

## Nos grillades

*En saison seulement*

Godiveaux, merguez, saucisses aux herbes, chisteras, andalouses, saucisses aux cèpes..	13.80€ /kg
Brochettes de dinde	17.80€/kg
Brochettes de caille	28.80€/kg
Brochettes de bœuf	24.80€/kg
Echines de porc	8.80€/kg
Andouillettes	13.80€/kg
Cuisses de poulet désossée et marinée	14.80€/kg
Côtes de bœuf	27.80€/kg

## Nos accompagnements

Gratin dauphinois	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

## Nos fromages

Assortiment de fromages de la région 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 au 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€ pce
Croquants de St Marcellin	4,80€ les 100g



**CECILLON TRAITEUR**

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

Toute commande doit être passée

**au plus tard 72H avant**

Pour vos évènements, mariage, anniversaire, baptême...

Vous pouvez nous contacter

LISTE NON EXHAUSTIVE

Se rapprocher de nous pour tout autre demande



*Boucherie Charcuterie Fromages  
Produits du terroir Traiteur  
Pâtisseries Vins*



60, ZA Les Levées - 38470 VINAY

04 76 36 90 30

Horaires d'ouverture :

Du Lundi au Samedi de 7h à 19h



## Nos apéritifs

### **Cuillères apéritives 1,50€/PU**

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

### **Les réduits et mini- brochettes 1,20€/PU**

- Profiterole de mousse de thon
- Tartelette Vinoise
- Bouchée crème de st Marcellin
- Navette mousse de foie
- Mini caillette 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 cerise /mozzarella
- Mini-croque

### **Mini-burger 2,00€/PU**

### **Canapés 1,20€/PU**

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

### **Verrines 1,80€/PU**

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

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	24,00€/kg

## Nos entrées froides

Assortiment de 3 salades (carottes, céleri et piémontaise)	3,80€/pers
Assortiment de 5 salades (niçoise, ravioles, piémontaise, céleri, carottes)	5,00€/pers
Salade verte composée (vinaigrette, tomates, œufs, fromage, noix)	5,00€/pers
Plateau de charcuteries (100gr/pers)	3,90€/pers
Plateau duo de viandes froides (rosbeef, rôti de porc)	3,95€/pers
Plateau trio de viandes froides (rosbeef, rôti de porc et pilon de poulet)	4,95€/pers
Terrine de courgettes et concassé de tomates au basilic	4,80€/pers
Médaillon de saumon	4,80€/pers
Foie gras de canard maison	6,80€/pers
Saumon fumé par nos soins 100gr	6,20€/pers

## Nos entrées chaudes

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

## Nos plats du monde

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

## Nos poissons

Filet de flétan au champagne	7.80€/pers
Filet de Saint Pierre crème d'échalote	8.50€/pers
Filet de sandre aux st jacques	8.80€/pers
Pavé de saumon sauce à l'oseille	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