



Nos Fromages

NOM	PRIX UNITAIRE
Assortiment de fromages de la région	1,80€

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	1.20€ 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

contact@cecillon-traiteur.fr

Horaires d'ouverture :

Du Lundi au samedi de 7h00 à 19h00
Prestations à la demande le DIMANCHE

Apéritif

DESIGNATION	PRIX UNITAIRE
-------------	---------------

Cuillères apéritives

Mousse de jambon au pesto rosso	1.50€
Concassé de betterave et 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 et ananas	1.50€
Houmous	1.50€

Les réduits et mini- brochettes

Profiterole de mousse de thon	1.20€
Tartelette Vinoise	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 et citron vert	1.20€
Mini brochette crevette et ananas	1.20€
Wrap poulet curry et pomme	1.20€
Wrap saumon fumé et avocat	1.20€
Mini brochette tomates cerise /mozzarella	1.20€

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€
Mayonnaise, crevette, concombre	1.20€
Mi-figue, mi-chèvre et noix	1.20€

Verrines

Mayonnaise, crevette, concombre	1.80€
Mi-figue, mi-chèvre et noix	1.80€
Artichaut, concassé de tomate	1.80€
Avocat & saumon fumé maison	1.80€
Assortiment de feuilletés	32.00€/kg
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 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
Plateau de charcuteries et fromages	6.00€/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€
Médaillon de saumon	4.80€
Foie gras de canard maison	6.80€
Saumon fumé par nos soins 100gr	6.20€

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	8.50€
Filet de sandre aux st jacques	8.80€
Pavé de saumon sauce à l'oseille	8.80€
Cuisses de grenouilles la part	9.80€

Les Viandes

DESIGNATION	PRIX UNITAIRE
Grenadin de veau sauce morilles	11.50€
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	3.50€
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€