

# 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**



**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)

**5€50 4 pièces SUCRÉ**

2 Petits fours sucrés

1 Macaron

1 Mini verrine

**APÉRITIF REPAS DINATOIRE**

**SALÉ ET SUCRÉ**

**environ 23 pièces par pers**

**22€90**

**Minimum 8 personnes**

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

# ***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**

## **Cocktail chaud**

**Petit four salé 1€40 pièce**  
**Mini burger 3€50 pièce**  
**(soit poulet ou boeuf)**

**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**

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

# Mises en bouche, Cocktail, Vin d'honneur

## N°1

**5€90 TTC**

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

## N°2

**4€00 TTC**

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

## N°3

**5€50 TTC**

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

## N°4

**7€50 TTC**

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

## N°5

**8€50 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

**3€00 TTC**

Cocktail Marquisette citron  
Soupe angevine  
Cocktail chou vert  
Punch  
Sangria  
Pétillant rosé  
1 à 2 verres suivant le contenant

## **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, mousseline 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, tarte 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*  
*Médailon 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 cuisinés maison.***

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

# LES VIANDES

## 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  
Médailon 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  
Fagot de haricots verts (la pièce)  
Flan de poireaux

le légume  
2€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."**

# 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 conteneur 1€20 par personne (pour les plats uniques)**

**Minimum 20 personnes**

**Livraison allez/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 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**

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





## **Menu Enfant 9€50TTC**

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

**NOUVEAU**

## **Menu ADOS 9€50TTC**

*Burger bœuf  
Et potatoes*

**Le Buffet**

**MAISON**

**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.**

*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***

*Médailillon 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**

*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***

**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

LA PART

## Saveurs crudités

- **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) \_\_\_\_\_ **5€00**  
carottes, taboulé, piémontaise, céleri, salade de thon \_\_\_\_\_
- **Assortiment de crudités de prestige** (5 sortes) \_\_\_\_\_ **6€00**  
Salade Marco-polo, salade de perle marine, salade de céleri, salade niçoise, salade exotique \_\_\_\_\_
- **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

•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 _____	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 dindonneau à l'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 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*

