

# *Fêtes de fin d'Année*

## *Menu de la Saint Sylvestre*

*Cocktail dinatoire (minimum 12 personnes)*

*Choisir 10 pièces /pers à 18.50 € TTC /  
personne*

*Canapes froids:*

*Foie gras mi cuit de canard au chutney de figue sur son toast*

- *Saumon mariné à l' aneth maison au philadelphia (style gravlaks) sur blinis*
- *Petite tartelette sablée de fromage la brousse au pesto et sa tapenade*
- *Wraps aux crabes et sa julienne de légumes sauce andalouse*
- *Bagel de viande séchée et sa rosace du petit Basque fromage*
- *Tarte ricotta, tapenade et roquette*
- *Wraps au saumon, guacamole, oignon rouge, salade mixte*
- *Wraps au thon, tomate, oignon rouge, salade mixte*
- *Wraps aux crudités carotte, concombre, oeuf dur, tomate et salade mixte*
- *Wraps au surimi et sa julienne de légume sauce Andalouse*

### *MINI-BOUCHES*

- *Mini bouchées aux crevettes rosés et guacamole*
- *Mini bouché mousse de volaille au curry*
- *Mini bouché aux escargots à l'ail des ours*

## NAVETTE BRIOCHE

- *Jambon blanc de Paris, fromage,*
- *Thon, mayonnaise, cornichon, tomate*
- *Jambon cru, cornichon, fromage, beurre, moutarde*

## LES BAGELS

- *Viande des grisons, gruyère, salade*
- *Poulet aux coleslaw et curry*
- *Au fromage de chèvre, pomme et céleris*

## LES VERRINES 2 à 3 VERRINES /PERS

- *Duo d agrumes et avocat et sa gambas grillé au curry*
- *Filet de BAR rôti et sa mini ratatouille sauce vierge*
- *Tartare de saumon au yosoo et son cappuccino de crème chantilly au wasabi*

## LES VERRINES VÉGÉTARIENNE

*Quinoa, concombre, tofu, tomate séchées et olives noires*

*Salade de fèves aux tomates marinées, crémeux parmesan et copeaux de parmesan*

## CANAPÉS CHAUDS

- *Mini Samosa de légumes Oriental*

- *Crevettes panées sauce tartare*
- *Brochette de poulet au teriyaki*
- *Rouleaux de printemps sauce Nems*
- *Mini keftas d' agneau et boeuf aux épices d Orient*  
*Aileron de poulet sauce barbecue ou curry*

## **Duo de bouchées au foie gras**

*Biscuit sablé, foie gras et gelée framboise-griotte*

*Biscuit sablé, foie gras et gelée de mangue épicée.*

*Biscuit sablé, foie gras et chocolat amer*

*Biscuit sablé , foie gras et fruits rouge*

## **Assortiments de canapés Grain de Folie**

*Mini bretzel crevette assaisonnée et fromage frais.*

*Mini canapé foie gras, mangue et pistache*

*Mini biscuit aneth noix de coco, gingembre et saumon fumé.*

*Mini blinis brie saveur truffe et à la ciboulette.*

## **Mini Burgers**

*Bun aux oignons, steak haché, confit d'oignons, bloc de foie gras de canard*

*Bun aux oignons, steak haché, confit d'oignons, bloc de foie gras de canard*

*Bun au curcuma et graines de pavot, garniture tomate poivron vert, chorizo.*

*Bun à l'encre de seiche et graines de lin, garniture moutarde aux épices, aneth, truite fumée*

*Bun au pesto et graines de lin, garniture aux poivrons, courgette grillée.*

## **Mini burgers bretzel**

*Burger Savoyard bœuf, reblochon , pomme de terre lardon, oignon*

*Burger Bressan poulet, bacon, sauce barbecue, décoré de graines de maïs.*

*Burger Sud ouest, boeuf, armagnac, foie gras ,magret de canard fumé*

*Burger Bressan, maïs , boudin blanc de volaille et morilles*

*Burger Jura ,boeuf , Macvin , morilles et comté*

*Burger Norvégien , saumon, pomme granny smith, moutarde à l' ancienne*

## **CANAPÉS CHAUDS**

- *Mini Samosa de légumes Oriental*
- *Crevettes panées sauce tartare*
- *Brochette de poulet au teriyaki*

- *Rouleaux de printemps sauce Nems*
- *Mini keftas d' agneau et boeuf aux épices d Orient*
- *Aileron de poulet sauce barbecue ou curry*

•  
***MIGNARDISES 1.35 € HT pièce/personne***

- *Tartelette de fruits de saison*
- *Petits choux à la crème pralin*
- *Entremets aux chocolats*
- *Moelleux au chocolat*
- *Assortiments de macarons*

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

*Ainsi qu'une Bonne et Heureuse Année 2024*

