

# Traiteur des Fins Gourmets

**Carte  
2022-2023**

**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€90**

### **Panier de légumes croquants avec ses sauces 10 pers 35€00**

Radis, tomate cerise, choux, carottes, concombre, autre suivant saison)

### **RACLETTE et charcuterie par personne 7€90**

Assortiment de plusieurs fromages locaux 160gr par personne Brezain, raclette ail des ours, au poivre, piment d'Espelette (fromage fumé au lait cru et nature et Morbier) et Assortiment de charcuterie 7 sortes de charcuterie à définir

### **APÉRITIF REPAS DINATOIRE environ 19 pièces par pers**

**15€30 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)

**APÉRITIF REPAS DINATOIRE**

**SALÉ ET SUCRÉ**

environ 23 pièces par pers

**18€50**

Minimum 8 personnes

### **4€20 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€10 pièce**  
Toast froid varié **1€00 pièce**  
Toast Sarthois **0€75 pièce**  
Minis rillons (les 50gr) **0€95 pièce**  
Tapas **1€10 pièce**

## Cocktail chaud

- Petit four salé **0€95 pièce**  
Mini burger **2€80 pièce**  
(soit poulet ou boeuf)

- Mini bagel (soit poulet, jambon blanc, jambon sec ou thon) **2€50 pièce**  
Mini bagel prestige (saumon fumé ou foie gras) **3€00 pièce**

## Cocktail convivial

- Mini brochettes festives (12 pièces) **10€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 **42€00 les 84**  
Pain surprise sarthois (200 pièces) **85€00 les 200**  
pain surprise avec charcuterie et toast avec boudin noir, saucisson à l'ail, rillons.....

- Brioche surprise 8 pers(64 pièces) **30€00 les 64**

Saumon fumé, rillettes, jambon sec, jambon blanc.

- Hérisson 8 à 10 pers **25€00 les 60**

Radis, tomate cerise, gruyère, Cubes de fromage, Saucisson sec, Salami, Olives

- Mille pattes 10 à 12 pers **30€00 les 80**

Radis, tomate cerise, gruyère, Cubes de fromage, Saucisson sec, Salami, Olives, melon, jambon sec, raisin)

- Baguette fourrée **20€00 les 50**

## Cocktail sucré

- Petit four sucré **1€00 pièce**  
Macaron **1€00 pièce**  
Chouquettes **0€60 pièce**  
Brochette de fruits **1€90 pièce**

# Mises en bouche, Cocktail, Vin d'honneur

## N°1

**3€80 TTC**

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

## N°2

**3€30 TTC**

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

## N°3

**4€40 TTC**

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

## N°4

**6€00 TTC**

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

## N°5

**7€00 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€80 TTC**

Cocktail Marquisette citron  
Soupe angevine  
Cocktail chou vert  
Punch  
Sangria  
Pétillant rosé  
1 à 2 verres suivant le contenant

Site : [www.traiteur-des-fins-gourmets.com](http://www.traiteur-des-fins-gourmets.com)

## ENTRÉES

- Foie gras de canard "fait maison" 40 gr et 2 briochettes 8 €20 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€80 la part*  
*Coupe créole (crevettes, tomate, riz, avocat, cœur de palmier, crabe) 4€80 la part*  
*Coupe océane (cocktail de fruits de mer, tomate, avocat) 4€80 la part*  
*Mille crêpes de crudités 3€60 la part*  
*Demi-melon cocktail (selon saison) 3€90 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€80 la part*  
*Assortiment de crudités traditionnel (5 sortes) 4 €50 la part*  
*Assortiment de crudités de prestige (5 sortes) 5 €50 la part*  
*Assortiment de charcuterie (7 variétés) 5 €00 la part*

## ASSIETTE

*Assiette trilogie sur son mesclun 8 €50 l' assiette*  
*foie gras, saumon fumé et magret fumé*

*Assiette délice sarthois 6 €50 l' assiette*  
*salade, émincé filet mignon de porc fumé, gésiers, tranche de rillons, copeaux de foie gras*

*Assiette duo terre et mer 7 €80 l' assiette*  
*petit chou au crabe duxelles de champignons accompagné de marbré de foie gras au magret fumé*

*Inspiration du chef 7 €00 l' assiette*  
*bulle de tartare de saumon, mini mille crêpes de crudités, demi lune de foie gras et brochette de saison*

*Assiette océane 7 €00 l' assiette*  
*St jacques, écrevisses, crevettes et saumon fumé*

*Assiette déclinaison de saumon 7 €00 l' assiette*  
*saumon mariné, tartare de saumon en verrine et saumon fumé*

*Assiette fraîcheur estivale 6 €00 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) 18 €50 la part*

*Terrine de poissons "Maison" et sa garniture 5 €00 la part*

*Terrine de saumon où st jacques où saumon et asperge*

*Médaille de saumon à la parisienne 5 €00 la part*

*Saumon farci et sole aux écrevisses sauce cocktail \*5 €80 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 €80 la part*

*Montgolfière de St Jacques à la fondue de poireaux 7 €50 la part*

*Coquille St Jacques à la béchamel «Spécialité du chef» 6 €80 la part*

*Cassolette de risotto aux St Jacques et crevettes 6 €80 la part*

*Cassolette de St jacques aux fruits de mer et son filet de sole 6 €80 la part*

*Cassolette de cabillaud et gambas crème bisquée 6 €80 la part*

## **Poissons**

*Blanquette de lotte et saumon crème de safran et sa garniture 8 €00 la part*

*Filet de St Pierre et sa garniture 7 €80 la part*

*Dos de cabillaud sauce Noilly et sa garniture 7 €00 la part*

*Filet de bar crème de champagne et sa garniture 8 €50 la part*

*Filet de sandre sauce xérès et sa garniture 7 €80 la part*

*Filet de sole sauce normande et sa garniture 7 €00 la part*

*Pavé de saumon sauce champagne et sa garniture 7 €50 la part*

***Nos plats sont cuisinés maison.***

Site : [www.traiteur-des-fins-gourmets.com](http://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 8 €00 la part  
Filet de kangourou à la graine de moutarde 7 €80 la part

## PORC

- Jambon d' York en croûte sauce Porto\* 6 €00 la part  
Jambon d' York sauce Porto (120gr) 5 €00 la part  
Médaille de porc à la sarthoise 6 €30 la part  
Tournedos de porc farci à la Normande 6 €90 la part  
Ballottine de mignon de porc au foie gras et cèpes 6 €80 la part

## VOLAILLE

- Fondant de pintadeau farci à la royale sauce périgourdine 8 €20 la part  
Fondant de pintade aux girolles 7€90 la part  
Poulet aux saveurs de cidre à la Bonnétablienne 5€90 la part  
Pintade forestière / aux raisins 5 €50 la part

## CANARD

- Cuisse de canard aux girolles 6€80 la part  
Tournedos de canard au foie gras sauce forestière 7€80 la part  
Tournedos de canard forestier 7 €00 la part  
Filet de canard crème de girolles 7€50 la part

## VEAU

- Noix de veau forestier\* 7€00 la part  
Médaille de filet mignon de veau sauce forestière 8€50 la part  
Marmiton de ris de veau à la fine champagne 8€90 la part

## BOEUF

- Filet de bœuf en croûte sauce Périgourdine 9€00 la part  
Pavé de filet de bœuf sauce périgourdine 8€50 la part  
Pavé d'effeuillé de bœuf crème de foie gras 8€50 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 le légume  
Fagot de haricots verts (la pièce) 1€90 la part  
Flan de poireaux  
Fond d'artichaut forestier  
Gâteau d'épinards  
Gratin de légumes  
Poêlée de champignons

# PLATS UNIQUES

**Cochon de lait grillé farci avec sa garniture 9€50 la part**

minimum 20 personnes (farcî au boudin blanc, chipolatas, merguez et champignons)

**Choucroute de la mer 8€50 la part**

(300 gr de chou, saumon frais et saumon fumé, poisson blanc selon la saison, crevettes, moules)

**Choucroute royale 8€50 la part**

(300 gr de chou, 1 francfort, 1 saucisse fumée, 1 belle tr de saucisson, 1 jarrotin)

**Choucroute Alsacienne 7€50 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 7€10 la part**

(riz, oignons, poivrons, céleri branche, tomate)

**Cassoulet 7€10 la part**

**Coq au vin avec ses pommes vapeur 7€10 la part**

**Coq au vin au riesling et pommes vapeur ou chou 7€10 la part**

**Colombo de porc avec courgettes, ananas et riz créole 7€10 la part**

**Couscous 7€10 la part**

**Marmite à la Bonnétablienne 7€10 la part**

(Jambon d'York, poulet, lapin, champignons, sauce au Jasnières, avec son chou et carotte)

**Paëlla 7€10 la part**

**Tajine de poulet et agneau avec semoule et légumes 7€10 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 7€10 la part**

(tomate, oignons, haricots rouges)

**Tartiflette et sa salade 6€00 la part**

**Mise en chauffe en conteneur 0€80 par personne (pour les plats uniques)**

**Minimum 20 personnes**

**Livraison allez/retour 1€00 du Km**

## **Salade et fromages**

**Salade verte 1€00 la part**

**Plateau de fromages assortis (5 sortes) 3€00 la part**

**Plateau de fromages AOC assortis (4 sortes) 4€00 la part**

**Assiette de fromages (Brie, Chèvre) 1€90 la part**

**Brochette de fromages et sa salade 3€00 la part**

**Assiette de fromages et sa salade 2€80 la part**

## **Trou normand**

**Trou normand « sans alcool » 0€95 la part**

**Trou charentais sorbet pêche « avec alcool Pineau » 1€90 la part**

**Trou Mentonnais « avec alcool liqueur de citron » 1€90 la part**

## **Pain**

**Pain individuel et boule de pain coupée 1€30 la part**

**Pain 1 boule pour 6 personnes par personne 0€85 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€85 la part**





## *Menu Enfant 8€00TTC*

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

## *Menu ADOS 8€00TTC*

*Burger bœuf  
Et potatoes*

**NOUVEAU**

**Le Buffet**

**MAISON**

**Buffet simple  
dressé sur plat**

## *Buffet spécial*

### *lendemain de fête*

**11€30**

*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 €90 par personne

*gâteau à définir, panna cotta aux fruits rouges, chou crème, macaron*

Assiette douce: 3 €90 par personne

*Mini crème brûlée, brochette de fruits, gâteau à définir et sa crème anglaise.*

Assiette plaisir: 3 €90 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 €50 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 : 6 €50 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 .*

Buffet de desserts féérique et son chou: 6 €50 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 5 €00 la part

à la Française rond Fraise apparente

Gâteau blanc avec ruban 5 €00 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: 4 €00 par personne

*4 Macarons aux parfums variés*

Omelette norvégienne: 2 €80 par personne

*glacer Parfum au choix*

Salade de fruits : Fruits de saison 2 €50 par personne





« Joyeux Anniversaire »

## Desserts gâteaux

Chocolat caramel au beurre salé et son croquant praliné : 2€90 la part

Gâteau chocolat et caramel croquant praliné et chocolat blanc, biscuit génoise.

Entremet des Fins Gourmets : 2€90 la part

Mousse chocolat, croquant praliné, biscuit génoise.

Choco- Poire : 2€90 la part

Mousse chocolat, mousse poires, biscuit cuillère.

Passion chocolat : 2 €90 la part

Mousse chocolat, mousse passion, biscuit génoise, biscuit cuillère.

Entremet de la chandeleur : 2 €90 la part

Mousse caramel, pommes caramélisées, crêpes.

Entremet du Roussillon : 2€90 la part

Mousse chocolat abricot, biscuit génoise, biscuit cuillère.

Framboisier des neiges : 2€90 la part

Mousse framboise, mousse chocolat blanc légère, framboises, biscuit génoise, biscuit cuillère, meringue italienne.

Fraisier ou aux fruits : 2 €90 la part

Crème pâtissière mousseline, fraise ou autre fruits, biscuit génoise

Fraisier sur présentoir wedding Cake 5€00 la part

à la Française rond Fraise apparente

Gâteau blanc avec ruban 5 €00 la part

Crème pâtissière mousseline, fraise



« Vive les Mariés »

**Nos desserts sont fait maison.**

Site : [www.traiteur-des-fins-gourmets.com](http://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 28€30TTC**

*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 31€50TTC**

**Assiette mise en bouche**

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

**Assiette océane Ou**

**Dos de cabillaud sauce Noilly 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 38€00TTC**

**32€00 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**

**Médailon 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**

**19€90**

*Les Buffets  
avec plat  
chaud*

## **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***

**18€90**

***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 18€50TTC***

***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 Entrées Froides

## Saveurs crudités

LA PART

- **Playade de hors d'œuvres** (Citron, tomate, kiwi creusé et garni de salade composées) les 3 pièces \_\_\_\_\_ **3€50**
- **Coupelle de crudités variées** \_\_\_\_\_ **1€80**
- **Farandole d'endives (selon saison)** \_\_\_\_\_ **1€00**
- **Assortiment de crudités traditionnel (5 sortes)** carottes, taboulé, piémontaise, céleri, salade de thon \_\_\_\_\_ **4€50**
- **Assortiment de crudités de prestige (5 sortes)** Salade Marco-polo, salade de perle marine, salade de céleri, salade niçoise, salade exotique \_\_\_\_\_ **5€50**
- **Terrine de légumes "Maison" garnie** \_\_\_\_\_ **3€80**
- **Mille crêpes** \_\_\_\_\_ **3€60**

## Saveurs marines

- **Chiffonnade de saumon fumé** \_\_\_\_\_ **6€00**
- **Tartare de saumon** \_\_\_\_\_ **4€00**
- **Mille feuilles du matelot** \_\_\_\_\_ **4€00**
- **Brochette de crevettes** \_\_\_\_\_ **2€50**



### Entrées froides et poissons froids

Voir au début du livret

Peuvent être incorporés dans un buffet.

**Nos plats sont cuisinés maison.**



# *Buffet de Charcuterie et Buffet de Viandes Froides*

## *Buffet de Charcuterie*

LA PART

- Briochette de foie gras \_\_\_\_\_ 2€80
- Jambon d' York (1 tranche) \_\_\_\_\_ 2€00
- Marquise de Bayonne (mini. 15 pers ) \_\_\_\_\_ 2€80
- Terrine de poulet à l'ancienne (1 tranche) \_\_\_\_\_ 1€50
- Assortiment de charcuterie 7 sortes \_\_\_\_\_ 5€00
- Terrine de pâté campagne et de rillettes (50gr de chaque) \_\_\_\_\_ 1€90
- Minis rillons (les 50gr) \_\_\_\_\_ 1€00

## *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 \_\_\_\_\_ 2€00
- Rôti de porc à la provençale les 2 tranches et ses condiments \_\_\_\_\_ 2€00
- Rôti de bœuf les 2 tranches et ses condiments \_\_\_\_\_ 2€20
- Gigot d'agneau en tranches et ses condiments \_\_\_\_\_ 2€90
- Brochette de porc ananas \_\_\_\_\_ 2€00
- Brochette de canard aux fruits \_\_\_\_\_ 2€50
- Poulet rôti fermier le 1/8 et ses condiments \_\_\_\_\_ 2€00
- Chiffonnade de bœuf sur toast \_\_\_\_\_ 2€20
- 1/2 Dôme de filet mignon de porc aux asperges \_\_\_\_\_ 2€80
- Rôti de dindonneau à l'oriental et ses condiments \_\_\_\_\_ 2€00
- 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%) Inclusive.

## **Buffet 13€90**

**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 16 €00**

**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 17€20**

**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 de MAMERS ET DU MANS

- 2021  2ème prix avec médaille d'argent des meilleures rillettes de la Sarthe
- 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
- 2014 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 MEILLEUR JAMBON BLANC

- 2021 3èmes prix départemental du meilleur jambon
- 2010 2èmes prix départemental du meilleur jambon

## PRIX DE LA MEILLEUR ANDOUILLETTE COUPÉE

- 2019 grand prix d'honneur 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 MEILLEUR BOUDIN BLANC

- 2019 prix d'honneur du meilleur boudin blanc
- 2011 prix d'honneur meilleur boudin blanc
- 2010 prix d'honneur du meilleur boudin blanc



[www.traiteur-des-fins-gourmets.com](http://www.traiteur-des-fins-gourmets.com)

# Traiteur des Fins Gourmets

[charcuterie.vinter@orange.fr](mailto:charcuterie.vinter@orange.fr)

Charcuterie des Fins Gourmets

**Mr 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*

