

DESIGNATION	PRIX	QTE	TOTAL
Les Desserts			
Tarifs des bûches			
4 personnes	14.00 €		
6 personnes	21.00 €		
8 personnes	28.00 €		
Nos bûches			
Praliné	Personnes	
Chocolat	Personnes	
Coco Vinois	Personnes	
Royal chocolat	Personnes	
L'Ardéchoise (Crème de marrons)	Personnes	
Lady framboise/coco	Personnes	
Citrus flambée	Personnes	
Rocher Bounty	Personnes	
La Régionale (Chartreuse)	Personnes	
Assortiment de mignardises			
	1.20 € pièce		
Croquants de St Marcellin			
	4.80 € 100grs		

Les Pains

Les pains spéciaux seront disponibles uniquement en vente libre au magasin

Horaires :

Du Lundi au Samedi de 7h à 19h
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

contact@cecillon-traiteur.fr

NOM :

PRENOM :

TELEPHONE :

DATE ET HEURE DE RECEPTION :

DESIGNATION	PRIX	QTE	TOTAL
Apéritif			
Plateau d'assortiment de mise en bouche froide composé de :	Plateau 15 pièces	20.00 €	
- Canapés au saumon - Canapés au foie gras - Canapés mi-figue mi-chèvre et noix - Verrines artichaut-concassé de tomate - Profiteroles mousse de thon - Tartelettes Vinoise (noix -St Marcellin et cèpes)	Plateau 30 pièces	40.00 €	
Plateau quiche-pizza-croque ≈24 pièces	8.00 €		
Plateau quiche-pizza-croque ≈48 pièces	16.00 €		
Pain surprise 10 pers : Charcutier ≈ 40 pièces	32.00 €		
Pain surprise 10 pers : Océane ≈40 pièces	35.00 €		

**Toute commande doit être passée au plus tard 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.**

DESIGNATION	PRIX UNIT / PERS	QTE	TOTAL
Entrées Froides			
Foie gras de canard maison ≈50grs	6.80 €		
Terrine de truite du Vercors cœur St Jacques ≈ 125grs	6.80 €		
Queue de langouste mayonnaise	20.50 €		
Saumon fumé par nos soins ≈ 100grs	6.20 €		
Médaillon de saumon	5.50 €		
Pâté croûte richelieu de canard maison 150grs	3.50 € la tranche		
Terrine de gibier maison (cerf) 120grs	3.50 € la tranche		
Ballotine festive (volaille, foie gras) 120grs	3.50 € la tranche		

Entrées Chaudes			
La douzaine d'escargot	7.50 €		
Tourte de canard environ 200grs	5.50 €		
Cassolette de ravioles au foie gras	6.80 €		
Bouchée de ris de veau sauce morilles	5.20 €		
Coquille Saint-Jacques à la normande	6.50 €		
Charlotte de limande et son cœur de St Jacques sauce crustacés	5.80 €		
Autres choix de spécialités gourmandes et charcutières maison en magasin : Boudin blanc, terrine, saucisson truffé ...			



DESIGNATION	PRIX UNIT / PERS	QTE	TOTAL
Les Poissons			
Filet de Saint-Pierre crème d'échalotes	8.50 €		
Filet de sandre sauce morilles	8.80 €		
Cuisses de grenouilles la part	9.80 €		
Les Viandes / Volailles			
Civet de cerf « provenance Lente »	8.80 €		
Civet de sanglier	8.80 €		
Noix de veau sauce cèpes	8.50 €		
Magret de canard sauce morilles	7.80 €		
Jambonnette de volaille sauce foie gras	7.80 €		
Suprême de chapon sauce morilles	8.80 €		
Chapon mitonné aux marrons	9.50 €		

Les Accompagnements			
Gratin dauphinois ≈ 300grs	3.50 €		
Gratin dauphinois aux cèpes ≈300grs	3.80 €		
Gratin de cardons à la moëlle ≈300grs	3.80 €		
Pommes dauphine maison 3 par personne	3.00 €		
Pommes de terre grenailles rôti aux trompettes de morts	4.00 €		
Risotto cèpes & parmesan	4.00 €		
Châtaigne butternut fèves & girolles	4.50 €		
Poêlée forestière ≈200grs	6.50 €		
Crumble de légumes	4.50 €		
Muffin courges & noix	4.50 €		

Fromages			
Assortiment de fromages à raclette & Charcuterie (min 4 pers)	12.00€		
Plateau de fromages (St Marcellin, Tomme de chèvre, Bleu du Vercors, Comté)			
4 personnes	10.00€		
6 personnes	14.00€		
8 personnes	18.00€		