

Traiteur des Fins Gourmets

**Carte
2023-2024**

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 **21€90**

Panier de légumes croquants avec ses sauces 10 pers 37€00

Radis, tomate cerise, chou, 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

16€50 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

19€90

Minimum 8 personnes

4€50 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€30 pièce
- Wraps apéritif 1€20 pièce
- Toast froid varié 1€10 pièce
- Toast Sarthois 0€85 pièce
- Minis rillons (les 50gr) 1€00 pièce
- Tapas 1€20 pièce

Mini bagel (soit poulet, jambon blanc, jambon sec ou thon) 2€70 pièce

Mini bagel prestige (saumon fumé ou foie gras) 3€20 pièce

Cocktail convivial

Mini brochettes festives (12 pièces) 10€90 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 45€00 les 84

Pain surprise sarthois (200 pièces) 89€00 les 200

pain surprise avec charcuterie et toast avec boudin noir, saucisson à l'ail, rillons.....

Brioche surprise 8 pers (64 pièces) 35€00 les 64

Saumon fumé, rillettes, jambon sec, jambon blanc.

Hérisson 8 à 10 pers 27€00 les 60

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

Mille pattes 10 à 12 pers 32€00 les 80

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

Baguette fourrée 25€00 les 50

Cocktail chaud

Petit four salé 1€00 pièce

Mini burger 3€00 pièce

(soit poulet ou boeuf)

Cocktail sucré

Petit four sucré 1€10 pièce

Macaron 1€10 pièce

Chouquettes 0€70 pièce

Brochette de fruits 1€95 pièce

Mises en bouche, Cocktail, Vin d'honneur

N°1

4€40 TTC

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

N°2

3€60 TTC

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

N°3

4€90 TTC

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

N°4

6€90 TTC

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

N°5

7€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€95TTC

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

ENTRÉES

- Foie gras de canard "fait maison" 40 gr et 2 briochettes 8 €80 la part*
Eclair douceur des mers (St Jacques, saumon fumé, crevettes) 5€90 la part
Coupe cocktail de crevettes (riz, cœur de palmier, maïs, crevettes) 4€95 la part
Coupe créole (crevettes, tomate, riz, avocat, cœur de palmier, crabe) 4€95 la part
Coupe florentine (macédoine, œuf poché, mousseline pesto et crabe) 5 €00 la part
Mille crêpes de crudités 3€80 la part
Timbale St Jacques et crevettes 5 €90 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 €80 la part
Assortiment de crudités de prestige (5 sortes) 5 €80 la part
Assortiment de charcuterie (7 variétés) 5 €80 la part

ASSIETTE

Assiette trilogie sur son mesclun 8 €90 l' assiette
foie gras, saumon fumé et magret fumé

Assiette délice sarthois 6 €90 l' assiette

salade, émincé filet mignon de porc fumé, gésiers, tranche de rillons, copeaux de foie gras

Assiette duo terre et mer 8 €00 l' assiette

petit chou au crabe duxelles de champignons accompagné de marbré de foie gras au magret fumé

Inspiration du chef 7 €50 l' assiette

bulle de tartare de saumon, mini mille crêpes de crudités, demi lune de foie gras et brochette de saison

Assiette océane 7 €50 l' assiette

St jacques, écrevisses, crevettes et saumon fumé

Assiette Trilogie de saumon 7 €90 l' assiette

Mesclun, tartre de chou, saumon gravlax et saumon fumé

Assiette fraîcheur estivale 6 €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) 22 €00 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 €90 la part*

Entrées chaudes, Coquilles, Cassolettes

Crème brûlée de St Jacques au foie gras 7 €00 la part

Crumble d'escargots et champignons forestiers 6 €90 la part

Montgolfière de St Jacques à la fondue de poireaux 7 €90 la part

Coquille St Jacques à la béchamel «Spécialité du chef» 7 €00 la part

Cassolette aux fruits de mer et son filet de sole 7 €00 la part

Cassolette de cabillaud et gambas crème bisquée 7 €00 la part

Poissons

Blanquette de lotte et saumon crème de safran et sa garniture 9 €00 la part

Filet de St Pierre et sa garniture 8 €00 la part

Dos de cabillaud sauce Noilly et sa garniture 7 €50 la part

Filet de bar crème de champagne et sa garniture 8 €90 la part

Filet de sandre sauce xérès et sa garniture 8 €50 la part

Filet de sole sauce normande et sa garniture 7 €50 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

GIBIER

Brochette de filets de caille sauce forestière 8

€50 la part

Caille (désossée) farcie au foie gras crème de girolles 9 €00 la part

Filet de kangourou à la graine de moutarde 8 €00 la part

PORC

Jambon d' York en croûte sauce Porto* 6 €50 la part

Jambon d' York sauce Porto (120gr) 5 €00 la part

Médaille de porc à la sarthoise 6 €90 la part

Tournedos de porc farci à la Normande 6 €90 la part

Ballottine de mignon de porc au foie gras et cèpes 7 €50 la part

VOLAILLE

Fondant de pintadeau farci à la royale sauce périgourdine 8 €50 la part

Fondant de pintade aux girolles 8 €00 la part

Poulet aux saveurs de cidre à la Bonnétablienne 6 €00 la part

Pintade forestière / aux raisins 5 €80 la part

CANARD

Cuisse de canard aux girolles 7 €50 la part

Tournedos de canard au foie gras sauce forestière 8 €90 la part

Tournedos de canard forestier 8 €50 la part

Filet de canard crème de girolles 8 €00 la part

VEAU

Noix de veau forestier* 8 €00 la part

Médaille de filet mignon de veau sauce forestière 9 €50 la part

Pavé de cœur de noix de veau aux morilles 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 10 €50 la part

Pavé de filet de bœuf sauce périgourdine 8 €90 la part

Pavé d'effeuillé de bœuf crème de foie gras 8 €90 la part

Tournedos Rossini sauce périgueux 12 €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 ou Poêlée de champignons

le légume
2€00 la part

PLATS UNIQUES

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

minimum 20 personnes (farci 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 €50 la part

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

Cassoulet 7 €80 la part

Coq au vin avec ses pommes vapeur 7 €50 la part

Coq au vin au riesling et pommes vapeur ou chou 7 €50 la part

Colombo de porc avec courgettes, ananas et riz créole 7€50 la part

Couscous 7 €50 la part

Marmite à la Bonnétablienne 7 €50 la part

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

Paëlla 7 €50 la part

Tajine de poulet et agneau avec semoule et légumes 7€50 la part

Poulet aux saveurs de cidre à la Bonnétablienne avec légumes 7 €00 la part

Rougail de poulet et saucisse avec riz et légumes 7 €50 la part

(tomate, oignons, haricots rouges)

Tartiflette et sa salade 6€00 la part

Mise en chauffe en conteneur 1€00 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€50TTC

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

Menu ADOS 8€50TTC

*Burger bœuf
Et potatoes*

NOUVEAU

Le Buffet

MAISON

**Buffet simple
dressé sur plat**

Buffet spécial

lendemain de fête

11€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: 4 €00 par personne

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

Assiette douceur: 4 €00 par personne

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

Assiette plaisir: 4 €00 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 €90 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 €90 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: 7 €90 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 €50 la part

à la Française rond Fraise apparente

Gâteau blanc avec ruban 6 €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 Trois chocolat : 2€90 la part

Mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait et mousse de chocolat noir.

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 6 €00 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 30€00TTC

Eclair douceur des mers

(St Jacques, saumon fumé, crevettes)

Trou normand « sans alcool » sorbet pomme

Pavé d'effeuillé de bœuf sauce aux poivres

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 34€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 39€90TTC

33€90 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

*Pavé de cœur de noix de veau aux Morilles **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

20€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

19€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 19€50TTC

Coupe cocktail crabe OU

Éclair douceur des Mers

(St Jacques, saumon fumé et crevettes)

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 _____	3€50
•Jambon d' York (1 tranche) _____	2€50
•Marquise de Bayonne (mini. 15 pers) _____	2€80
•Terrine de poulet à l'ancienne (1 tranche) _____	2€00
•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) _____	4€00
•Rôti de porc les 2 tranches et ses condiments _____	2€20
•Rôti de porc à la provençale les 2 tranches et ses condiments _____	2€20
•Rôti de bœuf les 2 tranches et ses condiments _____	2€50
•Gigot d'agneau en tranches et ses condiments _____	3€00
•Brochette de porc ananas _____	2€50
•Brochette de canard aux fruits _____	2€90
•Poulet rôti fermier le 1/8 et ses condiments _____	2€00
•Chiffonnade de bœuf sur toast _____	2€50
•1/2 Dôme de filet mignon de porc aux asperges _____	3€00
•Rôti de dindonneau à l'oriental et ses condiments _____	2€00
•Cochon de lait en rosace minimum 30pers _____	4€90

*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 14€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 17€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 18€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

Traiteur des Fins Gourmets

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

