



Joyeux Noël

CARTE DES PLATS À EMPORTER - FÊTES DE
FIN D'ANNÉE 2022

Nos plats à emporter sont à commander avant le lundi 19 décembre pour Noël et avant le 26 décembre pour le Nouvel An. Tout nos plats sont servis en portion individuelle, prix à la portion.

Retrait des commandes directement Aux Rochers de l'Océan
LE SAMEDI 24 & 31 AVANT 17H00

26 rue du Rocher, 85800 GIVRAND

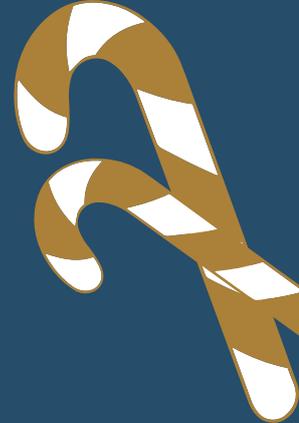
vincent.cuisinier.traiteur@gmail.com

02.51.39.76.02 - 06.31.63.42.46



- Vincent Traiteur -

Entrées



Plateau d'amuse-bouche pour 2 personnes
(makis de saumon, verrine avocat gambas - blinis carottes cumin ou mousse aux choux fleurs
et deux navettes : thon & crème au chorizo.....12.00€

Médailon de foie gras de canard maison et son chutney maison.....14.80€

Terrine de Campagne aux fruits secs et inserts de foie gras.....10.00€

Coque briochée aux escargots crème d'ail doux & fines herbes.....8.50€

Salsa de carottes de couleurs confites, mangues aux queues d'écrevisses & effiloché de saumon
fumé.....8.50€

Coquille de noix de St Jacques panais, carottes, fèves de tonka.....9.00€

Gravlax de Saumon, pickles d'oignons, crème citron & anèthe.....9.00€



Plats



VIANDES

Rôti de Chapon individuelle champignon girolles, trompettes de la mort.....	12.50€
Pavé de Cerf mariné aux baies de Genièvre et 3 poivres.....	12.50€
Grenadin filet de veau Français, jus réduit rossini aux éclats de foie gras Français.....	15.60€
Boudin blanc aux morilles sauce Porto.....	9.50€
Suprême de Pintade, farce de Noël aux fruits secs.....	17.90€
Souris d'agneau aux jus de thym & ail.....	13.00€

POISSONS

Filet de bar rôti - sauce vierge aux épices de Noël.....	13.00€
Blanquette de lotte Safranée.....	13.80€



Accompagnement à la part



Gratin dauphinois traditionnel.....	2.00€
Écrasé de pommes de terres au jus de truffes.....	2.50€
Brochettes de pommes de terres grenailles rôties, thym.....	2.00€
Mélange forestier (champignons de Paris et pleurotes, ail et persil).....	2.50€
Poire pochée au vin rouge et fleur d'Hibiscus.....	2.00€
Poêlée de légumes de saison (carottes, navets, panais,...).....	2.50€
Riz sauté & mikado de légumes.....	2.00€

Dessert

Plateau de fromages pour 4/6 personnes Fromagerie Bellevaire.....	22.90€
--	--------

Notre sélection de bûchette «MAURICE»

Tanzanie : biscuit viennois cacao, caramel au beurre salé, mousse au chocolat Akanao 71%, croustillant cacahuète & praliné.....	5.50€
Rubis : biscuit amande, compotée de fruits rouges, crème vanille de Madagascar.....	5.50€



Bon de Commande

Nom - Prénom.....
Numéro de téléphone.....
Adresse mail.....
Date de retrait.....
Horaire approximatif de retrait.....

ENTRÉES	Prix unitaire	Nombre de part	Prix total
Plateau d'amuse-bouches pour 2 personnes	12.00€		
Médailillon de foie gras de canard maison	14.80€		
Terrine de Campagne aux fruits secs & foie gras	10.00€		
Coque briochée aux escargots crème d'ail & fines herbes	8.50€		
Salsa de carottes de couleurs confites, mangues aux queues d'écrevisses & effiloché de saumon fumé	8.50€		
Coquille de noix de St Jacques panais, carottes, fèves de tonka	9.00€		
Gravlax de saumon, pickles d'oignons, crème citron & anèthe	9.00€		
PLATS VIANDES			
Rôti de Chapon individuelle	12.50€		
Pavé de Cerf mariné aux baies de Genièvre	12.50€		
Grenadin filet de veau Français	15.60€		
Boudin blanc aux morilles	9.50€		
Suprême de pintade farce de Noël	17.90€		
Souris d'agneau au jus de thym & ail	13.00€		
PLATS POISSONS			
Filet de bar rôti - sauce vierge	13.00€		
Brochettes de lottes aux agrumes	13.80€		
ACCOMPAGNEMENTS			
Gratin dauphinois traditionnel	2.00€		
Écrasé de pomme de terre - jus de truffe	2.50€		
Brochettes de pommes de terres grenailles	2.00€		
Mélange forestier	2.50€		
Poire pochée au rouge & Hibicus	2.00€		
Poêlée de légumes de saison	2.50€		
Riz sauté & mikado de légumes	2.00€		
DESSERTS			
Plateau de fromages Bellevaire	22.90€		
Bûchette Tanzanie	5.50€		
Bûchette Rubis	5.50€		

Acompte de 50% à la commande

Paiement par chèques - virement bancaire

IBAN : FR76 1551 9390 5200 02086190 150 / BIC CMCFR2A