



MAISON  
VINCENT

Fondée en 1985

Traiteur  
*par excellence*

---

*Réveillons & repas de fêtes*  
**2019**

---



La Renommée  
Artisan

# FOIE GRAS & PRODUITS FESTIFS

## Foie gras d'oie truffé

Le kilo .....	190,00 €
La tranche de 55-60 grs environ .....	11,50 €

## Foie gras de canard entier

Le kilo .....	138,00 €
La tranche de 55-60 grs environ .....	8,00 €

## Terrine de foie gras de canard entier

Terrine pour 4/5 personnes - Environ 300 grs .....	42,00 €
Terrine pour 6/7 personnes - Environ 500 grs .....	69,00 €
Terrine pour 7/8 personnes - Environ 600 grs .....	83,00 €

## Terrine de foie gras d'oie truffé

Terrine pour 4/5 personnes - Environ 300 grs .....	57,00 €
Terrine pour 6/7 personnes - Environ 500 grs .....	95,00 €

## Les terrines

### Terrine de faisan au foie gras

Terrine pour 5/6 personnes - Environ 500 grs .....	17,00 €
Terrine pour 8/10 personnes - Environ 1 kg .....	34,00 €

### Terrine des fêtes aux morilles

Terrine pour 5/6 personnes - Environ 500 grs .....	12,30 €
Terrine pour 8/10 personnes - Environ 1 kg .....	24,60 €

Foie gras de canard.....



.....Foie gras d'oie truffé

# APÉRITIFS

## Verres fraîcheur

Le coffret de 12.....28,80 €

La pièce .....2,40 €

- Chiboust écrevisse citron vert
- Mousse d'asperge verte, saumon fumé
- Chutney fruit exotique, gambas
- Caviar d'aubergine, saumon frais
- Tartare de Saint-Jacques au piment doux d'Espelette, gaspacho de fraise
- Chutney de figes, magret séché et cubes de foie gras

## Toasts froids

Le plateau de 25.....25,00 €

Le plateau de 50.....48,00 €

- Saumon fumé
- Jambon cru, comté
- Écrevisses marinées
- Saumon frais aux petits légumes
- Magret de canard séché et sa compotée de figes

## Petits fours salés chauds

(Prix par pièce)

La pièce .....0,95 €

- Tourte lorraine
- Tourte champignons
- Tourte saumon, épinards
- Tourte volaille au curry
- Pizza mozzarella

## Macarons salés

À la pièce, 2 sortes au choix.....1,80 €

- Foie gras, figes
- Saumon fumé, fines herbes

## Pains suédois

### 40 sandwiches

Saumon fumé aux herbes fraîches et volaille aux épices douces .....29,90 €

### Pains surprises

### 48 sandwiches

Charcuterie.....29,00 €

Beurre de foie gras et  
beurre de saumon fumé .....32,00 €

Saumon fumé  
beurre à la fleur de sel.....45,00 €

## Accras de morue

Le kg .....38,00 €



...Toasts froids



Coffret de  
Verres fraîcheur.....



Pains suédois.....

## SAUMONS FUMÉS

Saumon fumé à la ficelle et au sel de Guérande

Le kilo ..... 76,20 €

Par personne environ ..... 6,80 €

Saumon sauvage de la mer Baltique fumé " à la bride "

Le kilo ..... 118,00 €

Par personne environ ..... 11,80 €

Tous nos saumons peuvent être présentés et accompagnés d'une sauce allégée au citron vert et de blinis.

## LANGOUSTES ET HOMARDS

Demi-langouste fraîche ..... à partir de 38,00 €

Demi-langouste grillée sauce armoricaine ..... à partir de 38,00 €

Soupière de homard ..... 29,00 €

Soupière de gambas ..... 19,50 €

Prix selon arrivage et grosseur

## LES SAINT-JACQUES

Coquille à la parisienne ..... 8,50 €

Noix de Saint-Jacques à la provençale ..... 11,00 €

Coquille de Saint-Jacques,

Gratin de tourteau aux légumes 3 saveurs ..... **NOUVEAUTÉ** ..... 14,00 €

Coquille de Saint-Jacques

à la fondue de poireaux safranée ..... **NOUVEAUTÉ** ..... 13,00 €



.....Noix de Saint-Jacques à la provençale



Noix de Saint-Jacques à la fondue de poireaux safranée.....



.....Soupière de homard



Demi-langouste fraîche.....

# ENTRÉES FROIDES

Exquis aux deux saumons (frais et fumé) .....	<b>NOUVEAUTÉ</b> .....	5,80 €
Fraîcheur Océane .....		6,40 €
Terrine de Sandre arlequin sauce ciboulette (la tranche).....		5,80 €
Délice de langoustines.....		6,40 €
Dôme de Saint-Jacques et homard.....	<b>NOUVEAUTÉ</b> .....	7,40 €
Mille-feuilles de foie gras au chutney de fruits (Mangue, ananas, pomme).....		6,50 €
Bûche de Noël au foie gras.....		4,80 €
Goutte des Caraïbes avec médaillon de langouste.....	<b>TRÈS APPRÉCIÉ</b> .....	7,80 €



.....Délice de langoustine  
aux herbes fraîches



Mille-feuilles  
de foie gras.....

Fraîcheur Océane.....



# POISSONS CHAUDS

Suprême de sandre aux écrevisses.....	TRÈS APPRÉCIÉ	9,80 €
Dos de sandre façon beurre blanc revisité.....		9,80 €
Cassolette de bar, Saint-Jacques, églefin sauce homardine.....	NOUVEAUTÉ	9,80 €
Filet de bar grillé au Savennières.....		9,50 €
Filet de Saint-Pierre aux agrumes.....		12,00 €
Cœur de pavé de saumon au butternut rôti.....	NOUVEAUTÉ	8,40 €
Ballotin de turbot aux Saint-Jacques sauce Champagne.....	NOUVEAUTÉ	14,00 €

Suprême de sandre  
aux écrevisses



Filet de bar rôti  
au Savennières.....





# VIANDES ET VOLAILLES

Dinde fermière, farcie aux marrons et sa demi pomme fruit.....	8,50 €
Suprême de chapon à la royale, châtaignes sauce Périgueux.....	10,50 €
Fondant de pintade au foie gras et aux cèpes.....	9,20 €
Caille périgourdine désossée.....	8,90 €
Suprême de poularde de Noël .....	7,40 €
Pavé de veau aux morilles.....	9,20 €
Jambon sous croûte sauce Porto, flan 3 saveurs (Minimum 10 pers).....	9,20 €
Ris de veau au foie gras, légumes du marché.....	14,00 €
Pavé de bœuf façon Rossini, sauce Périgueux .....	14,80 €
Cassolette de foie gras poêlé, Magret de canard, risotto aux cèpes .....	13,00 €

CRÉATION

TRÈS APPRÉCIÉ

NOUVEAUTÉ

# LÉGUMES

Pommes dauphines, 4 à 5 pièces.....	2,50 €
Fagots de haricots verts au lard fumé.....	2,50 €
Gratin dauphinois.....	2,50 €
Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches .....	2,90 €
Écrasé de pommes de terre à la truffe .....	3,90 €
Flan de légumes trois saveurs.....	3,00 €
Pommes Darphin .....	2,40 €



Caille périgourdine  
.....désossée



Fondant de pintade  
au foie gras et aux cèpes.....



.....Suprême de chapon

# HORAIRES

Décembre 2019 :

## Boutique 13 rue Saint-Lazare :

Dimanche 22 : 8h30 - 13h00  
Lundi 23 : 8h30 - 13h00 - 15h00 à 18h30  
Mardi 24 : 8h30 - 18h30 sans interruption  
Mercredi 25 : Fermé  
Dimanche 29 : 8h30 - 13h00  
Lundi 30 : 8h30 - 13h00  
Mardi 31 : 8h30 - 18h30 sans interruption

13 rue Saint-Lazare  
49100 Angers

Tél : 02 41 48 09 72

## Boutique de Grand-Maine :

Sans interruption

Dimanche 22 : 9h30 - 17h00  
Lundi 23 : 9h00 - 20h00  
Mardi 24 : 9h00 - 18h30  
Mercredi 25 : Fermé  
Dimanche 29 : Fermé  
Lundi 30 : 9h00 - 18h30  
Mardi 31 : 9h00 - 18h30

Centre commercial Grand Maine  
49000 ANGERS

Tél : 02 41 73 89 83

Une seule file d'attente lors du  
retrait de votre commande,  
nous vous remercions de  
votre compréhension.

[www.maison-vincent.fr](http://www.maison-vincent.fr)

[contact@maison-vincent.fr](mailto:contact@maison-vincent.fr)

Les prix peuvent subir des variations selon le cours des produits saisonniers dont il faudra tenir compte à la date de facturation.

Nos produits sont fabriqués dans notre laboratoire rue Saint-Lazare.