



2022

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)** _____ 28€00
- **Brioche surprise (64 pièces)** _____ 35€00
- **Petits fours chauds (5 pièces)** _____ 4,€50
- **Trio de mise en bouche prestige (3 pièces)** _____ 4€90
*mini bagel saumon fumé , mini verrine aux petits légumes mousse de carottes
croustade de mousse de canard*

NOS ENTRÉES FROIDES SUR ASSIETTE OU SUR PLAT

- **Saumon farci et sole aux écrevisses sauce cocktail** _____ 5€90
- **Coupe florentine au saumon** (œuf poché, macédoine, mousseline de crabe et mousseline de pesto, saumon fumé et concassé de tomate) _____ 5€00
- **Demie-langouste à la Parisienne** _____ 22€00
- **Foie gras de canard "maison" (40gr) et ses 2 briochettes** _____ 8€80
- **Timbale de St Jacques et crevettes** _____ 6€00
- **Éclair douceur océane** (mousse saveur crabe , saumon fumé , crevettes marinées) _____ 5€90
- **Assiette de trilogie de saumon** (mesclun , tartare de chou, saumon gravlax et saumon fumé) _____ 7€90



Cochon de lait en galantine

Galantine nature, faisán , chapon et galantine de suprême de foie gras

Boudin blanc nature ,aux morilles ou truffé

Escargots de Bourgogne

Saumon fumé label rouge Norvège

Fois gras cru français déveiné 72€ le 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...

La part

- **Croustillant de chapon forestier** _____ 5€50
- **Bouchée à la reine** _____ 4€50
- **Bouchée de St jacques et crevettes à la normande** _____ 6€00
- **Bouchée aux ris de veau** _____ 6€00
- **Coquille St Jacques ordinaire *** _____ 4€90

NOS COQUILLES, CASSOLETTES ET POISSONS CHAUDS ET LEUR GARNITURE

- **Fricassée de rouget et gambas crème safranée *** _____ 7€00
- **Cassolette de joues de mer crème bisquée** _____ 7€00
- **Cassolette de fruits de mer et son filet de sole *** _____ 7€00
- **Coquille St Jacques du Chef « spécialité du chef » *** _____ 7€80
- **Petite marmite d' escargots et champignons au beurre d'ail *** _____ 6€90

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€90
- **Duo de Lotte et saumon crème safranée** et sa garniture _____ 9€00
- **Filet de limande crème homardine** et sa garniture _____ 8€00
- **Filet de St Pierre crème d' oseille** et sa garniture _____ 8€50
- **Filet d'empereur sauce cardinale** et sa garniture _____ 9€50



*** Consigne pour coquille ou cassolette**

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



La Carte



NOS VIANDES LES GIBIERS:

- Caille farcie pommes raisins sauce périgourdine _____
- Filet de kangourou sauce poivrade _____
- Filet mignon de sanglier sauce diane _____
- Estouffade de souris de cerf sauce grand veneur _____

La part

9€00
8€00
8€90
8€00

LES VOLAILLES:

- Tournedos de canard crème de cèpes _____
- Fondant de chapon sauce fine champagne _____
- Pintade chaponnée rôtie au four (farce fine et marrons) _____
- Suprême de poulet farci aux marrons et trompettes _____

8€90
8€50
8€50
8€00

LE BŒUF, LE VEAU, LE PORC:

- Pavé d'effeuillé de bœuf crème de foie gras _____
- Pavé de cœur de noix de veau aux morilles _____
- Marmiton de ris de veau à la fine champagne * _____

8€90
8€50
9€50

* Consigne pour coquille ou cassolette

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

NOS LÉGUMES

- Gratin de pommes de terre aux girolles _____
- Fagot de haricots verts _____
- Flan d'asperges et carottes à l'huile d'olives saveur truffes _____
- Gratin dauphinois _____
- Pomme Berrichonne _____
- Tomate crumble champignons _____
- Pommes dauphines maison nature 6 pièces _____
- Gratin de légumes à l'emmental _____
- Gratin sarladais _____

La part

1€90
1€90
1€90
1€90
1€90
1€90
1€90
1€90
1€90





La Carte



NOS DESSERTS

•Assiette Mentonnaise

Entremet croquant citron meringué mousse framboise, macaron, mignardise, verrine crémeux chocolat

4€00

•Assiette Cannoise

Entremet trois chocolat, verrine panna cotta fruits rouges , mignardise et macaron

4€00



MENU enfant

8€00 TTC

Burger au bœuf « fait maison VBF »
Pommes potatoes



MENU RENNE 20€50 TTC

Éclair douceur océane

Estouffade de souris de cerf sauce grand veneur

2 Légumes au choix

Assiette gourmande à définir

**Merci de choisir le même légume si vous prenez pour plusieurs personnes*



✳️ Consigne pour coquille ou cassolette



Les menus



MENU LES LUTINS 25€00 TTC



Petits fours chauds (5 pièces)
Croustillant de chapon forestier
Filet de kangourou sauce poivrade
**** 2 Légumes au choix**
Assiette gourmande à définir

MENU REPAS DE FÊTE 32€00 TTC

Foie gras de canard "maison" (40gr) et ses 2 briochettes
*** Cassolette de fruits de mer et son filet de sole**
♦♦ Pavé de cœur de noix de veau aux morilles OU
♦♦ Pavé d'effeuillé de bœuf crème de foie gras
****2 Légumes au choix**
Assiette gourmande à définir

♦♦ Faire le choix de la viande

****Merci de choisir le même légume si vous prenez pour plusieurs personnes**

MENU ÉTOILE SCINTILLANTE 34€00TTC

Demi langouste à la Parisienne
♦♦ Fillet 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

*** Consigne pour coquille ou cassolette**



CONDITIONS



Suite à la conjoncture actuelle.

Les commandes devront être établies

- pour le réveillon de Noël date limite
- **le 19 décembre 2022**
- Pour le réveillon de la St Sylvestre date limite
- **le 26 décembre 2022**

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.



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



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 19 décembre pour Noël et le 26 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