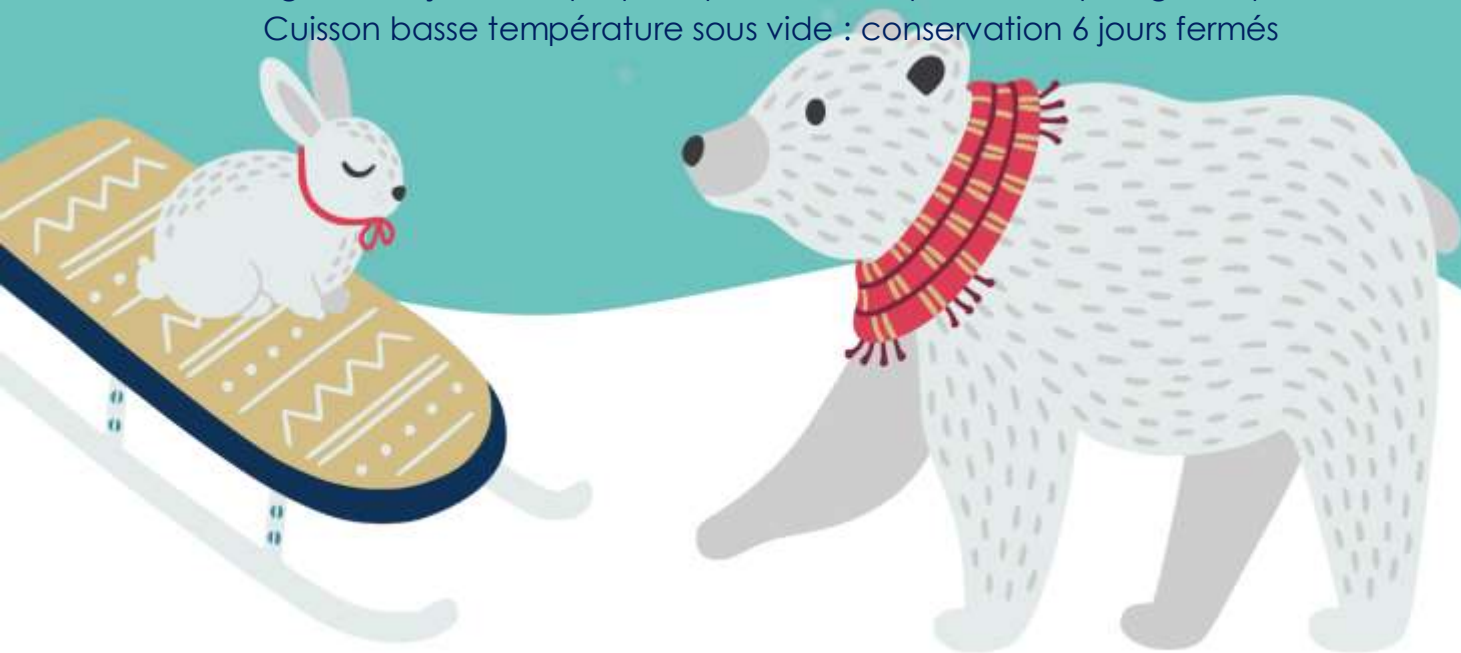
La terrine de 125g (2 à 5 personnes) : 22 €

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€**

-  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 €**

-  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

Nom et Prénom			
Mail			
Téléphone Portable			
Jour du retrait		Heure du retrait	

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

ENTREES	quantité	Conditionnement	supplément	
Cassiolette 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				