



Nos grillades

En saison seulement

Godiveaux, merguez, saucisses aux herbes, chisteras, andalouses, saucisses aux cèpes, etc	13,80€/kg
Brochettes de dinde.....	17,80€/kg
Brochettes de caille.....	28,80€/kg
Brochettes de boeuf.....	24,80€/kg
Échines de porc.....	8,80€/kg
Andouillettes.....	13,80€/kg
Cuisses de poulet désossées et marinées.....	14,80€/kg
Côtes de bœuf.....	27,80€/kg



Nos plats du monde

Paëlla.....	7.00€/pers
Choucroute.....	9.00€/pers
Couscous	8.00€/pers



Nos fromages

Assortiment de fromages de la region.....	1,95€/pers.
---	-------------



Nos desserts

Coco Vinois.....	3,20€/pers.
Tarte aux fruits de saison.....	3,20€/pers.
Tarte aux pommes.....	2,80€/pers.
Kilomètre aux fruits.....	3,20€/pers.
Vacherin.....	3,20€/pers.
Framboisier.....	3,30€/pers.
Royal.....	4,00€/pers.
Millefeuille.....	3,30€/pers.
Salade de fruits frais.....	3,00€/pers.
Assortiment de mignardises.....	1,30€ pièce
Croquants de St Marcellin.....	4,80€ les 100g



*Kilomètre aux fruits frais



BOUCHERIE • CHARCUTERIE •
FROMAGES • PRODUITS DU TERROIR •
TRAITEUR • PÂTISSERIES • VINS



Pour vos événements,
mariages, anniversaires, baptêmes...



*C'est l'envie
du partage.*

*de la
convivialité.*

le plaisir des bons moments

TOUTE COMMANDE DOIT ÊTRE PASSÉ
AU PLUS TARD 72 H AVANT

Vous pouvez nous contacter
Ou visiter notre site internet: www.cecillon-traiteur.fr

📍 60, ZA Les Levées • 38470 VINAY
☎ 04 76 36 90 30
✉ contact@cecillon-traiteur.fr



Horaires d'ouverture :
du lundi au samedi de 7 h à 19 h



📍 60, ZA Les Levées • 38470 VINAY
☎ 04 76 36 90 30
✉ contact@cecillon-traiteur.fr



Horaires d'ouverture :
du lundi au samedi de 7 h à 19 h





Nos apéritifs

- Plateau de charcuteries et fromages..... 6,00€/pers
- Assortiment de feuilletés..... 32,00€/kg
- Plaque de pizza : 96 morceaux..... 33,00€
- Plaque de quiche : 96 morceaux..... 33,00€
Epinard/saumon..... 36,00€
- Plateau crudités et trio de sauces..... 3,50€/pers
- Pain surprise 10 pers : charcutier..... 32,00€
- Pain surprise 10 pers : océane..... 35,00€
- Mini pâté croûte maison..... 32,00€/kg
- Mini burger..... 2,00€/unité

CUILLÈRES APÉRITIVES

1,50€/unité

- Mousse de jambon au pesto rosso
- Concassé de betterave et mousseline de chèvre
- Mousse d'avocat et saumon fumé maison
- Tartare de Saint-Jacques aux tomates confites
- Méli-mélo de crevettes marinées et ananas
- Houmous

LES RÉDUITS ET MINI-BROCHETTES

1,20€/unité

- Profiterole de mousse de thon
- Tartelette Vinoise
- Bouchée crème de Saint-Marcellin
- Navette mousse de foie
- Mini-cailllette maison
- Blinis de tartare de saumon et citron vert
- Mini brochette crevette et ananas
- Wrap poulet curry et pomme
- Wrap saumon fumé et avocat
- Mini brochette tomates cerises / mozzarella
- Mini-croque

CANAPÉS

1,20€/unité

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

VERRINES

1,80€/unité

- Mayonnaise, crevette, concombre
- Mi-figue, mi-chèvre et noix
- Artichaut, concassé de tomates
- Avocat et saumon fumé maison



Nos entrées froides

- Assortiment de 3 salades 3.80€/pers
(carottes, cèleri et piémontaise)
- Assortiment de 5 salades 5.00€/pers
(niçoise, raviolles, piémontaise, cèleri, carottes)
- Salade verte composée 5.00€/pers
(vinaigrette, tomates, œufs, fromage, noix)
- Plateau de charcuterie (100 g/pers.) 3.90€/pers
- Duo de viandes froides 3.95€/pers
(rosbeef, rôti de porc)
- Trio de viandes froides 4.95€/pers
(rosbeef, rôti de porc et pilon de poulet)
- Terrine de courgettes et 3.80€/pers
concassé de tomates au basilic
- Médailillon de saumon 5.50€/pers
- Foie gras de canard maison 6.80€/pers
- Saumon fumé par nos soins 100 g 6.20€/pers



Nos entrées chaudes

- Bouchée de ris de veau aux morilles 5.20€/pers
- Coquille Saint Jacques à la normande 6.50€/pers
- Marcelline (feuilleté) 3.50€/pers



Nos poissons

- Dos de Loup de Mer au champagne..... 8.80€/pers
- Filet de Saint Pierre crème d'échalote..... 9.50€/pers
- Filet de sandre aux saint jacques 8.80€/pers
- Lotte sauce à l'Armoricaïne..... 8.80€/pers
- Cuisses de grenouilles la part..... 9.80€/pers



Nos viandes

- Grenadin de veau sauce morilles..... 11.50€/pers
- Noix de veau à la crème de cèpes..... 8.50€/pers
- Cuisse de canard aux poivres verts
ou sauce madère 5.50€/pers
- Pintade désossée farcie forestière..... 6.80€/pers
- Suprême de poulet
ou pintade crème de girolles..... 7.80€/pers



Nos accompagnements

- Gratin dauphinois..... 3,50€/pers.
- Gratin courgettes - raviolles 3,50€/pers.
- Gratin dauphinois, fagot de haricots verts
et tomate provençale..... 4,80€/pers
- Pommes dauphines maison..... 3,90€/pers.
- Mousseline de potiron aux marrons..... 3,80€/pers.
- Gratin dauphinois aux Cèpes..... 3,90€/pers.
- Poêlée de saison..... 4,80€/pers.