

# Fêtes de fin d'Année

## Propositions de plats à l'emporter

### Entrées, plats froids

#### Foie gras de canard du Sud Ouest de la France au porto blanc

|                   |                           |             |
|-------------------|---------------------------|-------------|
| - petite terrine: | 300 gr (4 à 5 personnes ) | 32.00 € TTC |
|                   | 500 gr (6 à 8 personnes ) | 65.00 € TTC |

#### Foie gras au chutney de figue

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| petite terrine 300 gr | 35.00 € TTC |
|-----------------------|-------------|

#### SAUMON GRAVLAKS

Saumon de Norvège mariné à l'aneth tranché, style "gravlax"

|        |             |
|--------|-------------|
| 250 gr | 25.00 € TTC |
| 500 gr | 45.00 € TTC |

#### Assortiments de petits entrées

|                                                     |            |
|-----------------------------------------------------|------------|
| 3 mini Saints Jacques en coquille, poireau, truffé, | 8.50 € TTC |
|-----------------------------------------------------|------------|

|                                                  |            |
|--------------------------------------------------|------------|
| 3 crevettes rôti et sa roulade de pomme de terre | 7.80 € TTC |
|--------------------------------------------------|------------|

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Opéra au saumon sauce aneth | 9.80 € TTC |
|-----------------------------|------------|

|                                          |            |
|------------------------------------------|------------|
| Coquille de saint Jacques sauce Normande | 8.80 € TTC |
|------------------------------------------|------------|

|                                                        |            |
|--------------------------------------------------------|------------|
| Coquille de fruit de mer aux salicornes sauce crustacé | 8.80 € TTC |
|--------------------------------------------------------|------------|

|                                                      |            |
|------------------------------------------------------|------------|
| Tourte de ris de veau au boudin blanc sauce morilles | 8.80 € TTC |
|------------------------------------------------------|------------|

|                                                        |            |
|--------------------------------------------------------|------------|
| Escargot en feuilleté au beurre ails des ours 6 pièces | 9.80 € TTC |
|--------------------------------------------------------|------------|

#### Les pâtés en croûte faits maison

|                                             |                       |
|---------------------------------------------|-----------------------|
| Au canard et pistaches, foie gras           | 8.80 € TTC la tranche |
| Au Suprême de poulet et morilles, vin jaune | 8.80 € TTC la tranche |

#### Pain d'épices fait maison aux fruits confits (500 gr) 13,50 € TTC

#### Plats chauds préparés (pour min. 4 0 6 personnes)

le tarif indiqué est par personne et comprend une garniture au choix

Étudie toute autre proposition venant de votre part

#### LE BOEUF

|                                                                 |             |
|-----------------------------------------------------------------|-------------|
| - Filet de bœuf aux morilles et vin jaune                       | 25,00 € TTC |
| - Filet de bœuf Wellington sauce morilles (minimum 6 personnes) | 25,00 € TTC |

### **LE VEAU**

- carré de veau sauce vin jaune et morilles 21.50 € TTC
- filet mignon de veau rôti aux girolles au Tariquet 24.90 € TTC

### **LA VOLAILLE**

- Chapon de Noël aux deux cuissons :  
(suprêmes rôtis en basse température, cuisse désossée, marinée à l'armagnac et farcie de viande , foie gras, champignons, céleri, pomme fruit, marrons, raisins noirs) braisés au four.  
Sauce salmis

23.80 € TTC

### **LA CHASSE**

- Civet de cerf aux griottes au Ratafia de bourgogne 18.50 € TTC
- Civet de cerf sauce grand veneur (airelles) 18,50 € TTC

### **Le Poisson**

- Blanquette de lotte et saumon aux écrevisses sauce Nantua 22.50 € TTC
- filet de bar et saint Jacques rôtis sauce homardine 19.50 € TTC
- filet de bar et sa brochette de gambas sauce crustacés 18.50 € TTC

un accompagnement pour 6 personnes minimum merci

### **Choix de garnitures :**

(supplément de 4.50 € pour un deuxième légumes)

Gratin dauphinois au reblochon

Écrasé de pommes de terre au beurre de truffé

Légumes oubliés

Gratin de cardons Savoyard

Tatin d'échalotes confite

haricots verts et ses crosnes hivernaux jus de volaille

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

**+33 6 71 43 60 43**

(pour arrangement, voir éventuellement avec le chef Vincent)

Vos plats seront prêts le 24 décembre et à prendre au magasin (jusqu'à 17h).

Et les 30/31 décembre.

L'équipe de Vincent Traiteur vous souhaite d'excellentes

**Fêtes de Noël**