

Traiteur des Fins Gourmets

Carte 2021

Mr VINTER Cédric

MAITRE ARTISAN

**Charcutier
Traiteur
Fabricant**



MAITRE ARTISAN

Proposition de cocktail Apéritif convivial



Planche de charcuterie pour 8 à 10 pers

Rillettes de porc à tartiner, chiffonnade de jambon sec, boudin noir, saucisson sec, saucisson à l'ail, bâtons de fromage 19€50

Panier de légumes croquants avec ses sauces 10 pers

32€00 Radis, tomate cerise, choux, carottes, concombre, autre suivant saison)

RACLETTE par personne 7€50

Assortiment de 2 fromages 160gr par personne Brezain fromage fumé au lait cru et fromage à raclette au lait cru et

Assortiment de charcuterie 7 sortes de charcuterie à définir

APÉRITIF REPAS DINATOIRE environ 19 pièces par pers

13€90 SALÉ

1 Mini brochette festive

2 amuses bouches chauds

1 Tapas

2 Toasts froids variés

1 Wraps jambon

1 Wraps saumon

2 Minis Bagels froids (poulet et jambon)

Rillettes en terrine (50 grs) avec ses toasts à tartiner (4 pièces)

1 Mini verrine

1 Assortiment de charcuterie Maison (4 sortes)

3€90 4 pièces SUCRÉ

2 Petits fours sucrés

1 Macaron

1 Mini verrine



Vins, service et cuisinier non compris (T.V.A 5,50%) Inclusive.

Pour votre apéritif salé

Cocktail froide

- Verrine apéritif **1€20 pièce**
Wraps apéritif **1€00 pièce**
Toast froid varié **0€90 pièce**
Toast Sarthois **0€70 pièce**
Minis rillons (les 50gr) **0€95 pièce**
Tapas **1€00 pièce**

- Mini bagel (soit poulet, jambon blanc, jambon sec ou thon) **2€00 pièce**
Mini bagel prestige (saumon fumé ou foie gras) **2€50 pièce**

Cocktail convivial

- Mini brochettes festives (12 pièces) **9€50 les 12**
(magret fumé, saumon fumé, jambon sec, tomate, fruits secs, fromage et crevettes marinées)
Plateau de pizza (les 140 pièces) à faire chauffer **56€00 les 140**
Pain surprise 10 pers (84 pièces) Saumon fumé, charcuterie **40€50 les 84**
Pain surprise sarthois (200 pièces) **79€00 les 200**
pain surprise avec charcuterie et toast avec boudin noir, saucisson à l'ail, rillons.....
Brioche surprise 8 pers (64 pièces) **29€50 les 64**
Saumon fumé, rillettes, jambon sec, jambon blanc.
Hérisson 8 à 10 pers **24€50 les 60**
Radis, tomate cerise, gruyère, Cubes de fromage, Saucisson sec, Salami, Olives
Mille pattes 10 à 12 pers **29€90 les 80**
Radis, tomate cerise, gruyère, Cubes de fromage, Saucisson sec, Salami, Olives, melon, jambon sec, raisin)
Baguette fourrée **19€90 les 50**

Cocktail chaud

- Petit four salé **0€90 pièce**
Mini burger **2€50 pièce**
(soit poulet ou boeuf)

Cocktail sucré

- Petit four sucré **0€95 pièce**
Macaron **0€95 pièce**
Chouquettes **0€55 pièce**
Brochette de fruits **1€80 pièce**

Site : www.traiteur-des-fins-gourmets.com

Mises en bouche, Cocktail, Vin d'honneur

N°1

3€20 TTC

1 Toast foie gras
1 Brochette de crevettes
1 mini verrine
Trio par personne

N°2

3€00 TTC

1 Toast froid varié
2 Toasts sarthois
1 Petit four salés « chaud »
4 pièces par personne

N°3

4€00 TTC

2 Toasts froids variés
2 Toasts sarthois
1 Wraps
5 pièces par personne

N°4

5€60 TTC

2 Toasts froids variés
2 Toast sarthois
2 Petits fours salés « chaud »
1 Verrine apéritive
7 pièces par personne

N°5

6€80 TTC

1 Toast froid varié
1 Tapas
1 Wraps
2 Petits fours salés
1 Mini brochette festive
1 Petit four sucré
1 Chouquette
8 pièces par personne



Nos apéritifs

Cocktail

2€60 TTC

Cocktail Marquissette citron
Soupe angevine
Cocktail chou vert
Punch
Sangria
Pétillant rosé

1 à 2 verres suivant le contenant

Site : www.traiteur-des-fins-gourmets.com

ENTRÉES

- Foie gras de canard "fait maison" 40 gr et 2 briochettes 7€90 la part**
Eclair douceur des mers (St Jacques, saumon fumé, crevettes 5€00 la part
Coquille homardine et sa salade royale 5€50 la part
Coupe cocktail de crevettes (riz, cœur de palmier, maïs, crevettes) 4€50 la part
Coupe créole (crevettes, tomate, riz, avocat, cœur de palmier, crabe) 4€50 la part
Coupe océane (cocktail de fruits de mer, tomate, avocat) 4€50 la part
Mille crêpes de crudités 3€50 la part
Demi-melon cocktail (selon saison) 3€85 la part
Demi-ananas cocktail (selon saison) 4€50 la part
Fond d'artichaut Norvégien 4€50 la part
Terrine de légumes "Maison" garnie 3€50 la part
Assortiment de crudités traditionnel (5 sortes) 4€00 la part
Assortiment de crudités de prestige (5 sortes) 4€90 la part
Assortiment de charcuterie (7 variétés) 5€00 la part

ASSIETTE

Assiette trilogie sur son mesclun 7€80 l' assiette
foie gras, saumon fumé et magret fumé

Assiette délice sarthois 5€90 l' assiette
salade, émincé filet mignon de porc fumé, gésiers, tranche de rillons, copeaux de foie gras

Assiette duo terre et mer 7€00 l' assiette
petit chou au crabe duxelles de champignons accompagné de marbré de foie gras au magret fumé

Inspiration du chef 6€50 l' assiette
bulle de tartare de saumon, mini mille crêpes de crudités, demi lune de foie gras et brochette de saison

Assiette océane 6€00 l' assiette
St jacques, écrevisses, crevettes et saumon fumé

Assiette déclinaison de saumon 6€00 l' assiette
saumon mariné, tartare de saumon en verrine et saumon fumé

Assiette fraîcheur estivale 5€50 l' assiette
brochette de melon et tomate cerise, mini mille crêpes de crudités, chiffonnade de jambon sec, tomate surprise

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES ET POISSONS

POISSON FROID

- Langouste à la parisienne (selon les cours) **15€50 la part**
- Terrine de poissons "Maison" et sa garniture **4€90 la part**
- Terrine de saumon où st jacques où saumon et asperge
- Médaille de saumon à la parisienne **4€80 la part**
- Saumon farci et sole aux écrevisses sauce cocktail ***5€00 la part**

Entrées chaudes, Coquilles, Cassolettes

- Crème brûlée de St Jacques au foie gras **6€80 la part**
- Crumble d'escargots et champignons forestiers **6€50 la part**
- Montgolfière de St Jacques à la fondue de poireaux **7€00 la part**
- Coquille St Jacques à la béchamel «Spécialité du chef» **6€20 la part**
- Cassolette de risotto aux St Jacques et crevettes **6€50 la part**
- Cassolette de St jacques aux fruits de mer et son filet de sole **6€50 la part**
- Cassolette de cabillaud et gambas crème bisquée **6€50 la part**

Poissons

- Blanquette de lotte et saumon crème de safran et sa garniture **7€80 la part**
- Filet de St Pierre et sa garniture **7€50 la part**
- Dos de cabillaud sauce Noilly et sa garniture **6€50 la part**
- Filet de bar crème de champagne et sa garniture **7€80 la part**
- Filet de sandre sauce xérès et sa garniture **7€50 la part**
- Filet de sole sauce normande et sa garniture **6€50 la part**
- Pavé de saumon sauce champagne et sa garniture **6€50 la part**

Nos plats sont cuisinés maison.

Site : www.traiteur-des-fins-gourmets.com

GIBIER

Brochette de filets de caille sauce forestière **7€90 la part**

Caille (désossée) farcie au foie gras crème de girolles **7€80 la part**

Filet de kangourou à la graine de moutarde **7€50 la part**

PORC

Jambon d'York en croûte sauce Porto* **6€00 la part**

Jambon d'York sauce Porto (120gr) **4€50 la part**

Médaille de porc à la sarthoise **5€50 la part**

Tournedos de porc farci à la Normande **5€50 la part**

Ballottine de mignon de porc au foie gras et cèpes **6€50 la part**

VOLAILLE

Fondant de pintadeau farci à la royale sauce périgourdine **7€50 la part**

Fondant de pintade aux girolles **7€00 la part**

Poulet aux saveurs de cidre à la Bonnétablienne **5€50 la part**

Pintade forestière / aux raisins **5€00 la part**

CANARD

Cuisse de canard aux girolles **6€50 la part**

Tournedos de canard au foie gras sauce forestière **7€00 la part**

Tournedos de canard forestier **6€50 la part**

Filet de canard crème de girolles **7€00 la part**

VEAU

Noix de veau forestier* **7€00 la part**

Médaille de filet mignon de veau sauce forestière **8€00 la part**

Marmiton de ris de veau à la fine champagne **8€80 la part**

BOEUF

Filet de bœuf en croûte sauce Périgourdine* **8€90 la part**

Pavé de filet de bœuf sauce périgourdine* **8€00 la part**

Tournedos Rossini sauce périgueux **11€00 la part**

LÉGUMES

Pomme de terre berrichonne

Pommes dauphines

Gratin dauphinois

Gratin Sarladais

Tomate crumble forestière (la demie)

Flan de tomate aux champignons entière

Tomate provençale (la demie)

Fagot d'asperges

Fagot de haricots verts (la pièce)

Flan de poireaux

Fond d'artichaut forestier

Gâteau d'épinards

Gratin de légumes

Poêlée de champignons

**le légume
1€75 la part**

PLATS UNIQUES

- Cochon de lait grillé farci avec sa garniture 9€10 la part**
minimum 20 personnes (farci au boudin blanc, chipolatas, merguez et champignons)
- Choucroute de la mer 8€00 la part**
(300 gr de chou, saumon frais et saumon fumé, poisson blanc selon la saison, crevettes, moules)
- Choucroute royale 7€90 la part**
(300 gr de chou, 1 francfort, 1 saucisse fumée, 1 belle tr de saucisson, 1 jarrotin)
- Choucroute Alsacienne 7€00 la part**
(300 gr de chou, 1 francfort, 1 saucisse fumée, 1 belle tr de saucisson, 1 tr de palette fumée)
- Jambalaya de poulet et saucisse fumée 6€70 la part**
(riz, oignons, poivrons, céleri branche, tomate)
- Cassoulet 6€70 la part**
- Coq au vin avec ses pommes vapeur 6€70 la part**
- Coq au vin au riesling et pommes vapeur ou chou 6€70 la part**
- Colombo de porc avec courgettes, ananas et riz créole 6€70 la part**
- Couscous 6€70 la part**
- Marmite à la Bonnétablienne 6€70 la part**
(Jambon d'York, poulet, lapin, champignons, sauce au Jasnières, avec son chou et carotte)
- Paëlla 6€70 la part**
- Tajine de poulet et agneau avec semoule et légumes 6€70 la part**
- Poulet aux saveurs de cidre à la Bonnétablienne avec légumes 6€50 la part**
- Rougail de poulet et saucisse avec riz et légumes 6€50 la part**
(tomate, oignons, haricots rouges)
- Tartiflette et sa salade 6€00 la part**
- Livraison chaud en conteneur 0€50 par personne**

Salade et fromages

- Salade verte 0€90 la part**
- Plateau de fromages assortis (5 sortes) 2€80 la part**
- Plateau de fromages AOC assortis (4 sortes) 3€50 la part**
- Assiette de fromages (Brie, Chèvre) 1€50 la part**
- Brochette de fromages et sa salade 3€00 la part**
- Assiette de fromages et sa salade 2€20 la part**

Trou normand

- Trou normand « sans alcool » 0€85 la part**
- Trou charentais sorbet pêche « avec alcool Pineau » 1€60 la part**
- Trou Mentonnais « avec alcool liqueur de citron » 1€60 la part**

Pain

- Pain individuel et boule de pain coupée 1€10 la part**
- Pain 1 boule pour 6 personnes par personne 0€70 la part**

Café

- Café, sucre et petit chocolat 0€85 la part**

Soupe à l'oignons

- Soupe à l'oignons avec croûtons et gruyère 1€75 la part**



Menu Enfant 7€50TTC

*Petit assortiment de charcuterie
Emincé de volaille sauce suprême
Pomme dauphine*

NOUVEAU

Menu ADOS 7€50TTC

*Burger bœuf
Et potatoes*

Le Buffet

MAISON

**Buffet simple
dressé sur plat**

Buffet spécial lendemain de fête

10€50

Assortiment de 3 crudités (200grs par personne)

(piémontaise, taboulé et salade de thon)

Terrine de pâté et rillettes et ses condiments

50gr de chaque

Rôti de porc 2 tranches et ses condiments

Rôti de bœuf cuit 1 tranche et ses condiment

Chips

Brie

Tartelette aux pommes

Pain (1 boule pour 5 pers)

Assiette gourmande**Assiette gourmandise: 3€60 par personne****gâteau à définir, panna cotta aux fruits rouges, chou crème, macaron****Assiette douceur: 3€60 par personne****Mini crème brûlée, brochette de fruits, gâteau à définir et sa crème anglaise.****Assiette plaisir: 3€60 par personne****gâteau à définir, verrine mousse chocolat, petit four et sa crème anglaise.****Buffet de desserts Minimum 20 personnes****Farandole de desserts féérique douceur****1 pièce par pers: 5€00 par personne****1 Verrine mousse chocolat, 1 brochette de fruits frais, 1 macaron,****1 verrine tiramisu aux fruits rouges et 1/2 part de gâteau à définir.****Ce buffet est présenté avec ses petites bougies, scintillant et tissus.****Buffet de desserts féérique : 5€20 par personne****Verrine de crème brûlée, Verrine mousse chocolat, omelette norvégienne, Verrine salade de fruits frais, mini verrine panna cotta aux fruits rouges, gâteau à définir .****Farandole de desserts féérique et son chou: 5€80 par personne****Verrine de crème brûlée, Verrine mousse chocolat, omelette norvégienne, Verrine salade de fruits frais, mini verrine panna cotta aux fruits rouges, gâteau à définir, croquembouche 1 chou sur présentoir****Minimum 20 personnes****Autre desserts****Fraisier sur présentoir wedding Cake 3€90 la part****à la Française rond Fraise apparente****Gâteau blanc avec ruban 3€90 la part****Crème pâtissière mousseline, fraise****Croquembouche revisité sur présentoir: 4€50 par personne****3 choux par personne aux 3 couleurs.****Pièce montée de macarons: 3€60 par personne****4 Macarons aux parfums variés****Omelette norvégienne: 2€50 par personne****glacer Parfum au choix****Salade de fruits : Fruits de saison 1€90 par personne**



« Joyeux Anniversaire »

Desserts gâteaux

- Chocolat caramel au beurre salé et son croquant praliné : 2€60 la part**
Gâteau chocolat et caramel croquant praliné et chocolat blanc, biscuit génoise.
- Entremet des Fins Gourmets : 2€60 la part**
Mousse chocolat, croquant praliné, biscuit génoise.
- Choco- Poire : 2€60 la part**
Mousse chocolat, mousse poires, biscuit cuillère.
- Passion chocolat : 2€60 la part**
Mousse chocolat, mousse passion, biscuit génoise, biscuit cuillère.
- Entremet de la chandeleur : 2€60 la part**
Mousse caramel, pommes caramélisées, crêpes.
- Entremet du Roussillon : 2€60 la part**
Mousse chocolat abricot, biscuit génoise, biscuit cuillère.
- Framboisier des neiges : 2€60 la part**
Mousse framboise, mousse chocolat blanc légère, framboises, biscuit génoise, biscuit cuillère, meringue italienne.
- Fraisier ou aux fruits : 2€60 la part**
Crème pâtissière mousseline, fraise ou autre fruits, biscuit génoise
- Fraisier sur présentoir wedding Cake 3€90 la part**
à la Française rond Fraise apparente
- Gâteau blanc avec ruban 3€90 la part**
Crème pâtissière mousseline, fraise

« Vive les Mariés »



Nos desserts sont fait maison.

Site : www.traiteur-des-fins-gourmets.com

Nous vous proposons des menus élaborés pour vos cérémonies.

Nous pouvons aussi élaborer d'autres menus ensemble suivant vos souhaits et votre budget.



MAISON

Menu 26€80TTC

Eclair douceur des mers

(St Jacques, saumon fumé, crevettes)

Trou normand « sans alcool » sorbet pomme

Pavé de filet de bœuf sauce périgourdine ou

Médaille de veau sauce morilles

2 légumes à définir

Plateau de fromages AOC (4 sortes) et salade

Assiette gourmande

Pain individuel et boule coupée

Café sucre et petit chocolat

Menu 29€50TTC

Assiette mise en bouche

(Navette au foie gras, Brochette de saison et bulle de tartare de saumon)

*Assiette océane **Ou***

Filet de sole sauce normande et sa garniture

Trou normand « sans alcool » sorbet pomme

*Tournedos de canard forestier
et ses 2 légumes*

Assiette de fromages et salade

Farandole de desserts féérique douceur

Petit pain individuel et boule coupée

Café sucre et chocolat

MAISON

Menu 35€50TTC

30€50 avec 1 entrée

Assiette duo terre et mer (petit chou au crabe duxelles de champignons accompagné de marbré de foie gras au magret fumé)

Filet de bar crème de champagne et sa garniture

Trou normand « sans alcool » sorbet pomme

*Médailillon de veau sauce forestière **Ou***

*Pavé de filet de bœuf sauce périgourdine
et ses 2 légumes*

Assiette de fromages et salade

Farandole de desserts féérique douceur

Petit pain individuel et boule coupée

Café sucre et chocolat

Buffet avec plat chaud

18€50

Apéritif (sans boisson) (8 pièces)

Toast froids (1 pièce)

Toast sarthois (2 pièces)

Wraps (1 pièce)

Mini brochette festive (1 pièce)

Petits fours salés (2 pièces)

Mini bagel (1 pièce)

Plat chaud au choix

Couscous ou Paëlla ou Marmite Bonnétablienne

Ou Tajine ou Cassoulet ou Jambalaya.....

Plateau de Fromages 3 sortes

Duo de Gâteau



Buffet sarthois avec plat chaud

17€80

*Les Buffets
avec plat
chaud*

Buffet d'entrées

**Assortiment de charcuterie sarthois
(andouille, saucisson à l'ail, rillons, jambon
sec)**

**Terrine de pâté et rillettes (35 gr de chaque)
Assortiment de crudités (3 sortes)(200gr)**

Plat chaud au choix

Poulet saveur de cidre et duo légumes

Ou

**Marmite à la Bonnétablienne et son légume
Plateau de Fromages 3 sortes
Duo de Gâteau**

Menu 16€80TTC

**Coupe cocktail crabe OU
Croustillant de volaille et d'écrevisses
à la fondue de poireaux**

**Tournedos de mignon de porc forestier
OU**

**Fondant de poulet au chorizo
Avec son gratin dauphinois**

Assiette de fromages et salade

Assiette gourmande (3 sortes) à définir

Buffet de Charcuterie et Buffet de Viandes Froides

Buffet de Charcuterie

LA PART

• Briochette de foie gras _____	2€50
• Jambon d'York (1 tranche) _____	2€00
• Marquise de Bayonne (mini. 15 pers) _____	2€60
• Terrine de poulet à l'ancienne (1 tranche) _____	1€40
• Assortiment de charcuterie 7 sortes _____	4€80
• Terrine de pâté campagne et de rillettes (50gr de chaque) _____	1€80
• Minis rillons (les 50gr) _____	0€95

Buffet de viandes froides

• Cascade de viandes froides et ses condiments (2 tr. de rôti de porc, 2 tr. De rôti de bœuf) _____	3€50
• Rôti de porc les 2 tranches et ses condiments _____	1€90
• Rôti de porc à la provençale les 2 tranches et ses condiments _____	1€90
• Rôti de bœuf les 2 tranches et ses condiments _____	2€00
• Gigot d'agneau en tranches et ses condiments _____	2€00
• Brochette de porc ananas _____	1€80
• Brochette de canard aux fruits _____	2€00
• Poulet rôti fermier le 1/8 et ses condiments _____	1€80
• Chiffonnade de bœuf sur toast _____	1€80
• 1/2 Dôme de filet mignon de porc aux asperges _____	2€20
• Rôti de dindonneau à l'oriental et ses condiments _____	1€90
• Cochon de lait en rosace minimum 30pers _____	4€50

*Les viandes froides et la charcuterie
sont dressées et décorées sur plat ou présentoir
suivant le nombre de personnes.*

Nos plats sont cuisinés maison.

Vins, service et cuisinier non compris (T.V.A 5,50%) Incluse.

Buffet 12€80

**Assortiment de crudités traditionnel (3 sortes)
(200gr)**

Assortiment de charcuterie (5 sortes)

1/2 Cascade de viandes froides

(1 tr de porc ,1 tr de bœuf) et ses condiments

Poulet rôti fermier le 1/8 et ses condiments

Plateau de fromages 2 sortes

Gâteau

Buffet 14€50

Assortiment de crudités traditionnel (3 sortes) (200gr)

Saumon farci et sole aux écrevisses

Et sa garniture et sauce cocktail

Cascade de viandes froides et ses condiments

Plateau de fromages 2 sortes

Gâteau

Buffet 15€50

**Assortiment de crudités traditionnel (3 sortes)
(200gr)**

1/4 Melon et jambon sec

Cascade de viandes froides et ses condiments

1/2 dôme de filet mignon de porc et asperges

Plateau de fromages 2 sortes

Farandole de desserts féérique douceur

PRIX DES RILLETTES

- 2019**  prix avec médaille d'argent des meilleures rillettes de la Sarthe
- 2018**  1ème prix avec médaille d'Or des meilleures rillettes de Mamers
- 2017**  3ème prix avec médaille de d' Argent des meilleures rillettes de Mamers
- 2014**  6ème prix avec médaille de bronze des meilleures rillettes de Mamers
- 2015**  1er prix d'excellence du Mans des meilleures rillettes artisanales sarthoises.
- 2010**  2ème prix avec médaille d'argent des meilleures rillettes de la Sarthe

Prix du jambon blanc

2010 2èmes prix départemental du meilleur jambon

PRIX de la meilleure Andouillette coupée

- 2015** 2ème Grand prix d' excellente meilleure andouillette coupée
- 2013** 4ème Grand prix d'honneur meilleure andouillette coupée
- 2012** 3ème Grand prix d'honneur meilleure andouillette coupée
- 2010** grand prix d'honneur de la meilleure andouillette coupée

Prix du Boudin blanc

- 2011** prix d'honneur meilleur boudin blanc
- 2010** prix d'honneur du meilleur boudin blanc



www.traiteur-des-fins-gourmets.com

Traiteur des Fins Gourmets

charcuterie.vinter@orange.fr

Charcuterie des Fins Gourmets
Mr et Mme VINTER Cédric

16 Rue du Maréchal Joffre
72110 BONNÉTABLE

Téléphone : 0243293021

Heures d'ouverture

*Lundi / Mardi / Jeudi /
Vendredi / Samedi*

8h30 - 18h30

Dimanche 8h30 - 12h30

Fermé le Mercredi

