

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 23 décembre de 8h00 à 15h00

Le dimanche 24 décembre de 8h00 à 11h00

Le samedi 30 décembre de 8h00 à 15h00

Le dimanche 31 décembre de 8h00 à 11h00



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

43, rue des Grands Bois
74 130 VOUCY

www.vizzini-traiteur.fr

Joyeuses
Fêtes
de fin d'année

2023
www.vizzini-traiteur.fr

Apéritif festif

TOASTS :

Plateau de toasts (15 pièces) : 22,50€
Boursin concombre, viande séchée pistache et chorizo pavot.

Plateau de toasts de Noël assortis (15 pièces) : 27,00€
Foie gras aux figues, saumon fumé maison, magret de canard.

VERRINES :

Boule de Noël : 2,60€
Chair de crabe, mayonnaise à la mandarine et œuf de caille.

Végétarienne : 2,60€
Guacamole, caviar d'aubergine, houmous et tapenade de poivron.

Scandinave 2.0 : 2,90€
Mousse de betterave, rillette de thon et saumon, saumon fumé maison.

PAIN SURPRISE :

Saumon ciboulette, fromage aux fines herbes, mousse de canard, chèvre miel, fromage blanc balsamique et poivrons rouges : 49,00€

Rillette, saumon fumé maison, charcuterie et foie gras : 79,00€

PLATEAUX (À servis tiède, à réchauffer par vos soins) :

Mini bouchées feuilletées (16 pièces) : 15,00€
Escarlots beurre persillé et Saint-Jacques à la bretonne

Papillotes croustillantes au poulet et curry rouge (15 pièces) : 16,50€

Mini brioches foie gras chutney de figue et d'oignon et saumon fumé maison (10 pièces) : 28,00€

Nouveauté

Mini burgers gambas, coleslaw, sauce calypso, oignons frits et lard fumé (10 pièces) : 31,00€

Mini burgers maison OU végétariens (10 pièces) : 31,00€

Menu Festif

(25.00€ par personne)

Entrée

Duo de saumon fumé maison et terrine de chasse réalisée par nos soins.

Plat

Roti de volaille farci aux pistaches, chanterelles et cornes d'abondance. Accompagné de son effeuillé de pommes de terre aux cèpes et son fondant à la patate douce et chou romanesco

Entrées froides

Demie langouste à la Parisienne à partager, ou pas : 22,80€
Demi avocat crabe / crevette : 5,20€
Terrine de homard bleu et sa sauce aux étrilles : 3,80€

Entrées chaudes

À réchauffer par vos soins

Aumônière Saint-Jacques aux écrevisses, sauce armoricaine : 9,90€/personne
Feuilleté d'escargots : 9,90€/personne
Vol au vent : 10,50€/personne
Ris de veau, boudin blanc, champignon et volaille.
Gratin de fruits de mer (300g par personne) : 13,80€/personne

Suggestions

Bourriches d'huitres, sur place et selon arrivage. Sur demande, plateaux de fruits de mer : pincés de crabe, crevettes de Madagascar, demi langouste, bulots et huitres.

Appelez-nous pour vous renseigner et réserver.

Plat principal

À réchauffer par vos soins

VOLAILLE

Roti de volaille farci aux pistaches, chanterelles et cornes d'abondance, sauce aux senteurs des bois : 10,50€/personne
Tournedos de filet de canard, sauce miel, orange et sauge : 12,50€/personne

Fondant de chapon farci aux marrons et foie gras, sauce aux senteurs des bois : 12,50€/personne
Suprême de pintade aux morilles : 16,90€/personne

Menu Gourmand

(30.00€ par personne)

Entrée

Tatin de foie gras et ses pommes caramélisées.

Plat

Pavé de cerf aux senteurs de bois, accompagné de son gratin dauphinois traditionnel.

Plat principal (suite)

À réchauffer par vos soins

VOLAILLE ENTIÈRE

Dinde tradition ou chapon, aux marrons et sauce forestière : 28,80€/Kg
(Minimum 6 personnes, poids d'une volaille environ 3.5kg, soit pour 6 personnes environ 16.80€)

Supplément désossage, reconstitution et farcie (farce de Noël) : 30,00€/volaille

BOEUF

Filet Wellington individuel (220g) ou entier (selon le nombre de personne), sauce suprême : 19,90€/personne

CHASSE

Filet de cerf, sauce grand veneur (environ 180g) : 11,80€/personne
Filet de cerf sauce aux morilles (environ 180g) : 14,80€/personne

POISSON

Papillote de filet de Saint-Pierre sur son chutney de légumes d'Automne, sauce citron et safran. : 17,00€/personne
Sandre, sauce réduction de vin rouge et échalotes : 18,50€/personne

PIERRADE (prévoir 250g à 300g par personne)

3 Viandes (Bœuf, volaille, magret de canard) : 26,80€/Kg

5 Viandes (Bœuf, volaille, magret de canard, filets de caille et min côtes d'agneau) : 34,60€/Kg

FONDU CHINOISE (prévoir 300g par personne, le bouillon est offert)

2 Viandes (Bœuf et dinde) : 29,80€/Kg
Bœuf : 31,60€/Kg
Royale (Bœuf, pétoncle, crevettes et saumon frais) : 38,90€/Kg
Nouilles aux œufs (1 Paquet pour 3 personne) : 3,50€
Sauces aux choix (Ciboulette, curry, nature, tartare et bourguignonne) : 1,50€

Accompagnement

À réchauffer par vos soins

Flan de polenta crémeuse à l'italienne : 3,10€/pièce

Fondant de panais, pommes et airelles : 3,90€/pièce

Fondant de patate douce et chou romanesco : 3,90€/pièce

Effeuillé de pommes de terre aux cèpes : 4,60€/pièce

Gratin dauphinois traditionnel : 17,80€/kg

Gratin dauphinois aux cèpes : 21,60€/kg

Gratin de cardons, , os à moelle : 26,80€/kg

Pour les gratins prévoir 250g à 300g par personne

Suggestions

FOIE GRAS MAISON

Possibilité de commander au poids ou à la tranche (environ 60g).

Foie gras nature : 123,00€/Kg

Foie gras truffé : 145,00€/Kg

SAUMON FUME MAISON

Possibilité de commander au poids ou à la tranche (environ 60g).

Saumon d'Ecosse : 78,00€/Kg

Saumon de Norvège : 69,00€/Kg

Cœur de saumon fumé de Norvège : 89,00€/Kg

Les Boissons

Punch de Noël : 8,50€/litre
Vin chaud ou froid : 6,00€/litre

À servir froid ou à réchauffer par vos soins

Les plats chauds sont à réchauffer par vos soins.