



*Réveillons & repas de fêtes  
2020-2021*



# 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 300grs.....	42,00 €
Terrine pour 6/7 personnes - Environ 500grs.....	69,00 €
Terrine pour 7/8 personnes - Environ 600grs.....	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 de Grand-mère au foie gras..... **Nouveauté** 28,80 €

# 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

## Pains suédois

### 40 sandwiches

Saumon fumé aux herbes fraîches et volaille aux épices douces

.....29,90 €

## Pains surprises

### 48 sandwiches

Charcuterie.....29,90 €

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

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

## Petits fours salés chauds

(Prix par pièce)

La pièce.....0,95 €

- Tourte méditerranéenne
- Tourte Fourme d'Ambert
- Tourte escargots
- Tourte oignons et fromage de chèvre
- Tourte St Jacques et poireaux

## Macarons salés

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

- Foie gras figes
- Saumon fumé, fines herbes

Prix exprimés TTC

# 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

Langouste entière fraîche.....	prix selon cours
Langouste grillée sauce armoricaine.....	prix selon cours
Soupière de homard.....	29,00 €

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.....	<b>Nouveauté</b> 14,00 €
Coquille de Saint-Jacques à la fondu de poireaux safranée.....	<b>Nouveauté</b> 13,00 €

## ENTRÉES FROIDES

Fraîcheur Océane.....	6,40 €
Délice de langoustines.....	6,40 €
Dôme de Saint-Jacques .....	<b>Nouveauté</b> 7,40 €
Mille-feuilles de foie gras au chutney de fruits (Manque, ananas, pomme).....	6,50 €
Bûche de Noël au foie gras.....	<b>Très apprécié</b> 4,80 €
Entremets de saumons Gravlax.....	<b>Nouveauté</b> 5,80 €

## TERRINES DE POISSONS

Terrine de Sandre.....	46,90€ le kg
Terrine de Saumon.....	33,90€ le kg
Terrine de Langoustines.....	48,00 € le kg
Terrine aux 3 poissons.....	29,80 € le kg

## ENTRÉES CHAUDES

Escargot.....	0,75 €
Bouchée à la Reine.....	4,80 €
Feuilleté de pétoncles.....	4,80 €

# 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	9,50 €
Filet de bar grillé au Savennières.....		9,50 €
Filet de Saint-Pierre aux agrumes.....		12,00 €

# 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.....	Création...7,40 €
Pavé de veau aux morilles.....	9,20 €
Jambon sous croûte sauce Porto, flan 3 saveurs (Minimum 10 pers)	9,20 €
Pavé de bœuf façon Rossini, sauce Périgueux.....	14,80 €
Cassolette de foie gras poêlé, Magret de canard, risotto aux cèpes.....	Nouveauté 13,00 €

# 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 €

# ADRESSES

## Boutique 13 rue Saint-Lazare :

13 rue Saint-Lazare  
49100 Angers

Tél : 02 41 48 09 72

## Boutique de Grand-Maine :

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