



Fromages

NOM	PRIX UNITAIRE
Assortiment de fromages de la région	1,50€

Nos Desserts

NOM	PRIX UNITAIRE
Coco Vinois	3.20€
Tarte aux fruits de saison	3.20€
Tarte aux pommes	2.80€
Kilomètre aux fruits	3.20€
Vacherin	3.20€
Framboisier	3.20€
Royal de Christian	3.20€
Millefeuille	3.20€
Panier de nougatine et choux à la crème pâtissière (3choux/pers)	4.50€
Assortiment de mignardises	1.10€ pièce
Croquants de St Marcellin	4.80€ 100gr
Salade de fruits frais	3.00€



Les Grillades

DESIGNATION	PRIX UNITAIRE
Godiveau, merguez, saucisse aux herbes, chistera, andalouse, saucisse aux cèpes...	12.80€ /kg
Brochette de dinde	16.80€/kg
Brochette de caille	26.80€/kg
Brochette de bœuf	21.80€/kg
Echine de porc	8.80€/kg
Andouillette	12.80€/kg
Cuisse de poulet désossée et marinée	13.80€/kg
Côte de bœuf	25.80€/kg

Cecillon Traiteur
*C'est l'envie du partage, de la convivialité,
 le plaisir des bons moments.*

Toute commande doit être passée au plus tard 72 heures avant.

Pour vos événements, mariage, anniversaire, baptême... Vous pouvez nous contacter.

LISTE NON EXHAUSTIVE

Se rapprocher de nous pour toute autre demande.



Boucherie

Charcuterie

Traiteur Pâtisserie Vins

Fromages

Produits du Terroir

60 ZA Les Levées – 38470 Vinay

04 76 36 90 30

www.cecillon-traiteur.fr

cecillon.traiteur@orange.fr

Horaires d'ouverture :

Du Lundi au Vendredi de 7h00 à 19h00

Dimanche et jours fériés de 7h00 à 12h00

Férmé le 1^{er} Janvier.

Apéritif

DESIGNATION	PRIX UNITAIRE
Cuillères apéritives	
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€
Les réduits / mini- brochettes	
Profiterole de mousse de thon	1.20€
Bouchées crème de st Marcellin	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€
Plaque de Pizza : 96 morceaux	33.00€
Plaque de quiche : 96 morceaux	33.00€
Plaque de quiche épinard saumon : 96 morceaux	36.00€
Plateau crudités / trio de sauces	par pers 3.50€
Pain surprise 10 pers : charcutier	32.00€
Pain surprise 10 pers : océane	32.00€
Mini pâté croûte maison	le kg 21.00€
Canapés	
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€
Plateau de charcuteries et fromages	5.50€/pers.

Entrées Froides

Buffet

DESIGNATION	PRIX UNITAIRE
Assortiment de 3 salades (carottes, céleri et piémontaise)	3.50€
Assortiment de 5 salades (niçoise, de ravioles, piémontaise, céleri, carottes)	5.00€
Salade verte composée (salade verte, vinaigrette, tomates, œufs, fromage, noix)	5.00€
Plateau de charcuteries (100gr/pers)	3.80€
Plateau duo de viandes froides (rosbeef, rôti de porc)	3.80€
Plateau trio de viandes froides (rosbeef, rôti de porc et pilon de poulet)	4.80€
Terrine de courgettes et concassé de tomates au basilic	4.80€
Médaille de saumon	4.80€
Foie gras de canard maison	6.50€
Saumon fumé par nos soins 100gr	5.10€

Entrées Chaudes

DESIGNATION	PRIX UNITAIRE
Bouchée de ris de veau aux morilles	4.20€
Coquille St Jacques à la normande	5.50€
Marcelline (feuilleté)	3.20€

Plats du Monde

DESIGNATION	PRIX /pers
Paëlla	7.00€
Couscous	8.00€

Les Poissons

DESIGNATION	PRIX UNITAIRE
Filet de flétan au champagne	7.80€
Filet de Saint Pierre crème d'échalote	7.80€
Pavé de sandre aux st jacques	8.80€
Dos de saumon sauce Nantua	6.80€
Douzaine de cuisses de grenouilles	9.80€

Les Viandes

DESIGNATION	PRIX UNITAIRE
Grenadin de veau sauce morilles	10.50€
Noix de veau à la crème de cèpes	8.50€
Cuisse de canard aux poivres verts OU sauce madère	5.50€
Pintade désossée farcie forestière	6.80€
Suprême de poulet OU pintade crème de girolles	7.80€

Accompagnements

DESIGNATION	PRIX UNITAIRE
Gratin dauphinois	3.00€
Gratin dauphinois, fagot de haricots verts et tomate provençale	4.80€
Pommes dauphines maison	3.80€
Mousseline de potiron aux marrons	3.80€
Gratin dauphinois aux Cèpes	3.80€
Poêlée de saison	4.80€