



2020

MENU

Festif

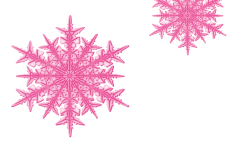
*Charcuterie des Fins
Gourmets*

Mr Vinter Cédric



02-43-29-30-21

La Carte



NOS APÉRITIFS

- **Plateau de canapés festifs (25 pièces)** _____ 25€00
- **Brioche surprise (64 pièces)** _____ 29€50
- **Petits fours chauds (5 pièces)** _____ 3€80
- **Trio de mise en bouche prestige (3 pièces)**
mini bagel foie gras , cuillère saveur St Jacques et mini verrine saumon _____ 4€50

NOS ENTRÉES FROIDES SUR ASSIETTE OU SUR PLAT

- **Assiette trilogie sur son meschun** foie gras, saumon fumé, magret fumé 7€80
- **Saumon farci et sole aux écrevisses sauce cocktail** 5€00
- **Royale crabe et avocat à la en verrine** _____ 4€80
- **Demie-langouste à la Parisienne** _____ 15€50
- **Foie gras de canard "maison" (40gr) et ses 2 briochettes** 7€80
- **Timbale de St Jacques océane** _____ 5€20
- **Assiette duo terre et mer** (petit chou au crabe duxelles de champignons accompagné de marbré de foie gras au magret fumé) _____ 7€00



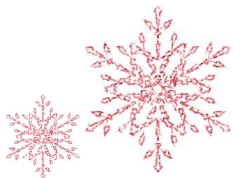
Lobe de foie gras cru éveiné Français 49€90 au KG
Saumon fumé Sauvage au KG
Saumon fumé Label Rouge de Norvège au KG
Caviar d' Aquitaine
les 20grs 63€00 -les 50grs 139€00- les 100grs 223€00



Tous nos produits sont fabriqués "Maison" et dans nos laboratoires

★ Consigne pour coquille ou cassolette

Imprime par nos soins



La Carte



NOS ENTRÉES CHAUDES CASSOLETTES, COQUILLES...

	<i>La part</i>
•Croustillant de chapon aux éclats de foie gras _____	4€90
•Bouchée à la reine _____	4€00
•Bouchée de St jacques et crevettes à la normande _____	4€90
•Bouchée aux ris de veau _____	5€00
•Coquille St Jacques ordinaire * _____	4€35

NOS COQUILLES, CASSOLETTES ET POISSONS CHAUDS ET LEUR GARNITURE

•Cassolette de cabillaud et gambas crème bisquée * _____	6€50
•Crème brûlée au foie gras et St Jacques * _____	6€80
•Cassolette de fruits de mer et son filet de sole * _____	6€50
•Coquille St Jacques du Chef « spécialité du chef » * _____	6€50
•Petite marmite d'escargots et champignons au beurre d'ail*	6€50

Nous vous demanderons une consigne de 2€ pour les coupes ,bodega, cassolettes , coquilles. marmiton qui vous seront restituées ensuite sur présentation du ticket

•Filet de bar crème de champagne et sa garniture _____	7€80
•Lotte à l' armoricaine et sa garniture _____	8€00
•Pavé de sandre sauce xérès et sa garniture _____	7€50
•Filet de St Pierre crème d'oseille et sa garniture _____	7€50
•Choucroute de la mer _____	8€00

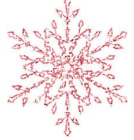


* Consigne pour coquille ou cassolette



Tous nos produits sont fabriqués "Maison" et dans nos laboratoires

La Carte



NOS VIANDES LES GIBIERS:

La part

- Caille farcie au foie gras crème de morilles _____ 7€80
- Filet de kangourou sauce poivrade _____ 7€50
- Filet mignon de sanglier sauce diane _____ 7€80

LES VOLAILLES:

- Filet de pintade aux giroles _____ 7€50
- Filet d'oiseau sauce airelles _____ 7€50
- Tournedos de canard crème de cèpes _____ 7€50
- Pavé de poularde crème fine champagne aux morilles _____ 7€50
- Pintade chaponnée rôtie au four (farce fine et marrons) _____ 7€50

LE BŒUF, LE VEAU, LE PORC:

- Pavé de filet de bœuf crème de foie gras _____ 8€00
- Filet mignon de veau sauce giroles _____ 8€00
- Marmiton de ris de veau à la fine champagne * _____ 8€80

* Consigne pour coquille ou cassolette

La part

Tous nos produits sont fabriqués "Maison" et dans nos laboratoires.

NOS LÉGUMES

- Gratin de pommes de terre au foie gras et marrons _____ 1€75
- Fagot de haricots verts _____ 1€75
- Flan d'asperges et carottes à l'huile d'olives saveur truffes _____ 1€75
- Gratin dauphinois _____ 1€75
- Pomme Berrichonne _____ 1€75
- Tomate crumble champignons _____ 1€75
- Pommes dauphines maison nature 6 pièces _____ 1€75
- Gratin de Butternut et champignons _____ 1€75
- Charlotte de céleri, marrons et cranberries _____ 1€75



La Carte



NOS DESSERTS

• Assiette passion

Entremet croquant mangue, passion chocolat, macaron, mignardise, verrine panna cotta fruits rouges

3€50

• Assiette gourmande

Entremet croquant pistache framboise et vanille, macaron, verrine mousse chocolat et sa mignardise

3€50



MENU enfant

7€00 TTC

Burger au bœuf « fait maison VBF »
Pommes potatoes

MENU BORDEAUX 19€20 TTC

Bouchée de St Jacques et crevettes à la normande

Filet mignon de sanglier sauce Diane

2 Légumes au choix

Assiette gourmande à définir



* Consigne pour coquille ou cassolette

Les menus



MENU MEDOC 23€70 TTC

Trio de mise en bouche prestige
Timbale de St Jacques océane
Pavé de poularde crème fine champagne aux morilles
2 Légumes au choix
Assiette gourmande à définir

MENU MUSCADET 26€60 TTC

Demi langouste à la Parisienne
♦♦ Lotte à l' armoricaine et sa garniture ♦
OU ♦♦ Marmiton de ris de veau à la fine champagne ♦
Assiette gourmande à définir
♦♦ Faire le choix du plat

MENU CHAMPAGNE 28€00 TTC

Assiette duo terre et mer
* Cassolette de cabillaud et gambas crème bisquée
♦♦ Filet mignon de veau sauce girolles OU
♦♦ Pavé de filet de bœuf crème de foie gras
2 Légumes au choix
Assiette gourmande à définir
♦♦ Faire le choix de la viande

* Consigne pour coquille ou cassolette



CONDITIONS



Suite à la conjoncture actuelle.

Les commandes devront être établies

- pour le réveillon de Noël date limite le 20 décembre 2020
- Pour le réveillon de la St Sylvestre date limite le 27 décembre 20

La remise des produits commandés s'effectue dans les conditions suivantes:

Retrait commande boutique

⇒1: au magasin

⇒2: à l'extérieur sur le côté du magasin.

- Livraison sur demande pour un minimum de 50€.

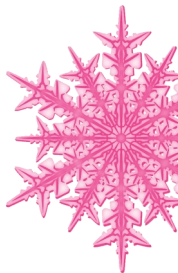
frais de livraison sur Bonnétable 3€

frais de livraison sur Beaufay, Briosnes les Sables, Courcemont et ses alentours 5€.

Pour éviter l'attente le jour j et pour les livraisons. veuillez anticiper votre règlement à l'avance.

Attention Toute commande passées .

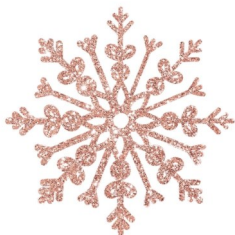
Aucune annulation ou modification ne pourra se faire 3 jours avant la date du retrait et sera facturée. Même en cas de force majeure ou à titre des mesures préventives mises en place dans le cas de l'épidémie de « Covid-19 »



Messagerie : charcuterie.vinter@orange.fr

Charcuterie des Fins Gourmets
16 Rue du Maréchal Joffre 72110 Bonnétable
☎ 02.43.29.30.21

www.traiteur-des-fins-gourmets.com



Mr Cédric Vinter

Mme Katia Vinter

Et Toute leur équipe

*vous souhaitent de bonnes Fêtes Gourmandes
et vous présentent leurs meilleurs vœux
pour cette année 2021*



Maître ARTISAN

**Pour notre organisation et pour
mieux vous satisfaire.**

**Passez vos commandes le plus tôt
possible avant le**

*le 20 décembre pour Noël et le 27 décembre
pour la St Sylvestre.*

**Après cette date limite nous ne pourrions garantir
vos souhaits.**

**Nous vous conseillons d' établir un menu unique pour toute votre
assemblée, cela sera plus facile pour vous de servir vos invités
et pour nous de vous satisfaire.**

Imprime par nos soins