

Fêtes de fin d'Année



Propositions de plats à l'emporter de Noël

✧
*Nous avons le plaisir de vous présenter notre carte pour vos cocktails et repas
de fêtes de fin d'année. Découvrez et commandez pour Noël jusqu'au 18
décembre et pour la Saint-Sylvestre jusqu'au 25 décembre 2022.*

✧
*N'hésitez pas à partager notre carte avec vos amis et à nous joindre si besoin
pour plus d'informations !*

✧
Bonnes fêtes à toutes et à tous !

Entrées, plats froids *minimum 6 personnes*

Nos foies gras de canard du Sud Ouest de la France garantit JGP

- *Nature en portion / petite terrine de 300gr: 40.00 € TTC*
- *Foie gras au chutney de figue maison / (petite terrine) 300 gr : 35.00 € TTC*

Saumon de Norvège

- *Saumon de Norvège à l'aneth Style grave lacks tranché sans peau*

250 gr / 18.00 TTC

500 gr / 36.00 € TTC

- Le pâté en croûte bio fait maison
- (commande minimum 48h à l'avance)
- Pâté de canard et pistaches, foie gras à 7.50 € les 100 gr TTC
- Pâté de suprême de poulet et morilles au vin jaune : à 7.50 € les 100 TTC
- Pain d'épices fait maison aux fruits confits (500 grs) 13.50 € TTC
- Galantine de canard sauce Cumberland à 5.50 € les 100 gr TTC
- bouché à la reine de ris de veau et volaille aux morilles 18.50€ TTC
- Gratiné de fruit de mer sauce crustacé au comté 7.50 € TTC

Plats chauds préparés
(pour min. 6 personnes)

**Le tarif indiqué est TTC par personne et comprend
une garniture au choix
(Etudie toute autre proposition venant de votre part)**

Propositions de plats à réchauffer

(le tarif indiqué comprend une portion et une garniture au choix à choisir ci dessous)

(minimum 6 personnes)

- Filet de mignon de veau rôti aux girolles et Tariquet 24.50 €
- Filet de bœuf aux morilles et vin jaune : 23.50 €
- Filet de bœuf Wellington au jus de truffe : 24.50 €
- Souris d agneau confite au four aux cèpes : 22.50 €
- Civet de filet mignon de cerf sauce grand Veneur : 19.50 €

- *Chapon fermier de Noël aux deux cuissons :* 21.50 €

*(suprême rôti et cuisse farcies de foie gras , fines farce de viande,
Armagnac, marrons, pommes fruits, , champignons des bois sauce salmis)*

- **POISSON :**

- *Blanquette de lotte et saumon aux écrevisses sauce*

Nantua : 19.50 €

- *Filet de bar et Saint Jacques rôti sauce homardine :* 18.50 €

- *Filet de bar et sa brochette de gambas sauce crustacés* 17.50 €

- *Tronçon de turbot soufflé sauce champagne et*

écrevisses 19.50€

Un accompagnement pour 6 personnes minimum

Choix de garniture

(un supplément de 3.90 € pour un deuxième légumes)

- *Gratin dauphinois au reblochon*
- *Ecrasé de pomme de terre et vitelotte au beurre de truffe*
- *gaufrette de rosti au pomme de terre*
- *madeleine de pomme de terre salée*
- *fondant de vitelottes aux éclats d'amandes*
- *Assortiments de légumes d'hivers oubliés*
- *Gratin de cardons Savoyard*

- *poêle de légumes d' hiver aux châtaignes et cranberries*
- *Mousse de butternuts, panais et marrons*
- *Etuvée de légumes d' Antan au beurre de truffe*
- *cardons Savoyard*

***N'hésitez pas à passer votre
commande
avant le 18 décembre 2022
au +33 4 50 41 43 76
(pour arrangement, voir éventuellement
avec le chef Vincent)***

***Vos plats seront à retirer avant
17 heure le 24 décembre
fermé le 25 décembre***

*L'équipe de Vincent Traiteur vous souhaite
d'excellentes Fêtes de fin d'Année
Ainsi qu'une Bonne et Heureuse Année 2023*

