



Toutes vos réceptions et cocktails

Particuliers et entreprises

**Fondée en 1985**

# MAISON VINCENT

L'équipe de la Maison Vincent se tient à votre disposition pour l'organisation de vos repas, buffets, cocktails et plateaux repas.

Du repas quotidien aux événements les plus festifs, notre équipe sait répondre à toutes les différentes demandes, selon votre budget, avec pour mot d'ordre une cuisine pleine de saveurs élaborée avec des produits de qualité.

Pour faciliter vos réceptions, vos repas d'entreprise, nous pouvons livrer chaud ou froid, le tout en caisson isotherme. Les tarifs de livraison seront dégressifs en fonction du montant de la commande et du lieu de livraison : gratuite à partir de 400 € TTC sur Angers et son agglomération.

Pour plus d'informations, veuillez contacter nos points de vente.

Retrouvez-nous dans nos deux boutiques de la rue Saint-Lazare et de Carrefour Grand Maine, pour personnaliser et budgétiser vos réceptions.

Spécialiste de la choucroute d'Alsace et de la Paëlla valencienne.



.....Choucroute d'Alsace



Paëlla valencienne.....

---

# SOMMAIRE

---

---

## TRAITEUR

---

Cocktails .....p 4 - 5

Plateaux repas .....p 6

Buffets/ Prestations .....p 7

---

## LA CARTE

---

Entrées .....p 8 - 9

Poissons .....p 10 - 11

Viandes, volailles .....p 12 - 13

Plats traditionnels .....p 14

Légumes/ Desserts.....p 15

Contact .....p 16

# COCKTAILS

## Toasts froids

Le plateau de 25..... 25,00 €

Le plateau de 50..... 48,00 €

- Saumon frais aux petits légumes
- Saumon fumé beurre à la fleur de sel
- Asperges
- Gambas marinées
- Jambon cru

## Verres fraîcheur

Le coffret de 12..... 30,00 €

La pièce ..... 2,40 €

- Fraîcheur de l'été
- Coquillages et crabe à la crème
- Chutney de fruits exotiques et sa gambas
- Caviar d'aubergines et saumon mariné grillé
- Chiboust citron vert/ basilic aux écrevisses

## Petits fours salés chauds

(Environ 50 pièces au kg)

Le kg ..... 38,00 €

- Tourte lorraine
- Tourte saumon/ épinards
- Tourte petits légumes
- Tourte volaille au curry
- Pizza mozzarella

## Macarons salés

2 sortes au choix..... 1,80 €

- Foie gras/ figues
- Saumon fumé/ fines herbes

## Accras de morue

Le kg ..... 38,00 €

## Tapas

Plateau de 25 pièces

Garnitures selon saison..... 25,00 €

## Tartines grillées de charcuterie

Plateau de 25 tartines ..... 29,95 €

Plateau de 50 tartines ..... 57,95 €

- Jambon sec
- Jambon blanc
- Rosette maigre
- Pâté de foie
- Rillettes

## 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..... 45,00 €

Prix exprimés TTC



---

## COCKTAIL 8 PIÈCES

---

8,90 €

/ Personne  
TTC

- 1 brochette de Bayonne  
(2 sortes de comté)
- 4 brochettes mozzarella/ tomates cerises
- 2 tapas variées
- 2 navettes rillettes ou mousse de foie
- 1 toast froid à la crevette
- 1 tartine de charcuterie

---

## COCKTAIL 10 PIÈCES

---

14,90 €

/ Personne  
TTC

- 1 verre fraîcheur  
(Chiboust, écrevisse et citron vert)
- 1 macaron au foie gras
- 1 macaron aux rillettes
- 1 toast au saumon fumé
- 1 toast au jambon cru
- 1 tapas tapenade/ chorizo
- 1 lova de tartare de flétan
- 2 mignardises sucrées
- 1 brochette d'écrevisses

---

### Cocktail sans service

Prestation de buffet, verrine, nappage en location, dédié aux entreprises, administrations, associations, particuliers

Mise en place du buffet juponné: 2,50 € par personne

Location de vaisselle rendue non lavée 2 € par personne

Décoration en fonction de l'événement et sous réserve d'acceptation des conditions par le client

Devis entièrement personnalisable. Livraison: Voir modalités page 2

# PLATEAUX REPAS



BISTROT



LE SAINT-LAZARE



LE RENOMMÉ

## BISTROT

7,80 €

/ Personne  
TTC

### Entrée

Salade piémontaise

### Plat

Rôti de porc  
Légumes du jour - Pain

### Dessert

Tarte aux pommes

## LE SAINT-LAZARE

14,55 €

/ Personne  
TTC

### Entrée

Terrine aux 3 poissons

### Plat

Rôti de bœuf blonde  
d'Aquitaine en chiffonnade  
sauce béarnaise  
Poêlée de légumes - Pain

### Dessert

Fromage  
Salade  
Far breton

ou

Riz au lait caramel  
et son beurre salé

## LE RENOMMÉ

19,50 €

/ Personne  
TTC

### Entrée

Saumon fumé  
ou  
Terrine de poissons

### Plat

Rôti de veau ou rosbeef  
Poêlée de légumes - Pain

### Dessert

Fromage affiné  
Chiboust vanille  
aux fruits de saison

+

Boisson comprise au choix  
Eau, jus d'orange, sodas  
(25 cl/ personne)

LIVRAISONS<sup>\*</sup>  
SUR ANGERS  
& AGGLOMÉRATION

# BUFFETS FROIDS



BISTROT



TERROIR



GOURMAND

## BISTROT

8,50 €

/ Personne  
TTC

Carottes râpées, piémontaise

Rôti de porc, 1 tranche  
Saucisson à l'ail 1 tranche  
Jambon blanc 1/2 tranche  
Saucisson sec 1 tranche  
Terrine de campagne

Tarte aux pommes

## TERROIR

12 €

/ Personne  
TTC

3 sortes de crudités variées  
au choix

Rillettes et pâté  
Rôti de porc, 1 tranche  
Rôti de bœuf, 1 tranche  
Jambon sec (chiffonnade)  
Jambon blanc 1/2 tranche  
Saucisson à l'ail 2 tranches  
Saucisson sec 1 tranche

Plateau de fromages

Tarte aux fruits de saison

## GOURMAND

16 €

/ Personne  
TTC

Fraîcheur de l'été  
ou  
Terrine de poissons  
(avec sa sauce ciboulette)

Carpaccio de bœuf  
Jambon à l'os découpé  
et reconstitué  
Planche de cochonnaille

Plateau de fromages

Chiboust fruits rouges  
ou  
Tarte aux pommes

Pour chaque buffet :

Chips, cornichons, mayonnaise et moutarde vous sont **offerts**

\* Livraison : Voir modalités page 2

LIVRAISONS\*  
SUR ANGERS  
& AGGLOMÉRATION

.....Mille-feuilles de foie gras au chutney de fruits



.....Délice de langoustines  
aux herbes fraîches



.....Opéra jardinier



.....Caliméro



# ENTRÉES

## Foie gras de canard

Le kg ..... 138,00 €

La tranche de 55-60 gr environ ..... 8,00 €

## Entrées froides

Entremet au saumon fumé à la gelée de pamplemousse ..... 4,95 €

Fraîcheur de l'été ..... 4,95 €

Délices de langoustines aux herbes fraîches ..... 6,40 €

Tartare d'églefin, de saumon et crème de homard ..... 5,40 €

Fraîcheur Océane ..... 6,40 €

Caliméro (Céleri, œuf mollet, crème d'asperges et coulis de homard) ..... 5,10 €

Douceur de la mer ..... 4,95 €

Mille-feuilles de crêpes ..... 5,20 €

Pom'sotto aux gambas marinées ..... 4,70 €

Opéra jardinier  
(Mousse de courgettes, aubergines confites, courgettes confites, mousse de petits pois, coulis de tomates) ..... 4,50 €

Avocat aux crevettes gambas " revisité "  
(Macédoine de légumes, gambas marinées) ..... 4,20 €

Crèmeux de thon ..... 4,95 €

Mille-feuilles de foie gras au chutney de fruits  
(Mangue, ananas, pomme) ..... 6,50 €

Prix par personne TTC



Avocat aux crevettes gambas " revisité " .....



Fraîcheur Océane .....

Traiteur : Possibilité de réaliser ces plats sur mesure pour 50, 100, 200... personnes

.....Filet de Saint-Pierre aux agrumes



.....Loup de mer à l'échalote



.....Filet de bar grillé

## POISSONS CHAUDS

Dos de cabillaud au velouté de tomates fraîches.....	7,20 €
Saumon aux asperges vertes et tomates confites .....	7,20 €
Filet de Saint-Pierre aux agrumes.....	9,80 €
Filet de bar grillé .....	8,50 €
Suprême de sandre aux écrevisses sauce homardine .....	9,20 €
Dos de sandre sauce Champagne.....	9,80 €
Filet de dorade sur peau.....	7,20 €
Duo de sandre et de saumon .....	8,20 €
Loup de mer à l'échalote.....	6,90 €
Rôti de lotte à l'armoricaine .....	9,20 €
Églefin.....	6,20 €
Choucroute de la mer.....	à partir de 12€/ personne

Prix par personne TTC



Suprême de sandre aux écrevisses sauce homardine .....

.....Pavé de veau aux légumes croquants



Suprême de pintade " Vallée d'Auge " .....



.....Cuisse de canard aux pêches

## VIANDES

Jambon braisé des îles garni de fruits sauce Champagne .....	9,80 €
Jambon sous croûte sauce Porto .....	9,20 €
Pavé de veau aux légumes croquants .....	8,60 €
Mignon de porc.....	6,80 €
Gigot rôti d'agneau sans os.....	7,80 €
Grenadin de veau au romarin .....	9,80 €
Joue de bœuf à la bière .....	8,50 €
Jambon au cidre.....	6,80 €
Joue de porc au Colombo.....	6,80 €

Prix par personne TTC



.....**Grenadin de veau  
au romarin**



**Croustillant de volaille.....**



**Caille désossée  
aux petits légumes.....**

Toutes nos viandes sont d'origine française

Traiteur: Possibilité de réaliser ces plats sur mesure pour 50, 100, 200... personnes

\*Livraison chaude possible, voir modalités page 2

## VOLAILLES

Poularde au Layon .....	7,80 €
Suprême de poulet fermier aux écrevisses	8,80 €
Cuisse de canard confite, pommes de terre sarladaises.....	8,10 €
Suprême de pintade " Vallée d'Auge " .....	6,90 €
Caille désossée aux petits légumes.....	8,20 €
Cuisse de canard aux pêches .....	7,80 €
Dodine de pintade au foie gras et aux cèpes .....	9,20 €
Croustillant de volaille .....	6,80 €

# PLATS TRADITIONNELS

## Poissons

Paëlla avec gambas .....	7,50 € la part
Jambalaya .....	7,80 € la part
Mouclade (En saison) .....	15,00 € la part
Fideuà .....	7,40 € la part
Sarsuela .....	7,40 € la part
Choucroute de la mer .....	à partir de 12,00 €/ personne

## Vianades

Blanquette de veau .....	8,40 € la part
Bœuf Bourguignon .....	7,40 € la part
Poule au pot .....	7,80 € la part
Pot-au-feu .....	8,00 € la part
Couscous .....	à partir de 7,40 €/ personne (Légumes, semoule, poulet, agneau, merguez)
Tajine d'agneau et sa semoule .....	7,50 € la part
Poulet basquaise .....	5,20 € la part
Sauté de bœuf marengo .....	8,00 € la part
Cassoulet de Castelnaudary .....	7,80 € la part
Tajine de poulet au citron confit .....	7,20 € la part

## Spécialité de la maison

Choucroute d'Alsace cuite sur place, charcuterie et fumaison maison.....entre 9 et 12,00 €/ personne suivant la garniture d'accompagnement  
Saison du 1er week-end de septembre au dernier week-end d'avril de l'année suivante



Choucroute de la mer.....



Tajine d'agneau et sa semoule....



Couscous.....

Toutes nos viandes sont d'origine française

Traiteur: Possibilité de réaliser ces plats sur mesure pour 50, 100, 200... personnes

\*Livraison chaude possible, voir modalités page 2

## LÉGUMES

Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches .....	3,50 €
Ratatouille .....	3,60 €
Flan de légumes aux trois saveurs ou épinards ou champignons.....	3,00 €
Pommes Darphin .....	3,00 €
Pommes dauphines .....	2,50 €
Gratin dauphinois.....	2,50 €
Gratin de Pleurotes au lard fumé .....	3,20 €
Gratin de légumes.....	3,20 €

Prix par personne TTC



.....Écrasé de pommes de terre  
aux herbes fraîches

## DESSERTS

Tarte fine aux pommes .....	2,50 €
Tarte aux poires chocolat amandine .....	2,80 €
Tiramisu aux fruits .....	2,80 €
Mousse au chocolat .....	2,90 €
Crème brûlée .....	2,90 €
Tarte à la rhubarbe (En saison) .....	2,80 €
Tarte aux myrtilles (En saison) .....	3,00 €
Salade de fruits .....	3,20 €
Riz au lait et son caramel au beurre salé.....	2,60 €
Chiboust fruits rouges .....	3,20 €
Crumble aux pommes, poires et Cointreau .....	3,00 €
Tartelette au citron .....	2,80 €

Gratin dauphinois.....





---

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

---

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

**13 rue Saint-Lazare  
49100 ANGERS**

**Tél: 02 41 48 09 72**

**Du mardi au samedi:  
8h30 - 13h et 15h00 - 19h30**

**Le dimanche: 8h30 - 12h30**

**Fermé le lundi**

**Centre Commercial Grand Maine  
49000 ANGERS**

**Tél: 02 41 73 89 83**

**Du lundi au samedi:  
8h30 - 20h30**

**Fermé le dimanche**

---

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.