



Traiteur des Fins Gourmets
Mr Vinter Cédric et son équipe

Charcuterie.vinter@orange.fr



02-43-29-30-21

La Carte



NOS APÉRITIFS

- **Plateau de canapés festifs (25 pièces)** _____ **26€00**
- **Brioche surprise (64 pièces)** _____ **30€00**
- **Petits fours chauds (5 pièces)** _____ **4€00**
- **Trio de mise en bouche prestige (3 pièces)**
mini bagel foie gras , cuillère saveur St Jacques et mini verrine saumon _____ **4€90**

NOS ENTRÉES FROIDES SUR ASSIETTE OU SUR PLAT

- **Assiette trilogie sur son mesclun** foie gras, saumon fumé, magret fumé **7€80**
- **Saumon farci et sole aux écrevisses sauce cocktail** **5€50**
- **Coupe florentine au saumon** (œuf poché, macédoine, mousseline de crabe et mousseline de pesto, saumon fumé et concassé de tomate) _____ **4€90**
- **Demie-langouste à la Parisienne** _____ **18€50**
- **Foie gras de canard "maison" (40gr) et ses 2 briochettes** **7€80**
- **Timbale de St Jacques océane** _____ **5€50**
- **Assiette duo terre et mer** (petit chou au crabe duxelles de champignons accompagné de marbré de foie gras au magret fumé) _____ **7€50**



Lobe de foie gras cru éveiné Français 49€90 au KG

Saumon fumé Sauvage au KG

Saumon fumé Label Rouge de Norvège au KG



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 _____	5€00
•Bouchée à la reine _____	4€00
•Bouchée de St jacques et crevettes à la normande _____	5€20
•Bouchée aux ris de veau _____	5€50
•Coquille St Jacques ordinaire ★ _____	4€50

NOS COQUILLES, CASSOLETTES ET POISSONS CHAUDS ET LEUR GARNITURE

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

Nous vous demanderons une consigne de **2€ ou 5€** pour les coupes ,bodega, cassolettes , coquilles. marmiton qui vous sera restituée ensuite sur présentation du ticket

•Filet de bar crème de champagne et sa garniture _____	8€00
•Lotte à l' armoricaine et sa garniture _____	8€00
•Pavé de sandre sauce xérès et sa garniture _____	7€80
•Filet de St Pierre crème d'oseille et sa garniture _____	7€80
•Pavé de turbot à la bisque de homard _____	10€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 _____ 8€00
- Filet de kangourou sauce poivrade _____ 7€80
- Filet mignon de sanglier sauce diane _____ 8€00

LES VOLAILLES:

- Filet de pintade aux girolles _____ 7€90
- Filet d'oie sauce airelles _____ 7€90
- Tournedos de canard crème de cèpes _____ 7€90
- Fondant de chapon sauce fine champagne _____ 7€90
- Pintade chaponnée rôtie au four (farce fine et marrons) _____ 7€90

LE BŒUF, LE VEAU, LE PORC:

- Pavé d'effeuillé de bœuf crème de foie gras _____ 8€50
- Filet mignon de veau sauce girolles _____ 8€50
- Marmiton de ris de veau à la fine champagne * _____ 8€90

* 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€85
- Fagot de haricots verts _____ 1€85
- Flan d'asperges et carottes à l'huile d'olives saveur truffes _____ 1€85
- Gratin dauphinois _____ 1€85
- Pomme Berrichonne _____ 1€85
- Tomate crumble champignons _____ 1€85
- Pommes dauphines maison nature 6 pièces _____ 1€85
- Flan de patate douce et romanesco _____ 1€85
- Gratin de pomme de terre et potimarron au comté _____ 1€85





La Carte



NOS DESSERTS

•Assiette Caraïbe

Entremet croquant coco, ananas et passion, macaron, mignardise, verrine tiramisu, fruits rouges

3€80

•Assiette Cacao

Entremet trois chocolat, verrine caramel et pommes confites, mignardise et macaron

3€80

MENU enfant

8€00 TTC

Burger au bœuf « fait maison VBF »
Pommes potatoes

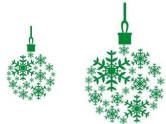


MENU BÛCHE DE NOËL 19€50 TTC

Coupe florentine au saumon
Tournedos de canard crème de cèpes
2 Légumes au choix
Assiette gourmande à définir



✳ Consigne pour coquille ou cassolette



Les menus



MENU PAIN D'ÉPICES 24€00 TTC

*Petits fours chauds (5 pièces)
Bouchée de St jacques et crevettes à la normande
Fondant de chapon sauce fine champagne
2 Légumes au choix
Assiette gourmande à définir*

MENU CHRISTMAS PUDDING 29€50 TTC

*Demi langouste à la Parisienne
♦♦ Filet de bar crème de champagne et sa garniture
OU ♦♦ Marmiton de ris de veau à la fine champagne *
Assiette gourmande à définir
♦♦ Faire le choix du plat*

MENU CUPCAKES DE NOËL 30€00 TTC



*Foie gras de canard "maison" (40gr) et ses 2 briochettes
* Fricassée de rascasse et gambas crème safranée
♦♦ Filet mignon de veau sauce girolles OU
♦♦ Pavé d'effeuillé 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 2021
- Pour le réveillon de la St Sylvestre date limite le 27 décembre 21

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.



Attention Toute commande passée .

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

Maître ARTISAN

pour cette année



**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 pourrons 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