

PROPOSITION DE PLATS UNIQUE « MAISON »
EN PLATS A EMPORTER
(Commande minimum : 10 personnes)

N
O
S

Paella Traditionnelle

13,50 € par personne

Riz cuit au safran, Cuisse de poulet (≈ 220 g.),
Langoustine (1) et crevettes (2), Moules et Calmars,
Haricots verts et petit pois, oignons, poivrons et tomates.

P
L

Paella Royale

16,50 € par personne

Riz cuit au safran, Cuisse de poulet, Râble de lapin désossé,
Langoustines (2) et Crevettes (3), Moules, Coques et Calmars.
Haricots verts et petits pois, oignons, poivrons, tomates et Chorizo.

A

Paella Océane

16,50 € par personne

Riz cuit au safran, Pavé de Saumon, Dos de Colin, Langoustines (2) et Crevettes (3),
Moules, Coques et Calmars, haricots verts et petits pois, oignons, poivrons et tomates.

(Formule Paella servie froide dans sa poêle, avec prêt d'un réchaud).

N
I
Q
U
E
S

Lasagnes

12,50 € par personne

Lasagnes confectionnées par nos soins à la tomate et au bœuf (*Viande Bovine Française*)
accompagnées de sa salade verte et de sa sauce tomate aux arômes de basilic.

A

Lasagnes au saumon

13,50 € par personne

Lasagnes confectionnées par nos soins au saumon frais et aux épinards
accompagnées de sa salade verte et de sa sauce crémée aux zestes de citron jaune.

E

M

Lasagnes Végétariennes

10,50 € par personne

Lasagnes aux légumes de l'été accompagnées de sa sauce tomate au basilic,
(courgette, tomate, aubergine, oignons...) et sa salade verte.

P

O

R

T

E

R

Couscous

14,50 € par personne

Fricassée de légumes mijotée dans son bouillon : Tomates, carottes, courgettes, navets,
pois chiches, céleri, épices à couscous, harissa,
accompagnée de son assortiment de viandes : pilons de poulet, agneau, merguez
et de sa semoule de blé.

Choucroute

11,50 € par personne

Choucroute cuisinée au Riesling et aux petits lardons (200 g),
Pommes vapeurs (200 g), accompagnées d'une saucisse de Strasbourg, une saucisse de Francfort,
un morceau de lard, deux tranches de saucisson à cuire et une saucisse fumée.

Choucroute de la Mer

15,50 € par personne

Choucroute cuisinée au Champagne et aux moules (200 g),
Pommes vapeurs (200 g), accompagnées de ses crevettes, sa langoustine, filet de rouget,
pavé de saumon et filet de cabillaud, sa sauce beurre blanc au Champagne.

Cassoulet

13,50 € par personne

Haricots blancs cuisinés à la tomate et aux lardons, accompagnés de saucisson cuit,
de lard, cuisse de canard confite et saucisse de Toulouse.

Saucisse à la bière (ou au vin rouge ou vin blanc « Coteaux d'Ardèche »)

9,50 € par personne

Saucisse de la maison « Rousson » cuite dans sa sauce (bière ou vin) aux petits oignons grelots,
servie avec son gratin dauphinois et sa salade verte.

Poulet Basquaise

11,50 € par personne

Suprême de Volaille doré puis mijoté dans sa Sauce Basquaise aux oignons,
poivrons et tomates, servi avec son riz pilaf aux échalotes.

Parmentier de Canard

13,50 € par personne

Effiloché de Canard confit cuisiné au jus sur une écrasée de pommes de terre,
accompagné de sa salade verte.

Tartiflette

12,50 € par personne

Tartiflette au reblochon, à la crème et aux petits lardons,
Servie avec son assortiment de charcuteries : Rosette, jambon cru et jambon blanc,
Accompagnée de ses petits condiments et de son duo de salade.

Bombine Ardéchoise

10,50 € par personne

Saucisse, morceaux de lards, Pommes de terre et carottes mijotées dans leur bouillon de viande,
accompagnés de leur salade verte.

Si vous le souhaitez, nous pouvons selon nos disponibilités, vous livrer selon le forfait suivant :
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^{er} janvier 2026 au 30 Novembre 2026