

## Proposition de canapés et verrines pour cocktail apéritif

N  
O  
S  
  
C  
A  
N  
A  
P  
É  
S  
  
A  
  
E  
M  
P  
O  
R  
T  
E  
R

### **Verrines chaudes (à réchauffer au four) :** **Commande minimum de 10 pièces par variété**

Cuisses de grenouilles désossées à la crème d'ail et aux champignons	1,60 € pièce
Mini Caillette au chou et aux fines herbes	1,30 € pièce
Gratinée de Queue d'Ecrevisses et Noix de Saint-Jacques en duo sous un sabayon au champagne	3,00 € pièce
Cassolette d'escargots (3/pers.) à la crème de persil plat et aux amandes concassées	2,60 € pièce
Noix de Saint-Jacques snackée sur un coussin de risotto, sauce chorizo	4,00 € pièce
Aumônière de Loup et fondue de poireaux à la crème pris en feuille de brick	2,60 € pièce

### **Notre Assortiment de mini Tartelettes salées :**

Saumon, Crevettes, Jambon, Poireaux, Volaille	
Plateau de 100 pièces :	70,00 €
Plateau de 50 pièces :	38,00 €

## Les Classiques :

Quiche lorraine aux lardons ou Quiche aux oignons ou Quiche au saumon et poireau (*supplément de 2,00 €*)

± 96 bouchées	38,00 €
± 48 bouchées	20,00 €

Pizza Royale ou Bolognaise ou Quatre Fromages ou Ravioles ou Végétarienne

± 96 bouchées	32,00 €
± 48 bouchées	18,00 €

Assortiment de feuilletés d'apéritif (± 12 pièces/100 gr.) :

Escargot persillade pris en feuille de brick (bouchée d'un escargot)	1,40 € pièce
Mini Brioche Escargot persillade (bouchée d'un escargot)	1,50 € pièce
Mini Croque Monsieur au jambon blanc et à l'emmental	0,70 € pièce

## Assortiment de Canapés :

Œuf de Caille, Foie Gras maison mi-cuit au Calvados, Saumon fumé de Norvège, Chiffonnade de Jambon cru, Rosace de Crevettes, Saucisson sec de nos régions.

Plateau de 88 pièces :	56,00 €
Plateau de 44 pièces :	30,00€

## Assortiment de Canapés végétariens :

Demi œuf de caille et sa pointe de ciboulette, Asperges et mayonnaise sur son croûton, Mousse roquefort aux éclats de noix, Tomate cerise farci à la cervelle de canut, Financier aux tomates et mousse de poivrons.

Plateau de 88 pièces :	52,00 €
Plateau de 44 pièces :	30,00€

## Nos Pains Surprises et Navettes :

Pain Surprise Charcuterie : Rosette, Jambon blanc, Jambon cru

1 kilogramme (*environ 60 bouchées*) 38,00 €

Pain Surprise de la Mer au Saumon fumé de Norvège

1 kilogramme (*environ 60 bouchées*) 40,00 €

Navette au Foie gras, chutney de mangue passion et émincé de Magret fumé 1,80 € pièce

Navette au Saumon fumé, beurre citronné aux zestes de citron vert 1,60 € pièce

Navette façon Bagnat (thon, œuf dur, salade, tomate et mayonnaise) 1,40 € pièce

## Verrines froides :

**Commande minimum : 10 pièces par variété**

Tartare de Saumon de Norvège servi avec sa crevette 2,40 € pièce

Mousse d'avocat légèrement citronné sous un buisson de petites crevettes sauce cocktail 2,20 € pièce

Emincé de saumon fumé, sa mousse tartare à l'aneth, son duo de brunoise concombre et tomate, sa verrine 2,20 € pièce

Verrine à la mousse de foie de volaille, son concassé de tomate et mouillette aux noix 2,00 € pièce

Mousse au chèvre et au basilic, concassé de tomate réduit, pain aux noix 1,80 € pièce

## Canapés et verrines sucrés :

**Commande minimum : 10 pièces par variété**

Royal au chocolat noir Excellence et au praliné	1,30 € pièce
Mousse Passion Ou Framboise dans sa verrine	1,20 € pièce
Tiramisu aux éclats de Marrons confits Ou Tiramisu aux Framboises	1,20 € pièce
Mini Crème brûlée à la vanille Bourbon caramélisées	1,30 € pièce
Mousse au chocolat tradition et sa mini-madeleine	1,20 € pièce
Choux à la crème pâtissière Vanille Bourbon	1,40 € pièce
Assortiment de macarons classiques par 6 : (Framboise, pistache, café, chocolat, vanille et citron)	5,80 €
Cygne à la crème chantilly maison	1,20 € pièce
Plateau de Mini Tartelettes (75 pièces)	48,00 €
½ Plateau de Mini Tartelettes (35 pièces)	26,00 €

*(Mini-tartelettes Fruits de la passion, au Chocolat Valrhona, à la crème pâtissière et aux fruits frais)*

Certaines de nos verrines sont en verres ou en porcelaine.

Nous vous demanderons s'il vous plaît de nous les ramener au plus tard dans les 3 jours suivant votre prestation. Merci d'avance.

Si vous le souhaitez, nous pouvons selon nos disponibilités, vous livrer :  
nous consulter pour un devis (la livraison ne comprend pas la restitution du matériel).

*Retrouvez toutes nos formules sur notre site : <https://www.restaurantvincendon.com/plats-a-emporter/>*

**TRAITEUR RESTAURANT VINCENDON**  
**07290 SATILLIEU Tél. : 04.75.34.95.86**  
**Tarif T.T.C. Du 1<sup>er</sup> janvier 2026 au 30 Novembre 2026**