David VIZZINI
Service Traiteur – Catering
et **toute son équipe**
vous souhaitent
de bonnes et chaleureuses Fêtes !

À noter !

Commandes à passer au minimum 48h00 avant.

Pour les commandes passées au-delà de ce délai, les choix seront restreints.

Les commandes seront à récupérer :
Le samedi 24 décembre 2022 jusqu'à 15h00
Le samedi 31 décembre 2022 jusqu'à 15h00

DA VIZZINI
TRAITEUR • CATERING

04 57 19 95 32 (Boutique)
04 26 78 42 01 (Secrétariat)
vizzini.traiteur@gmail.com

43, rue des Grands Bois
74 130 VOUGY

www.vizzini-traiteur.fr

Photos non contractuelles I Ne pas jeter sur la voie publique. I Crédit photos Shutterstock I Imprimé en France par OffSet Service

DA VIZZINI
TRAITEUR • CATERING

Joyeuses Fêtes de fin d'année

2022

www.vizzini-traiteur.fr

Apéritif festif

TOASTS :

Plateau de toasts assortis (30 pièces) : 48,00€
Foie gras aux figues, saumon fumé, viande séchée, boursin concombre, à l'italienne et magret de canard

Demi plateau de toasts assortis (15 pièces) : 25,00€
Saumon fumé, viande séchée et foie gras

VERRINES :

Incontournable Cocktail scandinave : 3,20€
Tapenade de courgette, thon à la mexicaine, saumon fumé maison, chantilly vodka

Verrine guacamole : 1,90€
Guacamole, chutney de mangues et brochette d'écrevisses

Boule de Noël : 3,10€
Panna Cotta aux cèpes, risotto de courge
Verrine crème de de champignon froid

Royal foie gras en mini cassolette 3,60€
(À servir tiède)

PAIN SURPRISE (60PIÈCES) :

Assortiment charcuterie / saumon : 68,00€

Assortiment saumon / rillette / foie gras : 79,00€

PLATEAUX :

Plateau de mini hamburgers maison (10 pièces) : 31,00€
(A servir tiède, à réchauffer par vos soins)

Plateau de feuilletés maison (500g) : 29,00€
Bouchée à la reine aux escargots, allumettes au fromage, pavot, tartelettes reblochon et lardons, diot polenta (À servir tiède, à réchauffer par vos soins)

Plateau de mini délice (10 pièces) : 18,00€
Saumon fumé maison, poulet curry

Plateau de charcuterie : 8,50€/personne
(Minimum 5 personnes)
Viande séchée, jambon de Parme, mortadelle de Bologne, chorizo, pancetta, rosette de Lyon, rillette et terrine

Plateau minis blinis et wraps assortis : 18,00€
(Plateau de 15 pièces)

Entrées froides

Demie langouste à la Parisienne : 18,80€
Demi avocat crabe / crevette : 4,60€
Feuilleté de saumon, mousse de légumes : 4,60€
Terrine St Jacques, écrevisse: 3,80/personne

Foie gras nature maison : 119,00€/kg
Supplément confit d'oignon et chutney : 1,50€/2 personnes
Foie gras aux truffes : 140,00€/kg

Filet de saumon fumé label rouge Ecosse* : 76,00€/kg
Filet de saumon fumé de Norvège* : 68,00€/kg
Cœur de saumon fumé de Norvège*(environ 450g) : 86,00€/kg

Plateau de fruits de mer : sur commande
Prix en fonction de l'assortiment, prix au cours et selon arrivage

Bourriche d'huitres : sur commande ou vente en direct
Prix à la demande

Huitre spéciale de la maison Gillardeau 2,60 la pièce

Huitre Bretonne n°0 85,00€
la bourriche de 4 douzaines

Huitre Tsarskazya n°3 85,00€
la bourriche de 4 douzaines

Huitre Bretonne creuse PARTAR-CUM n°3 42,00€
la bourriche de 4 douzaines

Huitre Fine de Claire Oléron n°3 45,00€
la bourriche de 4 douzaines

Huitre la Marenne Oléron n°3 90,00€
8 douzaines

Huitre Fine de Claire Oléron n°3 Émeraude 45,00€
la bourriche de 4 douzaines

Huitre Normande ST Vaast n°3 42,00€
la bourriche de 4 douzaines

Huitre Bouzig n°3 37,00€
2 douzaines

En plus originale :
Les boudeuses aussi appelées la Peter Pan des huitres, idéale pour l'apéritif
Huitre de Bretagne de pleine mer, au goût iodé plus prononcé

*Conditionnement sous vide selon souhait

Entrées chaudes

À réchauffer par vos soins

Feuilleté de Saint Jacques et sa fondue de poireaux : 9,90€/personne
Boucher d'escargots au vin jaune : 12,60€/personne
Croc en bouche escargot : 9,90€
Gratin de fruits de mer (environ 300g) : 12,80€/personne
Cassolette de la mer sauce normande : 12,80€/personne

Plat principal

A réchauffer par vos soins

Magret de canard en croûte et sa sauce au miel balsamique 12,80€/personne

Rôti de poularde pistache sauce corne d'abondance et chanterelles 10,50€/personne
(désossée et reconstituée)

Suprême de pintade aux morilles : 16,80€/personne

Filet Wellington individuel sauce suprême 18,90€/personne
(220g ou entier selon le nombre de personne)

Caille en crapaudine 12,80€/personne
farcie pomme, raisin et cognac

Pavé de cerf sauce grand veneur (environ 160g) : 10,80€/personne

Pavé de cerf aux morilles (environ 160g) : 13,80€/personne

Pavé d'espadon et sa fondue de poireaux : 18,90€/personne

Bar en papillote sur son lit de jardinière de légumes de saison 17,00€/personne

Cuisse de chapon au vin jaune et morilles : 39,60€/kg

Dinde tradition ou chapon aux marrons sauce forestière : 28,80€/kg
(entière minimum 6 personnes)

Poularde aux écrevisses: €

Pierrade 3 viandes : 26,80€/kg
Bœuf, dinde et magret de canard

Pierrade 5 viandes : 32,60€/kg
Bœuf, dinde, magret de canard, filet de caille et mini côte d'agneau

Fondue chinoise* et son bouillon offert : 29,80€/kg
Bœuf et dinde

Fondue chinoise* et son bouillon offert : 37,80€/kg
Bœuf , dinde, saumon, pétoncle et crevette papillon

*Possibilité de sauce maison et de nouilles chinoises (en sus)

Accompagnement

A réchauffer par vos soins

Flan de polenta crémeuse à l'Italienne : 3,10€/pièce
Flan de carottes et sa petite brunoise carotte : 3,20€/pièce
Effeuillé de pommes de terre aux cèpes) : 4,60€/pièce
Fondants aux champignons façon Kouglof : 5,80€/pièce
Gratin dauphinois traditionnel : 17,80€/kg
Gratin dauphinois aux cèpes : 21,60€/kg
Gratin de cardons : 25,80€/kg

Pour les gratins prévoir 250g à 300g par personne

Suggestion

Prix sur demande

Volaille fermière de Bresse Label Rouge
Chapon du Gers Label Rouge
Cuissot de cochon de lait
Carré de cochon de lait
Pavé de biche et autres chasses ...

Les Boissons

Punch de Noël : 7,50€/litre
Vin chaud ou froid : 5,00€/litre
A servir froid ou à réchauffer par vos soins

Les plats chauds sont à réchauffer par vos soins.