

Vincent Traiteur

Carte des plats à  
emporter  
DE FIN D'ANNÉE

Nos plats à emporter sont à commander avant le 20 décembre pour Noël et avant le 27 Décembre pour le Nouvel An. Tout nos plats sont servis en portion individuelle, prix à la portion.

Retrait des commandes avant 18 h Aux Rochers de l'Océan, 26 rue du Rocher, 85800 Givrand

[Vincent.cuisinier.traiteur@gmail.com](mailto:Vincent.cuisinier.traiteur@gmail.com) tel : 02.51.39.76.02/06.31.63.42.46



**Plateau d'Amuses-bouches : pour 2 personnes .....9.50 €**  
(2 navettes garnies, 2 toasts blinis, 4 verrines de tartares de légumes et fromage frais battu, 2toasts sur pain foccaccia, 2 cuillères apéritives)

**ENTREES :**

**Médailon de Foie Gras de canard Maison, Chutney de figues et pignons de pins**

.....10.00 €

**Saumon Gravalax, sauce de la Baltique (Vodka, échalotte, ciboulette, crème).....8.50 €**

**Cassolette de Saint Jacques et Gambas, poireaux au Curcuma**  
.....7.00 €

**Tranche de terrine de Lapin Marbré, à la pistache, sauce ravigote**  
.....8.50 €

**Terrine de Canard aux fruits secs et son Chutney d'épices du monde**  
.....8.50 €

**Foie Gras de Canard maison en Ballotin sous vide .....10.00€/100 gr.**

## PLATS :

### VIANDES :

Suprême de Chapon farcis aux Girolles, jus réduit, truffade.....	11.90 €
Boudin Blanc aux Morilles, sauce Porto .....	8.50 €
Tournedos de Magret de canard, sauce Foie gras.....	13.50 €
Civet de Sanglier, sauce Grand Veneur.....	10.50 €
Caille Farcie au Foie Gras, sauce aux arômes de Colombie.....	10.00 €
Magret de Canard rôtis à l'orange ou Poivre vert .....	13.00 €

## POISSONS :

Tournedos de Cabillaud aux langoustines, bisque aux arômes des îles .....	11.80 €
Filet de Bar rôti sauce vierge, aux épices de Noël .....	13.00 €
Brochette de Queues de Gambas rôties aux épices douces.....	11.60 €

## Accompagnement à la part : 2.00 €

Gratin Dauphinois traditionnel  
Purée de Panais et Patates Douces  
Ecrasé de Pomme de terre au jus de Truffes  
Brochettes de pommes de terre grenailles rôties, thym  
Mélange forestier (champignons de Paris et Pleurotes, ail et persil)  
Poire pochée au Vin rouge et fleur d'Hibiscus  
Poêlée de carottes de couleurs, citronnelle et miel  
Riz sauté et mikado de légumes

Nous n'avons pas intégré pour les fêtes les fromages et les desserts, car nous sommes convaincus que vous trouverez votre bonheur chez nos collègues fromagers et pâtisseries qui méritent également de travailler un maximum en ce moment.

