

Traiteur des Fins Gourmets

**Carte
2026**

Mr VINTER Cédric

Dans un contexte économique instable, il est possible que certains de nos tarifs évoluent. Nous restons cependant engagés à vous offrir la meilleure qualité au meilleur prix."

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 **24€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 **9€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

APÉRITIF REPAS DINATOIRE environ 19 pièces par pers

19€90 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
22€90
Minimum 8 personnes

5€50 4 pièces SUCRÉ

- 2 Petits fours sucrés
- 1 Macaron
- 1 Mini verrine

Vins, service et cuisinier non compris (T.V.A 5,50%) Incluse.

Pour votre apéritif salé

Cocktail froide

Verrine apéritif **1€50 pièce**

Wraps apéritif **1€40 pièce**

Toast froid varié **1€35 pièce**

Toast Sarthois **1€00 pièce**

Minis rillons (les 50gr) **1€25 pièce**

Tapas **1€40 pièce**

Mini bagel (soit poulet, jambon blanc, jambon sec ou thon) **2€90 pièce**

Mini bagel prestige (saumon fumé ou foie gras) **3€50 pièce**

Cocktail convivial

Mini brochettes festives (12 pièces) 12€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€90 les 140

Pain surprise 10 pers (84 pièces) Saumon fumé et charcuterie 49€00 les 84

Pain surprise sarthois (200 pièces) 92€00 les 200

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

Brioche surprise 8 pers (64 pièces) 40€50 les 64

Saumon fumé, rillettes, jambon sec et jambon blanc.

Hérisson 8 à 10 pers 30€00 les 60

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

Mille pattes 10 à 12 pers 35€00 les 80

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

Baguette fourrée 26€00 les 50

Planche de fromage Apéritive pour 10 Pers 29€90

Cocktail sucré

Petit four sucré 1€50 pièce

Macaron 1€40 pièce

Chouquettes 0€90 pièce

Brochette de fruits 2€00 pièce

Mises en bouche, Cocktail, Vin d'honneur

<p>N°1</p> <p>5€90 TTC</p> <p><i>1 Toast foie gras 1 Brochette de crevettes 1 mini verrine Trio par personne</i></p>	<p>N°2</p> <p>4€00 TTC</p> <p><i>1 Toast froid varié 2 Toasts sarthois 1 Petit four salés « chaud » 4 pièces par personne</i></p>
<p>N°3</p> <p>5€50 TTC</p> <p><i>2 Toasts froids variés 2 Toasts sarthois 1 Wraps 5 pièces par personne</i></p>	<p>N°4</p> <p>7€50 TTC</p> <p><i>2 Toasts froids variés 2 Toast sarthois 2 Petits fours salés « chaud » 1 Verrine apéritive 7 pièces par personne</i></p>
<p>N°5</p> <p>8€50 TTC</p> <p><i>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</i></p>	<p>Nos apéritifs</p> <p></p> <p>Cocktail</p> <p>3€00TTC</p> <p><i>Cocktail Marquisette citron Soupe angevine Cocktail chou vert Punch Sangria Pétillant rosé 1 à 2 verres suivant le contenu</i></p>

Site : www.traiteur-des-fins-gourmets.com

ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard "fait maison" 40 gr et 2 briochettes 8€90 la part

Eclair douceur des mers (St Jacques, saumon fumé, crevettes 6€00 la part

Coupe cocktail de crevettes (riz, cœur de palmier, maïs, crevettes) 5€00 la part

Coupe créole (crevettes, tomate, riz, avocat, cœur de palmier, crabe) 5€00 la part

Coupe florentine (macédoine, œuf poché, moussseline pesto et crabe) 5€00 la part

Mille crêpes de crudités 4€90 la part

Timbale St Jacques et crevettes 6€00 la part

Demi -melon cocktail (selon saison) 4€00 la part

Demi -ananas cocktail (selon saison) 4€50 la part

Fond d'artichaut Norvégien 5€00 la part

Terrine de légumes "Maison" garnie 3€80 la part

Assortiment de crudités traditionnel (5 sortes) 5€00 la part

Assortiment de crudités de prestige (5 sortes) 6€00 la part

Assortiment de charcuterie (7 variétés) 6€00 la part

ASSIETTE

Assiette trilogie sur son mesclun 8€90 l' assiette

foie gras, saumon fumé et magret fumé

Assiette délice sarthois 7€50 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 8€00 l' assiette

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

Assiette océane 8€00 l' assiette

St jacques, écrevisses, crevettes et saumon fumé

Assiette Trilogie de saumon 8€00 l' assiette

Mesclun, tartre de chou, saumon gravlax et saumon fumé

Assiette fraîcheur estivale 7€50 l' assiette

brochette de melon et tomate cerise, mini mille crêpes de crudités, chiffonnade de jambon sec, tomate surprise

Dans un contexte économique instable, il est possible que certains de nos tarifs évoluent.

Nous restons cependant engagés à vous offrir la meilleure qualité au meilleur prix."

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES ET POISSONS

Poisson froid

Langouste à la parisienne (selon les cours) 23€00 la part

Terrine de poissons "Maison" et sa garniture 5€50 la part

Terrine de saumon où st jacques où saumon et asperge 5€90 la part

Médaillon de saumon à la parisienne 5€50 la part

Saumon farci et sole aux petits légumes sauce cocktail 6€00 la part

Entrées chaudes, Coquilles, Cassolettes

Crème brûlée de St Jacques au foie gras 8€50 la part

Crumble d'escargots et champignons forestiers 7€50 la part

Montgolfière de St Jacques à la fondue de poireaux 8€50 la part

Coquille St Jacques à la béchamel «Spécialité du chef» 8€50 la part

Cassolette aux fruits de mer et son filet de sole 8€90 la part

Cassolette de cabillaud et gambas crème bisquée 8€90 la part

Poissons

Blanquette de lotte et saumon crème de safran et sa garniture 9€50 la part

Filet de St Pierre et sa garniture 9€50 la part

Dos de cabillaud sauce Noilly et sa garniture 8€90 la part

Filet de bar crème de champagne et sa garniture 12€00 la part

Filet de sandre sauce xérès et sa garniture 9€50 la part

Filet de sole sauce normande et sa garniture 8€50 la part

Pavé de saumon sauce champagne et sa garniture 8€50 la part

Dans un contexte économique instable, il est possible que certains de nos tarifs évoluent. Nous restons cependant engagés à vous offrir la meilleure qualité au meilleur prix."

Nos plats sont cuinés maison.

Site : www.traiteur-des-fins-gourmets.com

GIBIER

*Brochette de filets de caille sauce forestière 9€50 la part
 Caille (désossée) farcie au foie gras crème de girolles 10€90 la part
 Filet de kangourou à la graine de moutarde 10€00 la part*

PORC

Jambon d' York en croûte sauce Porto 7€90 la part
 Jambon d' York sauce Porto (120gr) 6€00 la part
 Médaillon de porc à la sarthoise 8€00 la part
 Tournedos de porc farci à la Normande 8€00 la part
 Ballottine de mignon de porc au foie gras et cèpes 8€90 la part*

VOLAILLE

*Fondant de pintadeau farci à la royale sauce périgourdine 9€50 la part
 Fondant de pintade aux girolles 8€90 la part
 Poulet aux saveurs de cidre à la Bonnétablienne 7€50 la part
 Pintade forestière / aux raisins 7€50 la part*

CANARD

*Cuisse de canard aux girolles 8€90 la part
 Tournedos de canard au foie gras sauce forestière 9€50 la part
 Tournedos de canard forestier 8€90 la part
 Filet de canard crème de girolles 9€90 la part*

VEAU

Noix de veau forestier 10€00 la part
 Médaillon de filet mignon de veau sauce forestière 12€00 la part
 Pavé de cœur de noix de veau aux morilles 10€90 la part
 Marmiton de ris de veau à la fine champagne 11€00 la part*

BOEUF

*Filet de bœuf en croûte sauce Périgourdine 12€90 la part
 Pavé de filet de bœuf sauce périgourdine 12€00 la part
 Tournedos Rossini sauce périgueux 13€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) 2€50 la part
 Flan de poireaux*

LES VIANDES

Dans un contexte économique instable, il est possible que certains de nos tarifs évoluent. Nous restons cependant engagés à vous offrir la meilleure qualité au meilleur prix."

PLATS UNIQUES

Cochon de lait grillé farci avec sa garniture 10€60 la part

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

Choucroute de la mer 9€50 la part

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

Choucroute royale 9€00 la part

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

Choucroute Alsacienne 8€00 la part

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

Jambalaya de poulet et saucisse fumée 8€00 la part

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

Cassoulet 8€00 la part

Coq au vin avec ses pommes vapeur 8€00 la part

Coq au vin au riesling et pommes vapeur ou chou 8€00 la part

Colombo de porc avec courgettes, ananas et riz créole 8€00 la part

Couscous 8€00 la part

Marmite à la Bonnétablienne 8€00 la part

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

Paëlla 8€00 la part

Tajine de poulet et agneau avec semoule et légumes 8€00 la part

Poulet aux saveurs de cidre à la Bonnétablienne avec légumes 8€00 la part

Rougail de poulet et saucisse avec riz et légumes 8€00 la part

(tomate, oignons, haricots rouges)

Tartiflette et sa salade 7€90 la part

Mise en chauffe en conteneaire 1€20 par personne (pour les plats uniques)

Minimum 20 personnes

Livraison aller/retour 1 € 20 du Km

Dans un contexte économique instable, il est possible que certains de nos tarifs évoluent. Nous restons cependant engagés à vous offrir la meilleure qualité au meilleur prix."

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) 2€00 la part

Brochette de fromages et sa salade 3€00 la part

Assiette de fromages et sa salade 3€00 la part

Trou normand

Trou normand « sans alcool » 0€95 la part

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

Trou Mentonais « 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

Vins, service et cuisinier non compris (T.V.A 5,50%) Incluse.



Menu Enfant 9€50TTC

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

NOUVEAU

Le Buffet

MAISON

Menu ADOS 9€50TTC

*Burger bœuf
Et potatoes*

**Buffet simple
dressé sur plat**

Buffet spécial lendemain de fête

12€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€50 par personne

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

Assiette douceur: 4€50 par personne

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

Assiette plaisir: 4€50 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: 6€00 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 : 7€00 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: 8€00 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€90 la part

à la Française rond Fraise apparente

Gâteau blanc avec ruban 6€90 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: 4€00 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 : **3€20 la part**

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

Entremet des Fins Gourmets : **3€20 la part**

Mousse chocolat, croquant praliné, biscuit génoise.

Choco-Poire : **3€20 la part**

Mousse chocolat, mousse poires, biscuit cuillère.

Passion chocolat : **3€20 la part**

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

Entremet de la chandeleur : **3€20 la part**

Mousse caramel, pommes caramélisées, crêpes.

Entremet Trois chocolat : **3€20 la part**

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

Framboisier des neiges : **3€20 la part**

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

Fraisier ou aux fruits : **3€20 la part**

Crème pâtissière mousseline, fraise ou autre fruits, biscuit génoise

Fraisier sur présentoir wedding Cake **5€50 la part**

à la Française rond Fraise apparente

Gâteau blanc avec ruban **7€40 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 33€90TTC

Eclair douceur des mers

(St Jacques, saumon fumé, crevettes)

Trou normand « sans alcool » sorbet pomme

Pavé de filet de bœuf sauce aux poivres ou

Médaillon de veau aux 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 36€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 43€90TTC

37€90 avec 1 entrée

Opéra de foie gras et pommes caramélisées

Filet de bar crème de champagne et sa garniture

Trou normand « sans alcool » sorbet pomme

Mignon 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

22€50

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

21€50

**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 21€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 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

2€00

•Assortiment de crudités traditionnel (5 sortes)

carottes, taboulé, piémontaise, céleri, salade de thon

5€00

•Assortiment de crudités de prestige (5 sortes)

Salade Marco-polo, salade de perle marine, salade de céleri, salade niçoise, salade exotique

6€00

•Terrine de légumes "Maison" garnie

3€80

•Mille crêpes

4€90

Saveurs marines

•Chiffonnade de saumon fumé

6€00

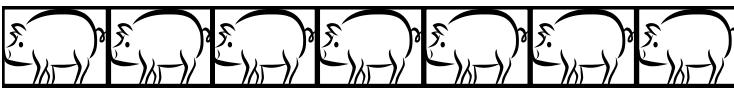
•Tartare de saumon

5€00

•Brochette de crevettes

3€50

Dans un contexte économique instable, il est possible que certains de nos tarifs évoluent. Nous restons cependant engagés à vous offrir la meilleure qualité au meilleur prix."



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
•Brioche 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 _____	6€00
•Terrine de pâté campagne et de rillettes (50gr de chaque)	2€00
•Mini rillons (les 50gr) _____	1€25

Buffet de viandes froides

•Cascade de viandes froides et ses condiments (2 tr. de rôti de porc, 2 tr. De rôti de bœuf) _____	4€50
•Rôti de porc les 2 tranches et ses condiments _____	2€50
•Rôti de porc à la provençale les 2 tranches et ses condiments _____	2€50
•Rôti de bœuf les 2 tranches et ses condiments _____	2€90
•Gigot d'agneau en tranches et ses condiments _____	3€50
•Brochette de porc ananas _____	2€90
•Brochette de canard aux fruits _____	3€00
•Poulet rôti fermier le 1/8 et ses condiments _____	2€50
•Chiffonnade de bœuf sur toast _____	2€90
•1/2 Dôme de filet mignon de porc aux asperges _____	3€00
•Rôti de dinde au oriental et ses condiments _____	2€00
•Cochon de lait en rosace minimum 30pers _____	5€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%**) Incluse.



Buffet 16€50

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 18€50

Assortiment de crudités traditionnel (3 sortes) (200gr)

Saumon farci et sole aux petits légumes

Et sa garniture et sauce cocktail

Cascade de viandes froides et ses condiments

Plateau de fromages 2 sortes

Gâteau

Buffet 19€90

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 MEILLEURE 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

