

# Fêtes de fin d'Année



## Propositions de plats à l'emporter

### Entrées, plats froids

#### Foie gras de canard du Sud Ouest de la France au porto blanc

- petite terrine	300 gr (4 à 5 personnes)	<b>45.00 €</b>
	500 gr	75.00€

#### Foie gras au chutney de figue

petite terrine	300 gr	<b>45.00 €</b>
----------------	--------	----------------

#### Saumon de Norvège mariné à l'aneth tranché, style "gravlax"

	250 gr	<b>22.50 €</b>
	500 gr	<b>45.00€</b>

#### Les pâtés en croûte faits maison la part

- Au canard et pistaches, foie gras **8.80 €**
- Au Suprême de poulet et morilles, vin jaune **8.80 €**

**Pain d'épices fait maison aux fruits confits (500 gr) 13,50 €**

**Plats chauds préparés (pour min. 4 personnes)**  
**(le tarif indiqué est par personne et comprend**  
**une garniture au choix)**

*(Etudie toute autre proposition venant de votre part)*

- Filet de bœuf aux morilles et vin jaune **25,00 €**
- Filet de boeuf Rossini et son jus de truffe ou morilles **22,50 €**
- Filet de bœuf Wellington sauce morilles ou foie gras **25,00 €**
- Souris de cerf aux châtaignes et champignons des bois **18,50 E**
- carré de veau sauce vin jaune et morilles  
23.50 E
- 

- Chapon de Noël aux deux cuissons : **22,50 €**  
(suprêmes rôtis en basse température, cuisse désossée marinée à l'armagnac et farcie de viande , foie gras, champignons, céleri, pomme fruit, marrons, raisins noirs) braisés au four.  
Sauce salmis montée au foie gras

- Poisson  
Blanquette de lotte et saumon aux écrevisses  
Nantua **22.50 €**

filet de bar et saint Jacque rôtis **20.50 €**  
sauce homardine

filet de bar et sa brochette de gambas **18.50 €**  
sauce crustacés

un accompagnement pour 6 personnes minimum merci

### **Choix de garnitures :**

(supplément de 4.50 € pour un deuxième légumes )

Gratin dauphinois au reblochon

Ecrasé de pommes de terre au beurre de truffe blanche

Légumes oubliés

Gratin de cardons Savoyard

Tatin d'échalottes

Ballotins de haricots verts

**N'hésitez pas à passer votre commande  
avant le 18 décembre 2023**

**+33 4 50 41 43 76**

**+33 6 71 43 60 43**

**(pour arrangement, voir éventuellement avec le chef  
Vincent)**

**Vos plats seront prêts le 24 décembre (jusqu'à  
17h)**

**Et les 30/31 décembre.**

L'équipe de Vincent Traiteur vous souhaite d'excellentes  
Fêtes de Noël

Ainsi qu'une Bonne et Heureuse Année 2024

