

2024

2025

Mr Vinter Cédric
et
son équipe

Traiteur des Fins Gourmets

Charcuterie.vinter@orange.fr

02-43-29-30-21



NOS APÉRITIFS

- **Plateau de canapés festifs (25 pièces)** _____ 29€90
- **Brioche surprise (64 pièces)** _____ 39€90
- **Petits fours chauds (5 pièces)** _____ 5€50
- **Trio de mise en bouche prestige (3 pièces)**
mini bagel saumon fumé , mini verrine aux petits légumes mousse de tomates
séchées et bouchée mousse de canard _____ 5€50

NOS ENTRÉES FROIDES SUR ASSIETTE OU SUR PLAT

- **Saumon farci et sole aux pointes d'asperges
sauce cocktail** _____ 6€00
- **Douceur foie gras & pommes façon tatin**
(ganache de foie gras surmontée de pommes façon tatin) _____ 7€00
- **Demie-langouste à la Parisienne** _____ 22€00
- **Foie gras de canard "maison"**
(40gr) et ses 2 briochettes _____ 9€50
- **Timbale océane de St Jacques et Ecrevisses** _____ 7€00
- **Éclair douceur océane**
mousse saveur crabe , saumon fumé , crevettes marinées) _____ 6€00
- **Assiette Terre et Mer** (saumon gravalax, foie gras et magret funet) _____ 7€90

Cochon de lait en galantine
Galantine nature, galantine de chapon aux morilles, galantine de pintade pistachés et galantine de canard forestière
Boudin blanc nature ,aux morilles ou truffé
Escargots de Bourgogne
Saumon fumé label rouge Norvège



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

* Consigne pour coquille ou cassolette

La Carte

NOS ENTRÉES CHAUDES CASSOLETTES, COQUILLES...

La part

- **Bouchée à la reine** _____ 4€80
- **Bouchée de St jacques et crevettes à la normande** _____ 6€80
- **Bouchée aux ris de veau** _____ 6€80
- **Coquille St Jacques ordinaire *** _____ 5€20

NOS COQUILLES, CASSOLETTES ET POISSONS CHAUDS ET LEUR GARNITURE

- **Cassolette de sandre et écrevisses crème homardine *** 8€50
 - **Fricassée de lotte et crevettes à l'armoricaine*** 8€50
 - **Coquille St Jacques du Chef « spécialité du chef » *** 8€00
 - **Petite marmite d'escargots et champignons au beurre d'ail *** 7€00
- Nous vous demanderons une consigne de 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 _____ 9€90
- **Éventail de sol et saumon sauce xérès** et sa garniture _____ 9€50
- **Filet de St Pierre crème d'oseille** et sa garniture _____ 8€90
- **Dos de cabillaud crème homardine** et sa garniture _____ 8€90

* Consigne pour coquille ou cassolette

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

La Carte

NOS VIANDES LES GIBIERS:

	<i>La part</i>
• Pavé d'autruche sauce airelles _____	9€50
• Filet de kangourou sauce poivrade _____	8€90
• Filet mignon de sanglier sauce diane _____	10€90
• Estouffade de souris de cerf sauce grand veneur _____	9€00

LES VOLAILLES:

• Filet de canard crème de cèpes _____	9€50
• Fondant de chapon sauce fine champagne _____	9€90
• Pintade chaponnée rôtie au four (farce fine et marrons) _____	9€50
• Fondant de poulet jaune foie gras et pommes _____	8€50

LE BœUF, LE VEAU:

• Pavé d'effeuillé de bœuf crème de foie gras _____	10€00
• Pavé de cœur de noix de veau aux morilles _____	10€00
• Marmiton de ris de veau à la fine champagne * _____	10€00

* Consigne pour coquille ou cassolette

NOS LÉGUMES

	<i>La part</i>
• Fagot de haricots verts _____	2€30
• Flan d'asperges et carottes à l'huile d'olives saveur truffes _____	2€30
• Gratin dauphinois _____	2€30
• Pomme Berrichonne _____	2€30
• Tomate crumble champignons _____	2€30
• Pommes dauphines maison nature 6 pièces _____	2€30
• Flan de champignons cœur de céleri _____	2€30
• Purée de patate douce aux champignons _____	2€30
• Fondant de pomme de terre à la truffe _____	2€30

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



NOS DESSERTS

• Assiette « **Santa** » (noël)

Entremet croquant caramel et poire, verrine panacotta ananas et mini tartelette chocolat noisette

• Assiette « **Star** » (étoile)

Entremet trois chocolats, verrine litchi, framboise rose et macaron

4€00 TTC

MENU

« **Candy Cane** »

(sucre d'orge)

9€50 TTC

Burger au boeuf « fait maison VEF »

Pommes potatoes



MENU

« **A Snowflake** »

(flocon de neige)

22€50 TTC

Saumon farci et sole aux pointes d'asperges sauce cocktail

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

« *A Snow man* » (bonhomme de neige)

29€50 TTC

Trio de mise en bouche (3 pièces)
Timbale océane de St Jacques et écrevisses
Filet de canard crème de cèpes
** 2 Légumes au choix
Assiette gourmande à définir

« *Merry Christmas* » (Joyeux Noël)

32€50 TTC

Assiette Terre et Mer

* Cassolette de sandre et écrevisses crème homardine

♦♦ Pavé de cœur de noix de veau aux morilles *OU*

♦♦ Pavé d'effeuillé de bœuf crème de foie gras

**1 Légumes au choix

Assiette gourmande à définir

♦♦ Faire le choix de la viande

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

« *Gingerbread Man* »

(bonhomme en pain d'épices)

35€00 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

CONDITIONS

Suite à la conjoncture actuelle.
Les commandes devront être établies

Pour le réveillon de Noël date limite

le 18 décembre 2024

• *Fermeture du magasin à 17h
le mardi 24 Décembre*

Pour le réveillon de la St Sylvestre date limite

le 26 décembre 2024

• *Fermeture du magasin à 17h
le mardi 31 Décembre*

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.

Charcuterie des Fins Gourmets
16 Rue du Maréchal Joffre 72110 Bonnétable
☎ 02.43.29.30.21

Messagerie : charcuterie.vinter@orange.fr

Bonnes fêtes

Mr Cédric Vinter

Et Toute son équipe

*vous souhaitent de Bonnes Fêtes Gourmandes
et vous présentent leurs meilleurs vœux pour cette
année 2025*



Maître ARTISAN

Imprime par nos soins

**Pour notre organisation et pour
mieux vous satisfaire.
Passez vos commandes le plus tôt
possible avant le**

**le 18 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.**