



60 ZA Les Levées – 38470 Vinay

04 76 36 90 30

www.cecillon.traiteur.fr

cecillon.traiteur@orange.fr

Joyeuses Fêtes 2021

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 mettons à votre disposition le savoir-faire de nos producteurs locaux et de nos collaborateurs.

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

Horaires :

Du Lundi au Samedi de 7h à 19h. Le dimanche et jours fériés de 7h à 12h.

Le 24/12 et le 30/12 : 7h à 18h.

Fermé le 1^{er} Janvier.

Apéritif

Les cuillères apéritives

la pièce 1.50€

Mousse de jambon au pesto Rosso
Concassé de betterave /mousseline de chèvre
Mousse d'avocat & saumon fumé maison
Tartare de st jacques aux tomates confites
Mélimélo crevette marinées /ananas

Les réduits salés /Mini- brochettes

La pièce 1.20€

Profiterole de mousse de thon
Bouchées crème de st marcelin
Navette mousse de foie
Mini caillette maison
Blinis de tartare de saumon / citron vert
Mini brochette crevette / ananas
Wrap poulet curry / pomme
Wrap saumon fumé / avocat
Mini brochette tomates cerise /mozzarella

Assortiment de feuilletés	le kg 31.50€
Pizza plaque : 96 morceaux	la plaque 32.00€
Quiche plaque : 96 morceaux	la plaque 32.00€
Quiche épinard saumon 96 morceaux	la plaque 35.00€
Plateau crudités / trio de sauces	par pers 3.50€
Pain surprise 10 pers : charcutier	le pain 28.00€
Pain surprise 10 pers : océane	le pain 32.00€
Mini pate croute cocktail maison	le kg 21.00€

Canapés : la pièce 1.20€

Foie gras maison
Saumon fumé maison
Œuf de caille
Jambon cru de Savoie
Mousseline de roquefort aux noix

Entrées Froides

Foie gras de canard maison	6.50€
Terrine de brochet aux queues d'écrevisse	5.80€
½ langouste Perle Marine	19.50€
Saumon fumé par nos soins 100gr	5.10€
Pâté croûte richelieu de canard maison	3.50€ la tranche
Terrine de gibier maison	3.50€ la tranche
Médaillon de saumon	4.80€

Entrées Chaudes

La douzaine d'escargot	7.50€
Cassolette d'escargot aux ravioles	6.80€
Cassolette de ravioles au foie gras	6.80€
Bouché de ris de veau aux morilles	4.20€
Coquille st Jacques à la normande	5.50€
Mousseline de crabe coulis d'étrille 100gr	4.80€
Marceline	3.20€

**Autres choix de spécialités gourmandes et charcutières maison en magasin :
Boudin blanc, terrine, saucisson truffé ...**



Les Poissons

Filet de flétan au champagne	7.80€
Filet st pierre crème d'échalote	7.80€
Pavé de sandre aux st jacques	8.80€
Dos de saumon sauce Nantua	6.80€
Cuisses de grenouille	9.80€

Les Accompagnements

Gratin dauphinois	3.00€
Gratin de cardons à la moelle	3.40€
Pommes dauphines maison	2.80€
Mousseline de potiron aux marrons	3.80€
Gratin dauphinois aux Cèpes	3.80€
Poêlée d'automne	4.80€
Pommes dauphines truffées	3.10€
Mousseline de panais	3.80€

Les Viandes / Volailles

Civet de chevreuil ou cerf « chasse de lente »	8.80€
Pavé de cerf sauce à l'armagnac	9.50€
Civet de sanglier	8.80€
Grenadin de veau sauce morilles	10.50€
Noix de veau à la crème de cèpes	8.50€
Filet de cannette aux griottes	9.90€
Pintade désossée farcie forestière	6.80€
Suprême de pintade crème de girolles	7.80€
Chapon mitonné aux marrons	7.80€
Suprême de Chapon sauce aux cèpes	9.80€
Carré d'agneau au thym	8.80€



Menu de Noël

20.00€ par personne

Foie gras de canard maison et son chutney de figues et noix

Chapon mitonné aux marrons

Gratin dauphinois et Mousseline de panais



60 ZA Les Levées
38470 Vinay
04 76 36 90 30
www.cecillon.traiteur.fr
cecillon.traiteur@orange.fr



Horaires :

Du Lundi au Samedi de 7h à 19h.
Le dimanche et jours fériés de 7h à 12h.
Le 24/12 et le 30/12 : 7h à 18h.



Toute commande doit être passée maximum 72h avant.

Après 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 : TEL :
PRENOM : MAIL :
ADRESSE :

DATE ET HEURE DE RECEPTION :

DESIGNATION	PRIX UNITAIRE	QUANTITE	TOTAL
APERITIF			
<i>Cuillères apéritives</i>			
Mousse de jambon au pesto Rosso	1.50€		
Concassé de betterave /mousseline de chèvre	1.50€		
Mousse d'avocat & saumon fumé maison	1.50€		
Tartare de st jacques aux tomates confites	1.50€		
Mélimélo crevette marinées /ananas	1.50€		
<i>Les réduits / mini- brochettes</i>			
Profiterole de mousse de thon	1.20€		
Bouchées crème de st marcelin	1.20€		
Navette mousse de foie	1.20€		
Mini caillette maison	1.20€		
Blinis de tartare de saumon / citron vert	1.20€		
Mini brochette crevette / ananas	1.20€		
Wrap poulet curry / pomme	1.20€		
Wrap saumon fumé / avocat	1.20€		
Mini brochette tomates cerise /mozzarella	1.20€		
Assortiment de feuilletés	le kg 31.50€		
Pizza plaque : 96 morceaux	la plaque 32.00€		
Quiche plaque : 96 morceaux	la plaque 32.00€		
Quiche épinard saumon 96 morceaux	la plaque 35.00€		
Plateau crudités / trio de sauces	par pers 3.50€		
Pain surprise 10 pers : charcutier	le pain 28.00€		
Pain surprise 10 pers : océane	le pain 32.00€		
Mini pate croute cocktail maison	le kg 21.00€		
<i>Canapés</i>			
Foie gras maison	1.20€		
Saumon fumé maison	1.20€		
Œuf de caille	1.20€		
Jambon cru de Savoie	1.20€		
Mousseline de roquefort aux noix	1.20€		



DESIGNATION	PRIX UNITAIRE	QUANTITE	TOTAL
ENTREES FROIDES			
Foie gras de canard maison	6.50€		
Terrine de brochet aux queues d'écrevisse	5.80€		
½ langouste Perle Marine	19.50€		
Saumon fumé par nos soins 100gr	5.10€		
Pâté croûte richelieu de canard maison	3.50€ la tranche		
Terrine de gibier maison	3.50€ la tranche		
Médaillon de saumon	4.80€		
ENTREES CHAUDES			
La douzaine d'escargot	7.50€		
Cassolette d'escargot aux ravioles	6.80€		
Cassolette de ravioles au foie gras	6.80€		
Bouché de ris de veau aux morilles	4.20€		
Coquille St Jacques à la normande	5.50€		
Mousseline de crabe coulis d'étrille 100gr	4.80€		
Marceline (feuilleté)	3.20€		
LES POISSONS			
Filet de flétan au champagne	7.80€		
Filet st pierre crème d'échalote	7.80€		
Pavé de sandre aux st jacques	8.80€		
Dos de saumon sauce Nantua	6.80€		
Cuisses de grenouille	9.80€		
LES VIANDES / VOLAILLES			
Civet de chevreuil ou cerf « chasse de lente »	8.80€		
Pavé de cerf sauce à l'armagnac	9.50€		
Civet de sanglier	8.80€		
Grenadin de veau sauce morilles	10.50€		
Noix de veau à la crème de cèpes	8.50€		
Filet de cannette aux griottes	9.90€		
Pintade désossée farcie forestière	6.80€		
Suprême de pintade crème de girolles	7.80€		
Chapon mitonné aux marrons	7.80€		
Suprême de Chapon sauce aux cèpes	9.80€		
Carré d'agneau au thym	8.80€		
LES ACCOMPAGNEMENTS			
Gratin dauphinois	3.00€		
Gratin de cardons à la moelle	3.40€		
Pommes dauphines maison	2.80€		
Mousseline de potiron aux marrons	3.80€		
Gratin dauphinois aux Cèpes	3.80€		
Poêlée d'automne	4.80€		
Pommes dauphines truffées	3.10€		
Mousseline de panais	3.80€		
MENU DE NOEL			
<i>Foie gras de canard et son chutney de figues et noix</i> <i>Chapon mitonné aux marrons</i> <i>Gratin Dauphinois et mousseline de panais</i>	20.00€ / personne		

TOTAL :



60 ZA Les Levées
38470 Vinay
04 76 36 90 30
www.cecillon.traiteur.fr
cecillon.traiteur@orange.fr

Horaires :
Du Lundi au Samedi de 7h à 19h.
Le dimanche et jours fériés de 7h à 12h.
Le 24/12 et le 30/12 : 7h à 18h.
Fermé le 1^{er} Janvier.

Les desserts

Buche Tradition : 3.20 € / la part

Praliné
Café
Vanille
Chocolat

Buche Découverte : 3.20 € / la part

Coco Vinois
Royal chocolat
Duo aux deux chocolats noir & lait
L'ardéchoise
Lady framboise /coco
Fruits frais meringués

Assortiment de mignardises : 1.10 € pièce

Coco Vinois (noix) 4-6 personnes : 11.00 €

Coco Vinois (noix) 6-8 personnes : 16.00 €

Croquants de St Marcellin : 4.80€ les 100gr



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

Bon de commande

**Toute commande doit être passée maximum 72h avant.
Après 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.**

DATE ET HEURE DE RECEPTION :

Nom : Tel :
Prénom : Mail :
Adresse :

NOM	PRIX UNITAIRE	QTT	TOTAL
Bûche Tradition			
Praliné	3.20€		
Café	3.20€		
Vanille	3.20€		
Chocolat	3.20€		
Bûche Découverte			
Coco Vinois	3.20€		
Royal chocolat	3.20€		
Duo aux deux chocolats, noir et lait	3.20€		
L'ardéchoise	3.20€		
Lady framboise/coco	3.20€		
Fruits frais meringués	3.20€		
Assortiment de mignardises	1.10€ pièce		
Croquants de St Marcellin	4.80€ 100gr		
Coco Vinois 4-6 personnes	11.00€		
Coco Vinois 6-8 personnes	16.00€		

TOTAL :