

-Nos Plateaux Apéritifs-

Notre Assortiment de Canapés :

Œuf de Caille, Foie Gras maison chutney mangue passion, Saumon fumé aux zestes de citron vert,
Chiffonnade de Jambon cru, Rosace de Crevettes, Mini Pâté croûte de Poulet à la moutarde.
88 pièces 58,00 € 44 pièces 32,00 €

Nos Pains Surprise :

Pain Surprise 6 céréales Charcuterie : Mousse de canard, Jambon blanc, Jambon cru (60 toasts)	36,00 €
Pain Surprise 6 céréales au Saumon fumé (60 toasts)	40,00 €

Nos Classiques :

Quiche lorraine aux lardons allumettes ou Quiche au saumon et aux poireaux (<i>supp. 2,00 €</i>).	
± 96 bouchées 36,00 € ± 48 bouchées	19,00 €
Pizza Royale ou Quatre Fromages ou Ravioles à la crème.	
± 96 bouchées 30,00 € ± 48 bouchées	16,00 €
Mini Croque Monsieur : jambon blanc à la truffe d'été et emmental (commande minimum de 10 pièces)	1,00 €
Mini Brioche d'Escargots de Bourgogne au beurre persillé (commande minimum de 10 pièces)	1,40 €
Assortiment de Feuilletés : Saucisse, Tomate, Emmental, Chèvre, ... (les 100 g)	4,50 €

Nos Verrines chaudes (commande minimum de 10 pièces) :

Cuisses de grenouilles désossées à la crème d'ail et aux champignons	1,60 €
Noix de Saint-Jacques sur un coussin de risotto, sauce chorizo :	4,00 €

Notre Foie Gras Maison :

Foie Gras de Canard Français mi-cuit Domaine de Lanvaux au Calvados, cuisiné par nos soins
250 grammes 35,00 € 500 grammes 65,00 € 1 Kilogramme 120,00 €

CARTE PLATS À EMPORTER FIN D'ANNÉE 2025

-Nos Menus-

Menu Enfant

15,00 € (Entrée, viande, légumes, Dessert)

9,00 € (Viande et légumes)

*Croque Monsieur au Jambon, salade verte et condiments.

~~~~~

\*Suprême de Poulet jaune à la crème et Pommes de Terre sautées Sarladaises.

~~~~~

*Bûche maison au choix (voir liste).

Menu Plaisir

32,00 € (Entrée, poisson ou viande, légumes, Dessert)

42,00 € (Entrée, poisson et viande, légumes, Dessert)

18,00 € (Plat principal et légumes)

*Pâté en croûte de Canard Français au Cassis noir de Bourgogne, confiture d'oignons au vin rouge et pickles.

~~~~~

\*Cassiolette Océane : Saumon, Saint Jacques, Colin et Crevettes, sauce crémée au champagne.

*Ou / Et*

\*Civet de Chevreuil Sauvage mariné au Vin Rouge et aux aromates.

~~~~~

*Pommes de Terre sautées Sarladaises, Gratinée de cardons au parmesan, Fine mousse de carottes.

~~~~~

\*Bûche maison au choix (voir liste).

#### ***Menu du Gourmet***

*38,00 € (Entrée, poisson ou viande, légumes, Dessert)*

*48,00 € (Entrée, poisson et viande, légumes, Dessert)*

*20,00 € (Plat principal et légumes)*

8

\*Foie Gras de Canard Français Maison mi-cuit au Calvados, Chutney mangue passion et magret fumé.

~~~~~

*Pavé de Sandre rôti sur un lit de Ravioles pochées aux queues d'écrevisses et à la Bisque de Homard.

Ou / Et

*Pavé de Cuissot de Cerf sauce Trompettes des Maures *Ou* Fricassée de Chapon à la crème et aux Morilles.

~~~~~

\*Pommes de Terre sautées Sarladaises, Gratinée de cardons au parmesan, Fine mousse de carottes.

~~~~~

*Bûche maison au choix (voir liste).

TRAITEUR RESTAURANT VINCENDON 07290 SATILLIEU

Tél. : 04.75.34.95.86 Mail : contact@restaurantvincendon.com

Tarif T.T.C. Du 19 Décembre 2025 au 11 janvier 2026 inclus

NOS BûCHES MAISON :

4,00 € la part

Nos Bûches Tradition :

Roulé Praliné : Biscuit roulé, crème pâtissière praliné, crème au beurre praliné et craquant chocolat.

Madachoc : Biscuit joconde, insert Vanille de Madagascar, mousse chocolat Valrhona.

Exotique : Pain de Gênes Pistache, insert fruit exotique et mousse fruits de la passion.

Nos Bûches Glacées :

L'Ardéchoise : Biscuit châtaigne, glace Marron, glace Vanille, Cœur meringue et crème chantilly.

La Régionale : Biscuit Joconde, Glace Chartreuse, sorbet Fraise, cœur meringue et crème chantilly.

La Sicilienne : Biscuit Dacquoise Pistache, sorbet Framboise, glace Pistache, Cœur meringue et crème chantilly.

Pour finir en douceur, Nos Mignardises Sucrées :

Assortiment de Macarons : Vanille, Citron, Pistache, Framboise, Café et Chocolat

6,00 € les 6 pièces

Mini Cannelés de Bordeaux parfumés au Rhum

5,00 € les 6 pièces

**Pour les fêtes de fin d'année, profitez de notre offre spéciale sur notre carte des vins,
Bénéficiez d'une remise de 25 % de réduction sur chaque bouteille à emporter.
(N'hésitez pas à nous demander notre carte des vins par mail ou au restaurant).**

Nous vous remercions de passer vos commandes au maximum 8 jours avant le jour J.

TRAITEUR RESTAURANT VINCENDON 07290 SATILLIEU

Tél. : 04.75.34.95.86 Mail : contact@restaurantvincendon.com

Tarif T.T.C. Du 19 Décembre 2025 au 11 janvier 2026 inclus