Tables en Fête









laissez-vous

inspirer !

VINCENT TRAITEUR

11 rue des Boulangers - 68000 COLMAR

Tél. : 03 89 41 32 05

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

Compagnons DU GOÛT
DES HOMMES ET DES FEMMES PASSIONNÉS
Depuis 1997

Apéritifs et Cocktails

Les plateaux gourmands

Briochette au foie gras et confit de Noël, blinis au saumon fumé et confit de yuzu, toast de jambon de Parme et figues, guacamole et crevettes sur blinis, toast jambon et asperges.
20 pièces : 32.00€ - 50 pièces : 77.50€

Coffrets gourmands de verrines

Guacamole de saumon fumé et perles de citron, fraicheur océane aux perles de truite, confit de poivron aux chips de Chorizo, Saint-Jacques et écrevisses sur leur lit de mangue,
Confit de figues et ses dés de foie gras.
15 pièces : 35.00€

Pain surprise

Le pain surprise rond terre mer : 40 toasts environ
(saumon fumé, rosette, jambon cru et cuit etc)
pièce : 45.00€

Les petits fours à chauffer

Escargots en brioche : 8.00€ les 6 pièces
Mini brioche aux morilles : 9.00€ les 6 pièces
Assortiment d'amuse-bouches composé de tarte à l'oignon, quiche lorraine, pizza, quiche aux légumes, palmiers aux épices, saucisses déguisées, sablé au parmesan, tarte flambée etc...
6.50€ les 100 grs

Notre foie gras

Foie gras d'oie maison ..... 20,00€/100 grs
Foie gras de canard maison ..... 19,00€/100 grs
Foie gras de canard aux figues ..... 19,00€/100 grs
Marbré aux deux foies gras ..... 19,50€/100 grs
Mille-feuille de foie gras aux truffes ..... 36,00€/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) ..... 32,50€/la portion
La demi langouste garnie à la parisienne ..... 24,50€/la portion
Coquille fraîcheur avocat, gambas à l'orange flambées au rhum, saumon fumé, chantilly au raifort ..... 12,50€/la portion

Mais aussi : le saumon de Norvège fumé à la bride, le cœur de saumon mariné, le caviar d'Aquitaine, les œufs de saumon, les blinis, les truffes fraîches...

Disponibles au magasin

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

Les entrées chaudes

Coquilles Saint-Jacques à la Normande à gratiner ..... 10,00€/la portion
Gambas à l'orange poêlées au rhum ..... 12,50€/la portion
Les escargots de Bourgogne en coquille cuisinés à l'Alsacienne (12 pièces) ..... 10,00€/la portion
Tartelette d'escargots de Bourgogne aux champignons ..... 8,75€/la portion
Cassolette de ris de veau aux morilles ..... 12,50€/la portion

n Fêtes

Les poissons

(à partir de 2 personnes)

Filet de bar aux girolles, asperges vertes et sa fine sauce ..... 25,00€/la part
Saint-Pierre et son fagot de légumes, sauce à l'orange ..... 28,50€/la part
Pavé de saumon grillé sur blanquette de champignons ..... 23,50€/la part

Les plats de poisson sont également accompagnés d'un nid de tagliatelles, d'un fagot 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 ..... 4,10€/100 grs
La tourte au homard et écrevisses ..... 4,45€/100 grs
Le feuilleté de cuisses de grenouilles à l'estragon ..... 3,10€/100 grs

Les viandes

(à partir de 2 personnes)

Filet de bœuf Charolais ou filet mignon de veau Rossini, sauce Périgourdine ..... 31,50€/la part
Moelleux de veau et sa poêlée forestière, fine sauce ..... 24,50€/la part
Sauté de chapon au vin jaune et aux morilles ..... 27,00€/la part
Ballotine de poularde aux champignons, fine sauce ..... 22,50€/la part

Tous nos plats de viande sont aussi accompagnés d'un fagot de légumes et gratin dauphinois

Gibiers cuisinés

(à partir de 4 personnes)

Pavé de cerf flambé au Cognac, fricassée de champignons ..... 22,00€/la part
Civet de jeune sanglier aux airelles ..... 17,50€/la part

Tous nos plats de gibiers sont accompagnés de knefles 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 ..... 48,00€/Kg
Filet mignon de veau Wellington sauce Périgourdine ..... 48,00€/Kg
Filet mignon de porc en feuilleté sauce Madère ..... 28,00€/Kg
Tourte de Noël (pintade abricots, cèpes et épices de Noël) ..... 33,00€/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 €

Coquille Saint-Jacques
à gratiner
****
Ballotine de poularde forestière

Gratin dauphinois
Fagot de légumes

Menu à 42,00 €

Duo de verrines festives
****
Coquille fraîcheur avocat, gambas,
Saumon fumé, chantilly au raifort
****
Moelleux de veau, poêlée forestière

Gratin dauphinois
Fagots de légumes

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

LE BŒUF CHAROLAIS
Côte de bœuf, filet, tournedos, fondues bourguignonnes, nos pierrades.....
AGNEAU FRANÇAIS
Gigot, couronnes, carré...
LE PORC FERMIER
Rôti Orloff, aux pruneaux et abricots, mini couronnes, nid de filet mignon aux girolles...
LE VEAU FERMIER
Rognonnade, filet de veau Orloff, carré à l'os, fondue vigneronne
LE 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 27 décembre

---

VINCENT TRAITEUR

Horaires d'ouverture en décembre :

Dimanche et lundi de 10h à 18h - Mardi au vendredi de 9h à 18h45 - Samedi de 8h à 17h45
JEUDI 24 DE 8H. A 16H. - FERME LES 25 ET 26 DECEMBRE
JEUDI 31 DE 8H A 16H. - FERME LE 1er JANVIER 2027

Prix sous réserve des fluctuations du marché

Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 20 décembre, un coffret de chocolats acheté 3€, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.
Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !
Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

Photos non contractuelles - Crédit photos : Sucré Salé, Freepik - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés