Traiteur des Fins Gourmets

Carte 2020

Mr VINTER Cédric

MAITRE ARTISAN

Charcutier
Traiteur
Fabricant

MAITRE ARTISAN

Proposition de cocktail
Apéritif convivial

Planche de charcuterie pour 8 à10 pers
Rillettes de porc à tartiner, chiffonnade de jambon sec, boudin noir, saucisson sec, saucisson à l' ail, bâtons de fromage 19€00

Panier de légumes croquants avec ses sauces 10 pers
32€00 Radis, tomate cerise, choux, carottes, concombre, autre suivant saison)

RACLETTE par personne 6€90
Assortiment de 2 fromages 160gr par personne Brezain fromage fumé au lait cru et fromage à raclette au lait cru et
Assortiment de charcuterie 7 sortes de charcuterie à définir

APÉRITIF REPAS DINATOIRE environ 19 pièces par pers
13€90 SALÉ
1 Mini brochette festive
2 amuses bouches chauds
1 Tapas
2 Toasts froids variés
1 Wraps jambon
1 Wraps saumon
2 Minis Bagels froids (poulet et jambon)
Rillettes en terrine (50 grs) avec ses toasts à tartiner (4 pièces)
1 Mini verrine
1 Assortiment de charcuterie Maison (4 sortes)
3€90 4 pièces SUCRÉ
2 Petits fours sucrés
1 Macaron
1 Mini verrine

APÉRITIF REPAS DINATOIRE SALÉ ET SUCRÉ
environ 23 pièces par pers
17€50
Minimum 8 personnes

Vins, service et cuisinier non compris (T.V.A 5,50%) Incluse.

Pour votre apéritif salé

Cocktail froide

Verrine apéritif 1€20 pièce
Wraps apéritif 1€00 pièce
Toast froid varié 0€85 pièce
Toast Sarthois 0€60 pièce
Minis rillons (les 50gr) 0€90 pièce
Tapas 0€95 pièce

Cocktail chaud

Petit four salé 0€85 pièce
Mini burger 2€00 pièce
(soit poulet ou boeuf)

Mini bagel (soit poulet, jambon blanc, jambon sec ou thon) 2€00 pièce
Mini bagel prestige (saumon fumé ou foie gras) 2€50 pièce

Cocktail convivial

Mini brochettes festives (12 pièces) 9€00 les 12
(magret fumé, saumon fumé, jambon sec, tomate, fruits secs, fromage et crevettes marinées)

Plateau de pizza (les 140 pièces) à faire chauffer 56€00 les 140
Pain surprise 10 pers (84 pièces) Saumon fumé ,charcuterie 40€50 les 84
Pain surprise sarthois (200 pièces) 79€00 les 200
pain surprise avec charcuterie et toast avec boudin noir, saucisson à l' ail, rillons…..

Brioche surprise 8 pers(64 pièces) 29€00 les 64
Saumon fumé, rillettes, jambon sec, jambon blanc.

Hérisson 8 à 10 pers 23€50 les 60
Radis, tomate cerise, gruyère, Cubes de fromage, Saucisson sec, Salami, Olives

Mille pattes 10 à 12 pers 29€50 les 80
Radis, tomate cerise, gruyère, Cubes de fromage, Saucisson sec, Salami, Olives, melon, jambon sec, raisin)

Baguette fourrée 19€90 les 50

Cocktail sucré

Petit four sucré 0€90 pièce
Macaron 0€90 pièce
Chouquettes 0€50 pièce
Brochette de fruits 1€60 pièce

Vins, service et cuisinier non compris (T.V.A 5,50%) Incluse.

Mises en bouche, Cocktail, Vin d'honneur

N°1

3€00 TTC

1 Toast foie gras
1 Brochette de crevettes
1 mini verrine
Trio par personne

N°2

2€80 TTC

1 Toast froid varié
2 Toasts sarthois
1 Petit four salés « chaud »
4 pièces par personne

N°3

3€80 TTC

2 Toasts froids variés
2 Toasts sarthois
1 Wraps
5 pièces par personne

N°4

5€20 TTC

2 Toasts froids variés
2 Toast sarthois
2 Petits fours salés « chaud »
1 Verrine apéritive
7 pièces par personne

N°5

6€40 TTC

1 Toast froid varié
1 Tapas
1 Wraps
2 Petits fours salés
1 Mini brochette festive
1Petit four sucré
1 Chouquette
8 pièces par personne

Nos apéritifs

Cocktail

2€50 TTC

Cocktail Marquisette citron
Soupe angevine
Cocktail chou vert
Punch
Sangria
Pétillant rosé

1 à 2 verres suivant le contenant

Site : www.traiteur-des-fins-gourmets.com

ENTRÉES

Foie gras de canard ''fait maison'' 40 gr et 2 briochettes 7€80 la part
Eclair douceur des mers (St Jacques, saumon fumé, crevettes 5€00 la part
Coquille homardine et sa salade royale 5€00 la part
Coupe cocktail de crevettes (riz, cœur de palmier, maïs, crevettes) 4€00 la part
Coupe créole (crevettes, tomate, riz, avocat, cœur de palmier, crabe) 4€50 la part
Coupe océane (cocktail de fruits de mer, tomate, avocat) 4€00 la part
Mille crêpes de crudités 3€50 la part
Cornet de Bayonne aux pointes d'asperges 4€00 la part
Demi -melon cocktail (selon saison) 3€65 la part
Demi -ananas cocktail (selon saison) 4€00 la part
Fond d'artichaut Norvégien 4€50 la part
Terrine de légumes "Maison" garnie 3€50 la part
Assortiment de crudités traditionnel (5 sortes) 3€80 la part
Assortiment de crudités de prestige (5 sortes)4€80 la part
Assortiment de charcuterie (7 variétés) 4€80 la part

ASSIETTE

Assiette trilogie sur son mesclun 7€80 l' assiette
foie gras, saumon fumé et magret fumé

Assiette délice sarthois 5€50 l' assiette
salade, émincé filet mignon de porc fumé, gésiers, tranche de rillons, copeaux de foie gras

Assiette trio terre et mer 5€50 l' assiette
mini mille crêpes de crudités, mise en bouche écrevisses et sa brochette de saison

Inspiration du chef 6€00 l' assiette
bulle de tartare de saumon, mini mille crêpes de crudités, demi lune de foie gras et brochette de saison

Assiette océane 5€80 l' assiette
St jacques, écrevisses, crevettes et saumon fumé

Assiette déclinaison de saumon 5€80 l' assiette
saumon mariné, tartare de saumon en verrine et saumon fumé

Assiette fraîcheur estivale 5€00 l' assiette
brochette de melon et tomate cerise, mini mille crêpes de crudités, chiffonnade de jambon sec, tomate surprise

Vins, service et cuisinier non compris (T.V.A 5,50%) Incluse.

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES ET POISSONS

POISSON FROID

Langouste à la parisienne (selon les cours) 14€95la part
Terrine de poissons "Maison" et sa garniture 4€50 la part
Terrine de saumon où st jacques où saumon et asperge
Médaillon de saumon à la parisienne 4€80 la part
Saumon farci et sole aux écrevisses sauce cocktail *5€00 la part

Entrées chaudes, Coquilles, Cassolettes

Crème brûlée d' écrevisses au foie gras 5€50 la part
Croustade de volaille et écrevisses à la fondue de poireaux 4€90 la part
Crumble d'escargots et champignons forestiers 6€00 la part
Montgolfière de St Jacques à la fondue de poireaux 6€50 la part
Coquille St Jacques à la béchamel «Spécialité du chef» 6€20 la part
Cassolette de risotto aux St Jacques et crevettes 6€50 la part
Cassolette de St jacques aux fruits de mer 6€50 la part
Cassolette de cabillaud et gambas crème bisquée 6€20 la part

Poissons

Blanquette de lotte et saumon crème de safran et sa garniture 7€50 la part
Dorade Royale sauce cardinale et sa garniture 6€80 la part
Dos de cabillaud sauce Noilly et sa garniture 6€00 la part
Escalope de saumon pointes d'asperges et lard fumé sauce oseille garniture 6€80 la part
Filet de bar crème de champagne et sa garniture 7€50 la part
Filet de sandre sauce xérès et sa garniture 7€00 la part
Filet de sole et saumon au foie gras sauce champagne et sa garniture 7€00 la part
Filet de sole sauce normande et sa garniture 6€00 la part
Pavé de saumon sauce champagne et sa garniture 6€00 la part
Torsade de sole et saumon sauce homardine et sa garniture 6€00 la part
Dos de colin sauce oseille et sa garniture 5€50 la part

Nos plats sont cuisinés maison.

Site : www.traiteur-des-fins-gourmets.com

LES VIANDES

GIBIER

Brochette de filets de caille sauce forestière 7€50 la part
Caille (désossée) farcie au foie gras crème de girolles 7€50 la part
Filet de kangourou à la graine de moutarde 7€00 la part

PORC

Jambon d' York en croûte sauce Porto* 6€00 la part
Jambon d' York sauce Porto (120gr) 4€50 la part
Médaillon de porc à la sarthoise 5€00 la part
Tournedos de porc farci à la Normande 5€00 la part
Ballottine de mignon de porc au foie gras et cèpes 6€00 la part

VOLAILLE

Fondant de pintadeau farci à la royale sauce périgourdine 7€00 la part
Fondant de pintade aux girolles 6€50 la part
Poulet aux saveurs de cidre à la Bonnétablienne 5€00la part
Pintade forestière / aux raisins 5€00 la part

CANARD

Cuisse de canard aux girolles 6€00 la part
Tournedos de canard au foie gras sauce forestière 7€00 la part
Tournedos de canard forestier 6€50 la part
Filet de canard crème de girolles 7€00 la part

VEAU

Noix de veau forestier* 7€00 la part
Médaillon de filet mignon de veau sauce forestière 7€95 la part
Marmiton de ris de veau à la fine champagne 8€50 la part

BOEUF

Filet de bœuf en croûte sauce Périgourdine* 8€90 la part
Pavé de filet de bœuf sauce périgourdine* 8€00 la part
Tournedos Rossini sauce périgueux 11€00 la part

LÉGUMES

Pomme de terre berrichonne
Pommes dauphines
Gratin dauphinois
Gratin Sarladais
Tomate crumble forestière (la demie)
Flan de tomate aux champignons entière
Tomate provençale (la demie)
Fagot d' asperges le légume
Fagot de haricots verts (la pièce) 1€65 la part
Flan de poireaux
Fond d'artichaut forestier
Gâteau d'épinards
Gratin de légumes
Poêlée de champignons

Vins, service et cuisinier non compris (T.V.A 5,50%) Incluse.

PLATS UNIQUES

Cochon de lait grillé farci avec sa garniture 9€10 la part
minimum 20 personnes (farci au boudin blanc, chipolatas, merguez et champignons)
Choucroute de la mer 8€00 la part
(300 gr de chou, saumon frais et saumon fumé , poisson blanc selon la saison, crevettes, moules)
Choucroute royale 7€50 la part
(300 gr de chou, 1 francfort, 1 saucisse fumée, 1belle tr de saucisson, 1 jarrotin)
Choucroute Alsacienne 6€80 la part
(300 gr de chou, 1 francfort, 1 saucisse fumée, 1 belle tr de saucisson, 1 tr de palette fumée)
Jambalaya de poulet et saucisse fumée 6€50 la part
(riz, oignons, poivrons, céleri branche, tomate)
Cassoulet 6€50 la part
Coq au vin avec ses pommes vapeur 6€50 la part
Coq au vin au riesling et pommes vapeur ou chou 6€50 la part
Colombo de porc avec courgettes, ananas et riz créole 6€50 la part
Couscous 6€50 la part
Marmite à la Bonnétablienne 6€50 la part
(Jambon d'York, poulet, lapin, champignons, sauce au Jasnières, avec son chou et carotte)
Paëlla 6€50 la part
Tajine de poulet et agneau avec semoule et légumes 6€50 la part
Poulet aux saveurs de cidre à la Bonnétablienne avec légumes 6€00 la part
Rougail de poulet et saucisse avec riz et légumes 6€00 la part
(tomate, oignons, haricots rouges)
Tartiflette et sa salade 6€00 la part

Livraison chaud en contenaire 0€50 par personne

Salade et fromages
Salade verte 0€90 la part
Plateau de fromages assortis (5 sortes) 2€80 la part
Plateau de fromages AOC assortis (4 sortes) 3€50 la part
Assiette de fromages (Brie, Chèvre) 1€50 la part
Brochette de fromages et sa salade 3€00 la part
Assiette de fromages et sa salade 2€00 la part

Trou normand
Trou normand « sans alcool » 0€85 la part
Trou charentais sorbet pêche « avec alcool Pineau » 1€60 la part
Trou Mentonnais « avec alcool liqueur de citron » 1€60 la part

Pain
Pain individuel et boule de pain coupée 1€00 la part
Pain 1 boule pour 6 personnes par personne 0€65 la part

Café
Café, sucre et petit chocolat 0€85 la part

Soupe à l'oignons
Soupe à l' oignons avec croûtons et gruyère 1€75 la part

Menu Enfant 7€00TTC

Petit assortiment de charcuterie
Emincé de volaille sauce suprême
Pomme dauphine

Le Buffet

Buffet simple dressé sur plat

MAISON

Buffet spécial lendemain de fête

10€25

Assortiment de 3 crudités (200grs par personne)
(piémontaise, taboulé et salade de thon)
Terrine de pâté et rillettes et ses condiments
50gr de chaque
Rôti de porc 2 tranches et ses condiments
Rôti de bœuf cuit 1 tranche et ses condiment
Chips
Brie
Tartelette aux pommes
Pain (1 boule pour 5 pers)

Vins, service et cuisinier non compris (T.V.A 5,50%) Incluse.

Assiette gourmande

Assiette gourmandise: 3€50 par personne
gâteau à définir, panna cotta aux fruits rouges, chou crème, macaron

Assiette douceur: 3€50 par personne
Mini crème brûlée, brochette de fruits, gâteau à définir et sa crème anglaise.

Assiette plaisir: 3€50 par personne
gâteau à définir, verrine mousse chocolat, petit four et sa crème anglaise.

Buffet de desserts Minimum 20 personnes

Farandole de desserts féérique douceur: 5€00 par personne
1 Verrine mousse chocolat, 1 brochette de fruits frais, 1 macaron,
1 verrine tiramisu aux fruits rouges et 1/2 part de gâteau à définir.
Ce buffet est présenté avec ses petites bougies, scintillant et tissus.

Buffet de desserts féérique : 5€00 par personne
Verrine de crème brûlée, Verrine mousse chocolat, omelette norvégienne, Verrine salade de fruits frais, mini verrine panna cotta aux fruits rouges, gâteau à définir .Ce buffet est présenté avec ses petites bougies, scintillant et tissus.

Farandole de desserts féérique et son chou: 5€50 par personne
Verrine de crème brûlée, Verrine mousse chocolat, omelette norvégienne, Verrine salade de fruits frais, mini verrine panna cotta aux fruits rouges, gâteau à définir, croquembouche 1 chou sur présentoir. Ce buffet est présenté avec ses petites bougies, scintillants et tissus. Minimum 20 personnes

Autre desserts

Fraisier sur présentoir wedding Cake 3€80 la part
à la Française rond Fraise apparente
Gâteau blanc avec ruban 3€80 la part
Crème pâtissière mousseline, fraise
Croquembouche revisité sur présentoir: 4€50 par personne
3 choux par personne aux 3 couleurs.
Pièce montée de macarons: 3€60 par personne
4 Macarons aux parfums variés
Omelette norvégienne: 2€50 par personne
glacer Parfum au choix
Salade de fruits : Fruits de saison **1€80 par personne**

« Joyeux Anniversaire »

Desserts gâteaux

Chocolat caramel au beurre salé et son croquant praliné : 2€60la part
Gâteau chocolat et caramel croquant praliné et chocolat blanc, biscuit génoise.
Entremet des Fins Gourmets : 2€60la part
Mousse chocolat, croquant praliné, biscuit génoise.
Choco- Poire : 2€60 la part
Mousse chocolat, mousse poires, biscuit cuillère.
Passion chocolat : 2€60 la part
Mousse chocolat, mousse passion, biscuit génoise, biscuit cuillère.
Entremet de la chandeleur : 2€60 la part
Mousse caramel, pommes caramélisées, crêpes.
Entremet du Roussillon : 2€60 la part
Mousse chocolat abricot, biscuit génoise, biscuit cuillère.
Framboisier des neiges : 2€60la part
Mousse framboise, mousse chocolat blanc légère, framboises, biscuit génoise, biscuit cuillère, meringue italienne.
Fraisier ou aux fruits : 2€60 la part
Crème pâtissière mousseline, fraise ou autre fruits, biscuit génoise
Fraisier sur présentoir wedding Cake 3€90 la part
à la Française rond Fraise apparente
Gâteau blanc avec ruban 3€90 la part
Crème pâtissière mousseline, fraise

« Vive les Mariés »

Nos desserts sont fait maison.

Site : www.traiteur-des-fins-gourmets.com

Nous vous proposons des menus élaborés pour vos cérémonies.
Nous pouvons aussi élaborer d' autres menus ensemble suivant vos souhaits et votre budget.

MAISON

Menu 26€50TTC

Eclair douceur des mers
(St Jacques, saumon fumé, crevettes)
Trou normand « sans alcool » sorbet pomme
Pavé de filet de bœuf sauce périgourdine ou
Médaillon de veau sauce morilles
2 légumes à définir
Plateau de fromages AOC (4 sortes) et salade
Assiette gourmande
Pain individuel et boule coupée
Café sucre et petit chocolat

Vins, service et cuisinier non compris (T.V.A 5,50%) Incluse.

Menu 28€50TTC

Assiette mise en bouche

(Navette au foie gras, Brochette de saison et bulle de tartare de saumon)

Assiette océane Ou

Filet de sole sauce normande et sa garniture

Trou normand « sans alcool » sorbet pomme

Tournedos de canard forestier

et ses 2 légumes

Assiette de fromages et salade

Farandole de desserts féérique douceur

Petit pain individuel et boule coupée

Café sucre et chocolat

MAISON

Menu 34€90TTC

29€50 avec 1 entrée

Assiette trilogie sur son mesclun

foie gras, saumon fumé et magret fumé

Filet de bar crème de champagne et sa garniture

Trou normand « sans alcool » sorbet pomme

Médaillon de veau sauce forestière Ou

Pavé de filet de bœuf sauce périgourdine

et ses 2 légumes

Assiette de fromages et salade

Farandole de desserts féérique douceur

Petit pain individuel et boule coupée

Café sucre et chocolat

Vins, service et cuisinier non compris (T.V.A 5,50%) Incluse.

Buffet avec plat chaud

17€90

Apéritif (sans boisson) (8 pièces)
Toast froids (1 pièce)
Toast sarthois (2 pièces)
Wraps (1 pièce)
Mini brochette festive (1 pièce)
Petits fours salés (2 pièces)
Mini bagel (1 pièce)

Plat chaud au choix
Couscous ou Paëlla ou Marmite Bonnétablienne
Ou Tajine ou Cassoulet ou Jambalaya……

Plateau de Fromages 3 sortes

Duo de Gâteau

Vins, service et cuisinier non compris (T.V.A 5,50%) Incluse.

Buffet sarthois avec plat chaud

17€20

Buffet d'entrées

Assortiment de charcuterie sarthois (andouille, saucisson à l' ail, rillons, jambon sec)
Terrine de pâté et rillettes (35 gr de chaque)
Assortiment de crudités (3 sortes)(200gr)

Plat chaud au choix

Poulet saveur de cidre et duo légumes
Ou
Marmite à la Bonnétablienne et son légume
Plateau de Fromages 3 sortes
Duo de Gâteau

Menu 16€50TTC

Coupe cocktail crabe **OU**
Croustillant de volaille et d' écrevisses à la fondue de poireaux

Tournedos de mignon de porc forestier
OU
Fondant de poulet au chorizo
Avec son gratin dauphinois

Assiette de fromages et salade

Assiette gourmande (3 sortes) à définir

Buffet Entrées Froides

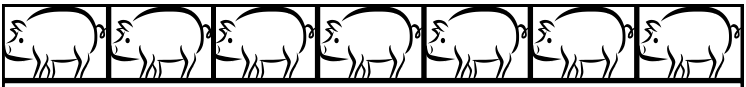
LA PART

Saveurs crudités

- **Playade de hors d'œuvres** *(Citron, tomate, kiwi creusé et garni de salade composées)* *les 3 pièces* _____ **3€00**
- **Coupelle de crudités variées** _____ **1€70**
- **Farandole d'endives (selon saison)** _____ **0€90**
- **Assortiment de crudités traditionnel** *(5 sortes)* _____ *carottes, taboulé, piémontaise, céleri, salade de thon* _____ **3€80**
- **Assortiment de crudités de prestige** *(5 sortes)* _____ *Salade Marco-polo, salade de perle marine, salade de céleri, salade niçoise, salade exotique* _____ **4€80**
- **Terrine de légumes "Maison" garnie** _____ **3€50**
- **Mille crêpes** _____ **3€50**

Saveurs marines

- **Chiffonnade de saumon fumé** _____ **5€80**
- **Tartare de saumon** _____ **3€80**
- **Mille feuilles du matelot** _____ **4€00**
- **Brochette de crevettes** _____ **2€00**



Entrées froides et poissons froids

Voir au début du livret

Peuvent être incorporés dans un buffet.

Nos plats sont cuisinés maison.

Vins, service et cuisinier non compris (T.V.A 5,50%) Incluse.

Buffet de Charcuterie et Buffet de Viandes Froides

Buffet de Charcuterie

	LA PART
•Briochette de foie gras	2€50
•Jambon d' York (1 tranche)	2€00
•Marquise de Bayonne (mini. 15 pers)	2€60
•Terrine de poulet à l'ancienne (1 tranche)	1€40
•Assortiment de charcuterie 7 sortes	4€80
•Terrine de pâté campagne et de rillettes (50gr de chaque)	1€50
•Minis rillons (les 50gr)	0€85

Buffet de viandes froides

•Cascade de viandes froides et ses condiments (2 tr. de rôti de porc, 2 tr. De rôti de bœuf)	3€50
•Rôti de porc l es 2 tranches et ses condiments	1€90
•Rôti de porc à la provençale les 2 tranches et ses condiments	1€90
•Rôti de bœuf l es 2 tranches et ses condiments	2€00
•Gigot d'agneau en tranches et ses condiments	2€00
•Brochette de porc ananas	1€80
•Brochette de canard aux fruits	2€00
•Poulet rôti fermier le 1/8 et ses condiments	1€80
•Chiffonnade de bœuf sur toast	1€50
•1/2 Dôme de filet mignon de porc aux asperges	2€00
•Rôti de dindonneau à l'oriental et ses condiments	1€90
•Cochon de lait en rosace minimum 30pers	4€50

Les viandes froides et la charcuterie sont dressées et décorées sur plat ou présentoir suivant le nombre de personnes.

Nos plats sont cuisinés maison.

Vins, service et cuisinier non compris (T.V.A 5,50%) Incluse.

Buffet 12€50

Assortiment de crudités traditionnel (3 sortes) (200gr)
Assortiment de charcuterie (5 sortes)
1/2 Cascade de viandes froides
(1 tr de porc ,1 tr de bœuf) et ses condiments
Poulet rôti fermier le 1/8 et ses condiments
Plateau de fromages 2 sortes
Gâteau

Buffet 14€00

Assortiment de crudités traditionnel (3 sortes) (200gr)
Saumon farci et sole aux écrevisses
Et sa garniture et sauce cocktail
Cascade de viandes froides et ses condiments
Plateau de fromages 2 sortes
Gâteau

Buffet 15€00

Assortiment de crudités traditionnel (3 sortes) (200gr)
1/4 Melon et jambon sec
Cascade de viandes froides et ses condiments
1/2 dôme de filet mignon de porc et asperges
Plateau de fromages 2 sortes
Farandole de desserts féérique douceur

PRIX DES RILLETTES

2019 prix avec médaille d'argent des meilleures rillettes de la Sarthe

2018 1ème prix avec médaille d'Or des meilleures rillettes de Mamers

2017 3ème prix avec médaille de d' Argent des meilleures rillettes de Mamers

2014 6ème prix avec médaille de bronze des meilleures rillettes de Mamers

2015 1er prix d'excellence du Mans des meilleures rillettes artisanales sarthoises.

2010 2ème prix avec médaille d'argent des meilleures rillettes de la Sarthe

Prix du jambon blanc

2010 2èmes prix départemental du meilleur jambon

PRIX de la meilleure Andouillette coupée

2015 2éme Grand prix d' excellente meilleure andouillette coupée

2013 4éme Grand prix d'honneur meilleure andouillette coupée

2012 3éme Grand prix d'honneur meilleure andouillette coupée

2010 grand prix d'honneur de la meilleure andouillette coupée

Prix du Boudin blanc

2011 prix d'honneur meilleur boudin blanc

2010 prix d'honneur du meilleur boudin blanc

MAITRE ARTISAN

CNCT
LES ARTISANS CHARCUTIERS TRAITEURS

www.traiteur-des-fins-gourmets.com

Traiteur des Fins Gourmets

charcuterie.vinter@orange.fr

Charcuterie des Fins Gourmets
Mr et Mme VINTER Cédric
16 Rue du Maréchal Joffre
72110 BONNÉTABLE
Téléphone : 0243293021

Heures d' ouverture
Lundi / Mardi / Jeudi /
Vendredi / Samedi
8h30- 19h00
Dimanche 8h30- 12h30
Fermé le Mercredi

MAITRE ARTISAN