

Des tables
en OR!



VINCENT TRAITEUR

11 rue des Boulangers - 68000 COLMAR

Tél. : 03 89 41 32 05

Mail : vincenttraiteur@wanadoo.fr - Site : www.vincenttraiteur.fr



Apéritifs et Cocktails

Les plateaux gourmands

Briolette au foie gras et confit de Noël, mini brochettes filet de canard fumé et tomates cerises,
briolette au saumon fumé crème truffée au citron caviar,
canapés aux gambas sur lit de tarama, mini brochette jambon cru et abricots secs
20 pièces : 28.00€ - 50 pièces : 70.00€

Coffrets gourmands de verrines

Confit de poivron rouge et chorizo, fraîcheur de lentilles et dés de foie gras,
guacamole au tourteau mayonnaise au piment d'Espelette,
fraîcheur de Saint-Jacques et écrevisses, tartare de saumon sur lit de tarama
15 pièces : 33.00€

Pain surprise

Le pain surprise rond terre mer : 40 toasts environ
(saumon fumé, rosette, jambon cru et cuit etc)
pièce : 45 €

Les petits fours à chauffer

Escargots en brioche : 7,20€ les 6 pièces
Mini brioche aux morilles : 7€80 les 6 pièces
Assortiment d'amuses bouches composé de tarte à l'oignon, quiche lorraine, pizza, quiche aux légumes,
palmiers aux épices, saucisses déguisées, sablés aux épices, tarte flambée etc...
6€00 les 100 grs

Notre foie gras

Foie gras d'oie maison 20,00€/100 grs Marbré aux deux foies gras 19,50€/100 grs
Foie gras de canard maison 19,00€/100 grs Mille-feuille de foie gras aux truffes 35,00€/100 grs
Foie gras de canard aux figues 19,00€/100 grs

Nous vous recommandons notre sélection de chutney et confits de vin pour accompagner nos foies gras

Les entrées froides

Assiette de dégustation

Foie gras maison et son chutney, verrine de gambas, verrine fraîcheur au cœur de langouste,
blinis à la crème et au caviar, chiffonnade de saumon fumé et œuf mimosa aux œufs de truites 29,50€/la portion
La demi langouste garnie à la parisienne 24,50€/la portion
Fraîcheur de céleri rémoulade aux pommes vertes et au crabe 11,50€/la portion

Mais aussi : saumon fumé à la bride, caviar d'Aquitaine, œufs de saumon, blinis, truffes fraîches...

Disponible au magasin

Nos fameux pâtés en croûte : au Riesling, au foie gras, aux cinq viandes et foie gras,
au canard et foie gras, volaille aux girolles, au filet mignon pistaché, au gibier, aux poissons.
Les terrines de gibiers, de volailles, de poissons.

Les entrées chaudes

Coquilles Saint-Jacques à la Normande à gratiner 10,00€/la portion
Gambas poêlées au Whisky et poivre rouge de Kampot 11,00€/la portion
Les escargots de Bourgogne en coquille cuisinés à l'Alsacienne (12 pièces) 10,00€/la portion
Notre fameux kougelhof aux escargots 8,50€/la portion
Fricassée de champignons aux escargots en feuilleté 8,50€/la portion

Les poissons

(à partir de 2 personnes)

Brochettes de Saint-Jacques et lotte, sa cassolette de morilles et fine sauce	22,00€/la part
Pavé d'omble chevalier sur lit de girolles sauce au Champagne	22,50€/la part
Pavé de saumon rôti, sauce Nantua	21,50€/la part

*Les plats de poisson sont également accompagnés d'un nid de tagliatelles,
d'une timbaline de légumes et d'un fleuron de pâte feuilletée*

Les poissons en feuilleté

(à partir de 4 personnes) env. 250 grs par pers.

Le filet de saumon aux petits légumes en feuilleté entier	3,80€/100 grs
La tourte au homard et écrevisses	4,25€/100 grs
Le feuilleté de cuisses de grenouilles à l'estragon	2,80€/100 grs

Les viandes

(à partir de 2 personnes)

Filet de bœuf Charolais ou filet mignon de veau Rossini, sauce Périgourdine	28,50€/la part
Tournedos de canard Rossini, sauce Périgourdine	23,50€/la part
Pavé de veau basse température aux girolles, fine sauce	23,50€/la part
Fricassée de chapon au Vin Jaune et aux morilles	24,50€/la part
Poularde roulée de Noël aux girolles, fine sauce	21,00€/la part

Tous nos plats de viande sont aussi accompagnés d'une timbaline de légumes et gratin dauphinois

Gibiers cuisinés

(à partir de 4 personnes)

Rôti de cerf farci aux épices et aux noix sauce Grand Veneur	20,00€/la part
Brochette de filet de perdreau rouge sur lit de châtaignes sauce aux aromates	20,00€/la part
Civet de jeune sanglier aux airelles	16,50€/la part

Tous nos plats de gibier sont accompagnés de kneflles aux éclats de marrons

Les spécialités en feuilleté

(à partir de 4 personnes) env. 250 grs par pers.

Jambon fumé et braisé en feuilleté sauce madère	25,50€/Kg
Kassler en croûte sauce madère	22,50€/Kg
Filet de bœuf Charolais Wellington sauce Périgourdine	44,00€/Kg
Filet mignon de veau Wellington sauce Périgourdine	44,00€/Kg
Filet mignon de porc en feuilleté sauce madère	25,00€/Kg
Tourte de Noël (pintade pommes, cèpes et épices de Noël)	33,00€/Kg
Tourte au gibier	28,00€/Kg

*Egalement disponible au magasin, un grand choix de tourtes maison,
de Colmar, de la vallée de Munster, à la volaille etc...*

Ainsi que toutes nos nouveautés très alléchantes qui vous attendent dès la fin novembre

Joyeuses Fêtes

Nos menus à partir de 4 personnes

Menu à 31,50 €

Coquilles Saint-Jacques
à gratiner

Pavé de veau basse température
aux giroles, fine sauce
Gratin dauphinois et légumes

Menu à 42,50 €

Rémoulade de céleri aux pommes et au crabe

Assiette gourmande au saumon fumé,
verrine de lentilles et dés de foie gras,
verrine de gambas et sa suite

Tournedos de canard Rossini au jus truffé
Timbaline de légumes et gratin dauphinois

Du côté de la boucherie

Nos volailles de Bresse et volailles fermières Marie Hot

Chapon et poularde, Canard-Canette de Barbarie, Poulet de Bresse, Poulet Fermier Label Rouge
Caille des Dombes, Pigeon de Bresse...

Nos viandes extra Label Rouge

LE BŒUF CHAROLAIS

Côte de bœuf, filet, tournedos, nos fondues chinoises et bourguignonnes, nos pierrades....

AGNEAU FRANÇAIS

Gigot, couronnes, carré...

LE PORC FERMIER

Rôti Orloff, aux pruneaux et abricots, mini couronnes, nid de filet mignon aux giroles...

LE VEAU FERMIER

Rognonnade, filet de veau Orloff, carré à l'os, fondue vigneronne

LAPIN FERMIER FRANÇAIS

Râble, cuisse, lapin farci à la Strasbourgeoise...

Nos charcuteries

Fabrication Maison dans le respect des traditions

Afin de pleinement vous satisfaire, nous vous demandons de passer vos commandes pour Noël avant le 20 décembre et pour le Nouvel An avant le 28 décembre

Prix sous réservation des fluctuations du marché

VINCENT TRAITEUR

Horaires d'ouverture en décembre :

Dimanche de 10h à 18h / Lundi au Vendredi de 9h à 18h45 / Samedi de 9h à 18h

Mardi 24 Décembre et Mardi 31 Décembre : 8h à 16h

FERMÉ les 25 et 26 Décembre ainsi que le 1er janvier 2024

Jeudi 2 Janvier : 10h à 18h45

Depuis 2014, Les Compagnons du Goût soutiennent l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !
Un cracker acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association.

Un achat utile pour les enfants et leurs familles !

Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

