

# 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 2024.*

✧  
*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

#### *Nos foies gras de canard*

- *Nature en portion / petite terrine de 300 gr (5 à 6 /pers) 35.00*  
€ TTC
- *Foie gras au chutney de figue maison 5 à 6/pers (petite terrine) 300 gr :n 35.00*  
€ TTC
- *Foie gras de canard en ballotine au torchon (4 à 5 pers) 250 gr : 35.00*  
€ TTC
- *Foie gras de canard au torchon ballotine (8 à 9 pers) 500 gr : 70.00*  
€ TTC

## Saumon de Norvège

- *Saumon de Norvège à l'aneth Style grave lacks tranché sans peau sous vide en plaquette*

250 gr / 15.00 TTC

500 gr / 30.00 € TTC

- *Le pâté en croûte bio fait maison*

- *(commande minimum 48h à l'avance)*

- *Pâté de canard et pistaches, foie gras* 7.50 € TTC les  
200 gr

- *Pâté de suprême de poulet et morilles au MACVIN DU JURA :* 7.50 € les 100  
TTC

- *Pain d'épices fait maison aux fruits confits (500 grs)* 12.50 € TTC

- *chausson de ris de veau et boudin blanc aux morilles* 12.50€ TTC

- *Coquille Saint Jacques en gratin de fruits de mer sauce crustacé* 8.50 €  
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 pour 6 pers :* 24.50 €
- *Souris de cerf aux châtaignes et champignons des bois* 17.50 €
- *Civet de filet mignon de cerf sauce grand Veneur :* 16.50 €
- *Chapon fermier de Noël aux deux cuissons :* 21.50 €  
(suprême rôtis 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 €

*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 au beurre de truffe*
- *Assortiments de légumes d'hivers oubliés*
- *Gratin de cardons Savoyard*
- *Etuvée de légumes d'Antan au beurre de truffe*

***N'hésitez pas à passer votre  
commande  
avant le 18 décembre 2024  
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 2025*

