

DESIGNATION	PRIX UNIT / PERS	QTT	TOTAL
Les Desserts			
Bûche Tradition			
Praliné	3.50 €		
Chocolat	3.50 €		
Vanille	3.50 €		
Bûche Découverte			
Coco Vinois	3.50 €		
Royal chocolat	3.50 €		
L'ardéchoise	3.50 €		
Lady framboise/coco	3.50 €		
Assortiment de mignardises	1.20 € pièce		
Croquants de St Marcellin	4.80 € 100gr		

TOTAL :



Horaires :

Du Lundi au Samedi de 8h à 19h. Le dimanche et jours fériés de 8h à 12h.
Le 24/12 et le 31/12 : 7h à 18h.
Fermé le 25 Décembre & le 1^{er} Janvier.



60 ZA Les Levées – 38470 Vinay

04 76 36 90 30

www.cecillon.traiteur.fr

cecillon.traiteur@orange.fr

Comme à l'accoutumé Cecillon Traiteur vous a concocté un cocktail de suggestions gourmandes avec des produits frais et de qualités pour vos festivités.

Toujours dans le respect des traditions et l'envie du partage, nous privilégions les circuits courts et les produits locaux pour vous proposer des mets de qualités.

Tout l'équipe de la Maison Cecillon vous souhaite de bonnes fêtes et vous présente de chaleureux vœux de fin d'année.

Toute commande doit être passée maximum 72h avant.

Passé ce délai le rayon traiteur du magasin est à votre disposition.

Une fois la commande déposée elle ne sera plus modifiable, merci de votre compréhension.

NOM :

PRENOM :

TELEPHONE :

DATE ET HEURE DE RECEPTION :

DESIGNATION	PRIX UNIT / PERS	QTT	TOTAL
Apéritif			
Plateau d'assortiment de mise en bouche composé de :	Plateau 15 pièces	20.00€	
- Tartare de saumon ciboulette / citron vert - Profiterole de mousse de jambon pesto / rosso			
- Verrine d'avocat & saumon fumé maison - Brochette de wrap poulet / pomme / curry - Mousseline de St Marcellin aux noix sur canapé	Plateau 30 pièces	40.00€	
Assortiment de feuilletés	le kg 32.00 €		
Pizza plaque de 96 morceaux	la plaque 33.00 €		
Quiche plaque de 96 morceaux	la plaque 32.00 €		
Quiche épinard saumon 96 morceaux	la plaque 36.00 €		
Pain surprise 10 pers : charcutier	le pain 30.00€		
Pain surprise 10 pers : océane	le pain 35.00 €		
Mini pâté croûte maison	le kg 24.00 €		
Entrées Froides			
Foie gras de canard maison	6.80 €		
Terrine de brochet	5.80 €		
½ langouste perle marine	20.50 €		
Saumon fumé par nos soins 100 gr	6.20 €		
Pâté croûte richelieu de canard maison	3.50 € la tranche		
Terrine de gibier maison	3.50 € la tranche		
Médaillon de saumon	5.50 €		
Entrées Chaudes			
La douzaine d'escargot	7.50 €		
Tourte rossini / coulis de morilles	6.50 €		
Cassolette de ravioles au foie gras	6.80 €		
Bouchée de ris de veau aux morilles	5.20 €		
Coquille Saint-Jacques à la normande	6.50 €		
Mousseline de loup de mer / coulis d'étrille	5.50 €		
Autres choix de spécialités gourmandes et charcutières maison en magasin : Boudin blanc, terrine, saucisson truffé ...			

DESIGNATION	PRIX UNIT / PERS	QTT	TOTAL
Les Poissons			
Filet de Saint-Pierre crème d'échalotes	8.50 €		
Pavé de sandre au crémant de Bourgogne	8.80 €		
Cuisses de grenouilles	9.80 €		
Filet de perche meunière sauce tartare	8.80 €		
Les Viandes / Volailles			
Civet de chevreuil ou cerf « chasse de Lente »	8.80 €		
Civet de sanglier	8.80 €		
Grenadin de veau sauce morilles	11.50 €		
Noix de veau sauce madère	8.50 €		
Pintade désossée farcie forestière	6.80 €		
Suprême de pintade cranberry	8.50 €		
Chapon mitonné aux cèpes	9.50 €		
Carré d'agneau au thym	8.90 €		
Les Accompagnements			
Gratin dauphinois	3.50 €		
Gratin de cardons à la moelle	3.80 €		
Pommes dauphines maison	3.00 €		
Mousseline de butternut	3.80 €		
Gratin dauphinois aux cèpes	3.80 €		
Flan d'asperges vertes	3.80 €		
Fagot de haricots verts (2 pers)	3.00 €		
Poêlée de cèpes bouchon	6.50 €		

