

# 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, 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**

**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

## Cocktail chaud

- Petit four salé 1€00 pièce
- Mini burger 3€00 pièce  
(soit poulet ou boeuf)

- 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 et 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 et 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 sucré

- Petit four sucré 1€10 pièce
- Macaron 1€10 pièce
- Chouquettes 0€70 pièce
- Brochette de fruits 1€95 pièce

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

# 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](http://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 4€20 la part*  
*Timbale St Jacques et crevettes 6 €00 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 €80 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 €50 la part*

*Dos de cabillaud sauce Noilly et sa garniture 8 €00 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 8 €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 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 7 €50 la part*

*Tournedos de porc farci à la Normande 7 €50 la part*

*Ballottine de mignon de porc au foie gras et cèpes 7 €90 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 €50 la part*

*Pintade forestière / aux raisins 6 €50 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 €50 la part*

**VEAU**

*Noix de veau forestier\* 8 €50 la part*

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

*Pavé de cœur de noix de veau aux morilles 8 €90 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 €50 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  
Émincé 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](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 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
- Mini rillons (les 50gr) \_\_\_\_\_ 1€10

## *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](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*

