

## PLATS A EMPORTER

Darne de saumon et sa mayonnaise la part	4.20€
Saumon garni la part	6.80€
1/2 queue de langouste (en saison)	11.00€
Cassolette d'escargots aux ravioles	5.80€
Coquilles ST Jacques à la Normande	5.20€
Bouchées de riz de veau aux morilles	3.80€
Saucisson brioché (le saucisson)	7.00€
Marcelline	2.80€
Lotte à l'américaine ou à l'armoricaine	7.50€
Flétan sauce champagne	6.90€
Flétan sauce aux morilles	7.90€
Filet de ST Pierre aux ST Jacques	7.50€
Filet de loup sauce ciboulette	6.90€
Gâteau de foies de volaille et coulis tomate	4.50€
Chapon sauce morilles	6.90€
Poulet aux langoustines	5.90€
Filet ou cuisse de canard sauce morilles	6.90€
Jambonnette de chapon farci jus de truffes	6.90€
Civet de chevreuil	6.80€
Civet de lièvre	5.80€
Civet de sanglier	6.80€
Noix de veau à la crème de cèpes	7.50€
Jambon braisé sauce madère	3.90€
Jambon braisé entier (la pièce)	80.00€
Sauce accompagnement madère (le litre)	9.80€
Couscous royal	7.90€
Paella poulet et fruits de mer	6.90€
Choucroute alsacienne	6.90€
Tartiflette	6.40€

## LES ACCOMPAGNEMENTS (LA PART)

Gratin dauphinois	2.20€
Gratin dauphinois aux girolles ou cèpes	2.90€
Gratin de cardons	2.90€
Pommes dauphines maison le kg	16.80€
Gratin de courgettes aux ravioles	2.90€
Gratin dauphinois/fagot de haricots/ tomates provençales	4.50€



**Traiteur**  
**Charcuterie artisanale & traditionnelle**  
**Boucherie**  
**Epicerie**

**Magasin: 7, rue Auguste Favot**  
**Laboratoire: 60, ZA Les levées**

**38470 VINAY**

**TOUS NOS PRODUITS SONT  
FABRICATION MAISON.**



**CARTE  
TRAITEUR**

**TARIFS JANVIER 2017**

**Téléphone SARL : 04 76 36 90 30**  
**Magasin centre ville: 04 76 36 65 30**  
**Messagerie : cecillon.traiteur@orange.fr**  
**Site Internet: <http://www.cecillon-traiteur.fr>**

**Heures d'ouverture**  
**du lundi au samedi de 7H00 à 12H30**  
**et de 15H00 à 19H00**  
**Le Dimanche de 7H00 à 12h30**

## POUR L'APERITIF NOUS VOUS PROPOSONS:

Feuilletés pur beurre variés (le kg).....28.80€

Olive Anchois Pavot  
Saucisse Tomates confites Bacon  
Jambon Gruyère

Canapés- Toasts (la pièce).....0.90€

Jambon cru Crevette citron  
Saumon fumé Pointes d'asperge  
Œuf de caille ou de lump Foie gras (1.20€)

Les réduits salés (la pièce).....0.90€

Mini caillettes  
Pruneaux farcis  
Mini crêpes au roquefort  
Mini chou mousse au saumon  
Bouchées roquefort et noix  
Bouchée blinis tartare saumon citron vert  
Maki ou sushi saumon ou saumon fumé  
Navette mousse de foie  
Wrap: saumon fumé avocat/ cru  
Wrap poulet au curry épinard  
Mini vole au vent mousse de crabe

Les mini-brochettes (la pièce) .....0.90€

Mini brochette melon/jambon cru  
Mini brochette tomate cerise/mozzarella  
Mini brochette crevette ananas  
Mini brochette gambas (2.50€)

Plateau de mini crudités et sauces (par personne)... 3.00€

Pain surprise 20 personnes (le pain).....46.50€

Les verrines (la pièce)..... 2.10€

Les cuillères apéritives (la pièce)..... 1.50€

Concassé poivrons mousse de chèvre  
Courgette crème de roquefort  
Mousse thon mikado de pomme verte  
Mousse de saumon guacamole  
Gaspacho de melon et jambon cru  
Tartare tomates basilic au balsamique  
Crevettes marinées ananas  
Bulots et son râpé de radis rose  
Mousse de jambon au pesto de tomate

## REDUITS SUCRES POUR VOS APERITIFS DINATOIRE

Mini succès au chocolat.....la pièce 1.00€

Mini Coco Vinois (spécialité maison à base de noix de Grenoble).....la pièce 1.00€

Mini choux pâtissière chartreuse.....la pièce 1.00€

Mini éclair .....la pièce 1.00€  
Chocolat - Vanille- Café

Macarons assortis .....la pièce 1.00€

Mini tartelette .....la pièce 1.00€  
Pommes- citron- ananas- kiwi En saison: fraises- framboise -  
poires- abricot- pêches

## PREPARATIONS PATISSIERES SALEES

Pizza coupée en 96 morceaux .....la plaque 30.00€

Quiche lorraine, à l'oignon, aux légumes .....la plaque 30.00€

Quiche épinards saumon .....la plaque 33.00€

Mini pâté croûte cocktail .....le kg 18.80€

## PREPARATIONS PATISSIERES SUCREES

Coco Vinois spécialité maison .....La plaque 60x40 48.00€

Coco Vinois .....(6 à 8 parts) 14.00€

Forêt noire, framboisier, fraisier .....La plaque 60x40 80.00€

Tarte aux pommes, aux fruits .....La plaque 60x40 28.00€

Vacherin aux 2 parfums.....La part 2.50€



## BUFFETS FROIDS A EMPORTER 50 PERSONNES

### MENU 17.80 €

#### Crudités (2 au choix)

Carottes râpées, céleri rémoulade, betteraves, choux fleurs en fleurette, concombre, tomates...

#### Assortiment de salades (3 aux choix)

Salade niçoise, taboulé, salade de riz, salade de pâtes au thon, macédoine de légumes, salade piémontaise, salade composée...

#### 1 poisson

Terrine de poisson mayonnaise ou sauce cocktail

#### Assortiment de charcuterie (3 aux choix)

Terrine de campagne maison, terrine forestière, rosette, galantine de porc, jambon blanc, tête roulée, mortadelle....

#### Assortiment de viandes aux choix (2 aux choix)

Rôti de porc, rôti de veau farci, poulet, jambon braisé

#### 1 dessert au choix

Charlotte aux poires et son coulis de fruits rouges, framboisier, forêt noire, tarte aux fruits

### MENU 23.50 €

Cascade de crudités et melon (selon saison)

#### Assortiment de salades (3 aux choix)

Salade niçoise, taboulé, salade de riz, salade de pâtes au thon, macédoine de légumes, salade piémontaise, salade composée...

#### 1 terrine de légumes au choix accompagné de coulis de tomates

Terrine de légumes provençale  
Flan de courgette au basilic

#### 1 poisson

Terrine de poisson mayonnaise ou sauce cocktail

#### Assortiment de charcuterie (3 aux choix)

Terrine de campagne maison, terrine forestière, rosette, galantine de porc, jambon cru, jambon blanc, tête roulée, pâté en croûte

#### Assortiment de viandes aux choix (2 aux choix)

Rôti de porc, rôti de veau farci, poulet, jambon braisé, rosbif, gigot d'agneau

#### Buffet de desserts (3 au choix)

Charlotte aux poires coulis de fruits rouges, framboisier, forêt noire, tarte aux fruits, opéra, fondant au chocolat, Coco Vinois œufs à la neige,