Fait Maison

Repas des Fêtes

Pour 6 repas commandés
une bouteille de champagne offerte

MENU DÉCOUVERTE - 25€/Personne
Foie gras de canard et ses toasts grillés
Cassolette d'escargots aux ravioles
••
Émincé de chapon sauce morilles
ou
Civet de cerf de Lente
••
Gratin de cardons à la moelle

MENU TRADITION - 21€/personne
Galantine de chevreuil en croûte aux trompettes
Coquille Saint Jacques à la Normande
••
Noix de veau sauce aux cèpes
••
Gratin dauphinois

Nos bûches pour vos fêtes

BÛCHE - 3€ /la part

TRADITIONNELLE - Parfum au choix :
Praliné / café / vanille / Grand Marnier

SANS GLUTEN - Parfum au choix :
Bûche façon coco vinois / Litchi-chocolat

DÉCOUVERTE - Parfum au choix :
Royal au chocolat croustillant / Duo aux deux chocolats noir & lait / Ardéchoise aux marrons / Lady framboise-coco / Fruits frais meringués

POSSIBILITÉ DE BÛCHE GLACÉE
nous consulter
-
Pensez à commander et réserver vos chocolats. Possibilité de tarifs pour commandes groupées et comité d'entreprise nous consulter.

Nos desserts

LES RÉDUITS SUCRÉS
Prévoir 3 pièces par personne

Mignardises assorties		
Mini tartelettes		
Macarons	la pièce	1.00€
Croquants de St Marcellin	les 100g	4.80€

PRÉPARATIONS SUCRÉES

Entremet chocolat	la part	3.00€
Entremet aux fruits de saison	la part	3.00€
Tarte aux fruits	la part	3.00€
Vacherin aux 2 parfums au choix	la part	3.00€
Coco Vinois	(la plaque 60x40)	48.00€
Coco Vinois rond	6-8 parts	15.00€
Spécialité maison noix de Grenoble		
Framboisier, forêt noire	la part	3.00€
Le kilomètre aux fruits	la part	3.00€
Millefeuille	la part	3.00€
Choux chartreuse	la part	3.00€

Cecillon

TRAITEUR c'est l'envie du partage de la convivialité, le plaisir des bons moments. Notre objectif est de trouver des produits de qualité faits dans le respect des traditions afin de rendre hommage au savoir-faire des producteurs locaux.

Ceci'frais

C'est aussi des plateaux de fromages de la région et des terroirs, mais aussi des raclettes et des fondues savoyardes que nous pouvons composer à la carte pour vous.
CECI'FRAIS possède une cave de vins et spiritueux sélectionnés par notre sommelier qui saura vous conseiller pour vos repas.

HORAIRES D'OUVERTURE

du Lundi au Samedi de 8h à 19h,
le dimanche et les jours fériés le matin de 8h à 12h.
Fermé le 1er janvier

Toute commande doit être passée au plus tard 72 heures avant, merci de votre compréhension

Chèque Déjeuner · Ticket Restaurant · Sodexo · Chèque Table

IMPRIMERIE PRESS VERCORS

Cecillon TRAITEUR BOUCHERIE•CHARCUTERIE RESTAURATION SCOLAIRE

Ceci'frais

BOUCHERIE
CHARCUTERIE ARTISANALE
TRAITEUR - PÂTISSERIE
VINS - FROMAGES
PRODUITS DU TERROIR

Magasin & Laboratoire
60 ZA les Levées - 38470 VINAY
04 76 36 90 30
www.cecillon-traiteur.fr
cecillon.traiteur@orange.fr

Apéritifs

LES CUILLÈRES APÉRITIVES — la pièce 1.50€

Courgette crème de roquefort
Concassé poivrons mousse de chèvre
Mousse de thon mikado de pomme verte
Mousse de saumon guacamole
Gaspacho de melon et jambon cru
Crevettes marinées ananas
Bulots et son râpé de radis rose
Mousse de jambon au pesto de tomate

Assortiment de 15 pièces salées à réchauffer — 9.80€
Assortiment de feuilletés 8 variétés — le kg 28.80€
Canapés - Toasts — la pièce 0.90€
Jambon cru - Crevette citron
Saumon fumé - Pointes d'asperge
Œuf de caille - Foie gras *(1,20€)*

LES RÉDUITS SALÉS — la pièce 0.90€

Mini caillettes - Pruneaux farcis
Mini crêpes au roquefort
Mini chou mousse au saumon
Bouchées roquefort et noix
Blinis tartare de saumon citron vert
Maki ou sushi de saumon/ fumé
Navette mousse de foie
Wrap saumon fumé avocat / cru
Wrap poulet au curry épinard
Mini vol au vent mousse de crabe

LES MINI-BROCHETTES — la pièce 0.90€

Mini brochette melon/jambon cru
Mini brochette crevette/ananas
Mini brochette tomate cerise/mozzarella
Mini brochette gambas *(2,50€)*

Pizza 96 morceaux	la plaque 32.00€
Quiche lorraine	la plaque 32.00€
Quiche épinards saumon	la plaque 35.00€
Mini pâté croûte cocktail	le kg 19.80€
Plateau crudités et sauces	par pers. 3.00€
Pain surprise 10 pers.	le pain 24.00€

Pour 10 réduits salés achetés
1 réduit offert

Fait Maison

Entrées Froides

Foie gras de canard maison	le kg	110.00€
Coquille de saumon et sa macédoine	la part	5.20€
Darne de saumon et sa mayonnaise	la part	4.30€
Saumon garni	la part	7.20€
½ queue de langouste	la part	12.00€
Saumon fumé	le kg	48.80€
Pâté croûte Richelieu au canard	le kg	21.80€
Terrine de gibier	le kg	21.80€

Entrées Chaudes

La douzaine d'escargots	la part	7.20€
Cassolette de ravioles au foie gras	la part	5.80€
Cassolette d'escargots aux ravioles	la part	5.80€
Boudin blanc maison	le kg	14.80€
Coquille St Jacques à la Normande	la part	5.20€
Terrine de poisson St Jacques sauce gambas	la part	5.80€
Bouchées de ris de veau aux morilles	la part	3.80€
Saucisson brioché	la pièce	3.80€
Saucisson truffé à 3%	le kg	48.80€

Accompagnements

Gratin dauphinois	la part	2.50€
Gratin dauphinois girolles ou cèpes	la part	2.90€
Gratin dauphinois avec accompagnements *(fagots de haricots et tomates provençales)*	la part	4.80€
Gratin de cardons à la moelle	la part	2.90€
Pommes dauphines maison	la part	1.88€
Pommes dauphines truffées	la part	2.10€
Pommes de terre sarladaises aux truffes	la part	4.60€
Marrons au jus	la part	4.00€
Gratin de courgettes aux ravioles	la part	2.50€
Charlotte de potiron aux marrons	la part	4.20€
Poêlée d'automne *(navet-céléri, marron champignons-oignons-beurre persillade)*	la part	4.50€

Plats Cuisinés

Fait Maison

LES POISSONS

1 queue de langouste entière à l'Américaine	la part	28.00€
Lotte à l'Américaine ou à l'Armoricaine	la part	8.00€
Flétan sauce champagne	la part	6.90€
Flétan sauce aux morilles	la part	7.90€
Filet de St Pierre aux St Jacques	la part	7.50€
Filet de loup sauce ciboulette	la part	6.90€
Dos de saumon sauce crevettes	la part	6.80€
Cuisse de grenouilles persillées	à la douzaine	8.80€

LES CLASSIQUES

Noix de veau à la crème de cèpes	la part	7.50€
Civet de chevreuil ou cerf «chasse de Lente»	la part	7.80€
Pavé de cerf sauce à l'armagnac	la part	8.00€
Civet de sanglier	la part	7.80€
Rosbif de cerf sauce grand veneur	la part	7.80€
Poulet aux langoustines	la part	6.90€
Gâteau de foies de volaille et coulis de tomate	la part	4.50€
Chapon sauce morilles	la part	7.90€
Chapon sauce cèpes	la part	6.90€
Jambonnette de chapon farci au jus de truffes	la part	6.90€
Filet ou cuisse de canard au poivre vert	la part	6.50€
Filet ou cuisse de canard sauce morilles	la part	7.80€
Jambon braisé sauce madère	la part	4.50€
Jambon braisé entier *(environ pour 40 à 50 pers.)*	la pièce	90.00€
Grenadin de veau sauce morilles	la part	8.80€
Pintade désossée farcie *(farce veau et champignons)*	la part	6.80€
Sauce accompagnement	le litre	9.80€

Plats du monde

Couscous Royal	la part	7.90€
Paëlla poulet et fruits de mer	la part	6.90€
Choucroute Alsacienne	la part	6.90€
Tartiflette	la part	6.40€

Viandes et Volailles à cuisiner

Cailles fermières Canard	le kg	16.80€
Canard	le kg	9.80€
Canette	le kg	10.80€
Chapon	le kg	16.80€
Chapon des Collines	le kg	19.80€
Dinde	le kg	15.80€
Oie	le kg	16.80€
Pigeons	le kg	21.80€
Pintade	le kg	11.80€
Poulet	le kg	10.80€
Gigot d'agneau avec os	le kg	19.80€
Couronne d'agneau	le kg	28.80€
Bœuf pièce à fondue tranche	le kg	21.80€
Bœuf pièce à fondue 1er choix	le kg	24.80€
Paupiette de caille farcie au veau et truffe	le kg	14.80€
Magret de canard	le kg	19.80€