

Fêtes de fin d'Année

Proposition de plats à l'emporter

LES FORMULES APÉRO ET COCKTAIL

Formule apéro : 6 canapés froids	6 pièces/pers	8.50 HT /pers
Formule Apéro : 9 pièces	5 canapés froids et 3 chauds	11.80 HT /pers
formules cocktail dînatoire : 5 canapés froids+2 verrines +4 chauds		19.20 HT/ pers
Formule cocktail dînatoire avec mignardises :		
4 canapés froids+2 verrines +4 chauds+3 mignardises		21.80 HT/pers

possibilité de faire vos choix individuel dans la carte idem pour tous vos convives je vous enverrais un devis chiffré suite à vos choix

Canapés froids: à 1.45€ HT / pièce

Foie gras mi cuit de canard au chutney de figue sur son toast

- Saumon mariné à l' aneth maison au phyladelphia (style gravlax) sur blinis
- Petite tartelette sablée de fromage la brousse au pesto et sa tapenade
- Wraps aux crabes et sa julienne de légumes sauce andalouse
- Bagel de viande séchée et sa rosace du petit Basque fromage
- Tarte ricotta, tapenade et roquette

Les Wraps à 1.45€ HT /pièce

- Wraps au saumon, guacamole, oignon rouge, salade mixte
- Wraps au thon, tomate, oignon rouge, salade mixte
- Wraps aux crudités carotte, concombre, œuf dur, tomate et salade mixte
- Wraps au surimi et sa julienne de légume sauce Andalouse

MINI-BOUCHES à 1.45€ HT / piece

- Mini bouchées aux crevettes rosés et guacamole Mini bouché mousse de volaille au curry
- Mini bouché aux escargots à l'ail des ours
- Jambon blanc de Paris, fromage,
- Thon, mayonnaise, cornichon, tomate
- Jambon cru, cornichon, fromage, beurre, moutarde

LES BAGELS à 1.45€ HT /pièce

- Viande des grisons, tête de moine et raisin
- Poulet aux coleslaw sauce curry
- Au fromage de chèvre, pomme et céleris

LES VERRINES à 2.85 € HT /pièce

- Duo d' agrumes et avocat et sa gambas grillé au curry
- Filet de bar rôti et sa mini ratatouille sauce vierge

- Tartare de saumon au yosoo et son cappuccino de crème chantilly au wasabi

LES VERRINES VÉGÉTARIENNE à 2.85 € HT /pièce

Quinoa, concombre, tofu, tomate séchées et olives noires

Salade de fèves aux tomates marinées, crémeux parmesan et copeaux de parmesan

CANAPÉS CHAUDS à 1.65 € HT /pièce

- Mini Samosas de légumes Oriental
- Crevettes panées sauce tartare
- Brochette de poulet au yakitori
- Rouleaux de printemps sauce Nems

Duo de bouchées au foie gras 1.65 € HT /pièce

Biscuit sablé, foie gras et gelée framboise-griotte

Biscuit sablé, foie gras et gelée de mangue épicée

Biscuit sablé, foie gras et chocolat amer

Biscuit sablé, foie gras et fruits rouge

Assortiments de canapés Grain de Folie à 1.65 € HT /pièce

Mini brezel crevette assaisonnée et fromage frais.

Mini canapé foie gras, mangue et pistache

Mini biscuit aneth noix de coco, gingembre et saumon fumé.

Mini blinis brie saveur truffe et à la ciboulette

Mini Burgers à 1.65 HT /pièce idem pour tout vos invites SVP merci

Bun aux oignons, steak haché, confit d'oignons, bloc de foie gras de canard.

Bun au pesto et graines de lin, garniture aux poivrons, courgette grillée .

Burger Savoyard bœuf, reblochon, pomme de terre lardons, oignon

Burger Bressan poulet, bacon, sauce barbecue, décoré de graines de maïs.

Burger Sud ouest, bœuf, armagnac, foie gras, magret de canard fumé

Burger Bressan, maïs, boudin blanc de volaille et morilles

Burger Jura, bœuf, Mac-vin, morilles et comté

Burger Norvégien, saumon, pomme granny Smith, moutarde à l'ancienne

CANAPÉS CHAUDS 1.65 HT /pièce

- Mini Samoussa de légumes Oriental
- Crevettes panées sauce tartare
- Brochette de poulet au yakitori
- Rouleaux de printemps sauce Nems

MIGNARDISES 1.55 € HT pièce/personne

- Tartelette de fruits de saison
- Petits choux à la crème pralinée
- Entremets aux chocolats
- Moelleux au chocolat
- Assortiments de macarons

L'équipe de Vincent Traiteur vous souhaite d'excellentes
UNE BONNE ET HEUREUSE ANNEE 2026