



**Siège social: 7, rue Auguste FAVOT- 38470 VINAY**  
**Laboratoire production: 60, ZA les Levées- 38470 VINAY**  
**Tél. :04.76.36.90.30- Fax : 04.76.36.53.54**  
**Email: cecillon.traiteur@orange.fr**  
**Internet: http://cecillon-traiteur.fr**  
 Siret N° 391 472 172 00025. APE 4722Z

**TARIFS 2016**

**Objet : Mariages et fêtes 2016**

## **CARTE APERITIF**

<b>Feuilletés pur beurre variés (le kg)</b> .....		<b>28.80€</b>
<i>Olive</i>	<i>Anchois</i>	
<i>Saucisse</i>	<i>Tomates confites</i>	
<i>Jambon</i>	<i>Gruyère</i>	
<i>Pavot</i>	<i>Bacon</i>	
<b>Tartes salées coupées (la plaque de 96 parts)</b> .....		<b>30.00€</b>
<i>Quiche lorraine</i>	<i>Pizza</i>	
<i>Quiche au saumon (37.00€)</i>	<i>Tarte au boudin</i>	
<i>Quiche épinard</i>	<i>Pissaladière</i>	
<i>Quiche au thon et tomate</i>	<i>Tarte à l'oignon</i>	
<b>Canapés- Toasts (la pièce)</b> .....		<b>0.90€</b>
<i>Jambon cru</i>	<i>Crevette citron</i>	
<i>Saumon fumé</i>	<i>Pointes d'asperge</i>	
<i>Œuf de caille</i>	<i>Foie gras (1.20€)</i>	
<b>Les réduits salés (la pièce)</b> .....		<b>0.90€</b>
<i>Mini caillettes</i>	<i>Navette mousse de foie</i>	
<i>Pruneaux farcis</i>	<i>Wrap saumon fumé avocat</i>	
<i>Mini crêpes au roquefort</i>	<i>Wrap Jambon cru</i>	
<i>Mini chou mousse au saumon</i>	<i>Wrap poulet au curry épinard</i>	
<i>Bouchées roquefort et noix</i>	<i>Mini vole au vent mousse de crabe pavot</i>	
<i>Bouchée blinis tartare de saumon citron vert</i>	<i>Maki ou sushi de saumon ou saumon fumé</i>	
<b>Les mini-brochettes (la pièce)</b> .....		<b>0.90€</b>
<i>Mini brochette melon/jambon cru</i>	<i>Mini brochette crevette ananas</i>	
<i>Mini brochette tomate cerise/mozzarella</i>	<i>Mini brochette gambas (2.50€)</i>	
<b>Les verrines (la pièce)</b> .....		<b>2.10€</b>
<b>Les cuillères apéritives (la pièce)</b> .....		<b>1.50€</b>
<i>Tomate basilic mousse de chèvre</i>	<i>Crevettes marinées ananas</i>	
<i>Courgette crème de roquefort</i>	<i>Mousse de jambon au pesto de tomate</i>	
<i>Mousse de thon mikado de pomme verte</i>	<i>Bulots et son râpé de radis rose</i>	
<i>Mousse de saumon guacamole</i>	<i>Gaspacho de melon et jambon cru.....</i>	
<b>Plateau de mini crudités et sauces (par personne)</b> .....		<b>3.00€</b>
<b>Pain surprise 20 personnes (le pain)</b> .....		<b>46.50€</b>

## MENUS SERVIS A L'ASSIETTE

(Prix par personne (à partir de 100 personnes)- Service compris- TVA à 10% comprise)



*Mise en bouche du chef pour tous les menus*

### Menu « cœur du Vercors » à 28.00€

Salade Grenobloise et sa marcelline  
Pavé de veau du Vercors sauce aux cèpes  
Gratin dauphinois- Fagot de haricots verts entouré de lard- Tomate provençale

Fromage blanc du col de l'Achard  
Ou  
Assiette de fromages de la région

Carte des desserts\*  
Pain et café



### Menu « cœur tendre » à 28.00€

Salade Landaise (SV, magret de canard fumé, gésiers confits, brisure de foie gras, noix)  
Filet de canard ou suprême de pintade sauce poivre vert ou madère ou cèpes  
Galette courgettes pomme de terre- Tomate provençale

Fromage blanc du col de l'Achard  
Ou  
Assiette de fromages de la région

Carte des desserts\*  
Pain et café



### Menu « cœur fondant » à 30.00€

Cassolette de noix de Saint Jacques à la Normande et son fleuron  
Filet mignon de porc sauce miel moutarde ou sauce champignons porto  
Pomme de terre nouvelles au beurre persillé et fagot de haricots verts

Fromage blanc du col de l'Achard  
Ou  
Assiette de fromages de la région

Carte des desserts\*  
Pain et café



## **Menu « à tout cœur » à 30.00€**

Fricassée d'escargots aux ravioles  
Gigot d'agneau à la crème de thym et à la fleur de sel  
Charlotte d'aubergine à la fondue de courgette au basilic et pommes dauphine

Fromage blanc du col de l'Achard  
Ou  
Assiette de fromages de la région

Carte des desserts\*  
Pain et café



*Possibilité de panacher les menus nous consulter*



### **La carte des desserts (1 au choix)**

Charlotte aux fruits rouges et son coulis assorti  
Framboisier ou fraisier et son coulis de fruits rouges  
Gâteau aux fruits de la passion  
Vacherin deux parfums (parfums au choix)  
Nougat glacé coulis de framboise  
Profiteroles maison et son chocolat chaud (4 choux par personnes)

### **Les suppléments**

#### Les sauces (par personne)

Sauce morille.....	1.20€
Sauce aux girolles.....	1.00€

#### Les poissons

Sandre sauce champagne et sa chartreuse de légumes.....	8.50€
Filet de Saint Pierre sauce Saint Jacques et son écrasé de pomme de terre à la truffe.....	8.50€
Dos de saumon grillé au senteur de Provence et ses légumes de saison.....	6.50€

### **La pause glacée au choix à 2.00€**

La pause Bretonne : Sorbet poire/ Alcool de poire  
La pause Vinoise : Glace noix/ Chartreuse  
La pause Scandinave : Sorbet citron vert/ Vodka  
La pause Normande : Sorbet pomme verte/ Calvados

## **BUFFET AVEC PLAT CHAUD à 38.00€**

*(Plat chaud servi à table)*

### **Buffet d'entrées**

Melon  
Salade niçoise  
Taboulé  
Carottes râpées  
Tomates mozzarella  
Jambon blanc  
Jambon cru  
Rosette  
Caillette

### **Viande chaude**

Suprême de pintade sauce aux cèpes  
ou  
Pavé de veau du Vercors sauce aux cèpes  
ou  
Magret de canard sauce poivre vert ou madère ou crème de cèpes  
ou  
Cuisseau de veau découpe sur le buffet à partir de 100 convives...supplément 2.00€ par personne

### **Légumes d'accompagnement**

Gratin dauphinois, fagots de haricots vert, tomates provençales  
ou  
Pomme de terre nouvelles au beurre persillé et fagot de haricots verts  
ou  
Fagot de haricots verts et pommes dauphines maison  
ou  
Charlotte d'aubergine à la fondue de courgette au basilic et pommes dauphine  
ou  
Flan de courgettes aux ravioles

### **Fromage blanc du col de l'Achard**

ou

### **Assiette de fromages de la région**

### **La carte des desserts (1 au choix)**

Charlotte aux fruits rouges et son coulis assorti  
Framboisier ou fraisier et son coulis de fruits rouges  
Gâteau aux fruits de la passion  
Vacherin deux parfums (parfums au choix)  
Nougat glacé coulis de framboise  
Profiteroles maison et son chocolat chaud (4 choux par personnes)

### **Café- Pain maison**

***NAPPAGE, SERVICE, VAISSELLE COMPRIS***

## Les suppléments du buffet

### Les sauces du plat chaud

Sauce morille.....	1.20€
Sauce aux girolles.....	1.00€

### Les poissons froids

Saumon garni tomates macédoine.....	6.50€
Terrine de poisson et son coulis.....	5.50€

### La pause glacée au choix à 2.00€

- \_La pause Bretonne : Sorbet poire/ Alcool de poire
- La pause Vinoise : Glace noix/ Chartreuse
- La pause Scandinave : Sorbet citron vert/ Vodka
- La pause Normande : Sorbet pomme verte/ Calvados

### Terrine de légume accompagné de coulis de tomates fraîche au choix à 3.00€

- Terrine de légumes provençale
- Flan de courgettes au basilic
- Pain d'aubergines et poivron

### Buffet de desserts 3 desserts au choix à 8.50€

Cascade de fruits de saison

#### **Entremets :**

Ile flottante- Salade de fruits rouges- Mousse au chocolat

#### **Le gâteau des mariés au choix parmi :**

- Charlotte aux fruits rouges et son coulis assorti
- Framboisier ou fraisier et son coulis de fruits rouges
- Gâteau aux fruits de la passion
- Vacherin deux parfums (parfums au choix)
- Nougat glacé coulis de framboise
- Profiteroles maison et son chocolat chaud (4 choux par personnes)



**Les menus présentés ci –dessus ne sont pas figés et ne reflètent qu'une partie des nombreuses combinaisons possibles, en matière d'apéritif et de buffet. Nous restons à votre disposition pour élaborer ensemble le menu qui conviendra à vos envies et à votre budget.**



**Tous nos plats sont « fabrication maison » élaborés par une équipe de professionnels**

*Le taux de TVA actuellement en vigueur 10%*

#### Conditions de paiement pour réservation:

- 30% 1<sup>er</sup> acompte à la commande
- 40% 2<sup>ème</sup> acompte une semaine avant le mariage
- 30% solde la semaine après le mariage

\* Tout devis accepté fera l'objet d'une confirmation écrite par mail ou par fax. Merci

