

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



## À noter !

Commandes à passer maximum le samedi 21 décembre pour Noël  
et le jeudi 26 pour Nouvel An  
Pour les commandes passées au-delà, les choix seront restreints  
Les commandes seront à récupérer :  
Le mardi 24 de 8 h à 15 h  
Le mercredi 25 de 8 h à 11 h

Le mardi 31 décembre de 8 h à 12 h

DA VIZZINI sera fermé pour congés du 1er janvier au 7 janvier 2025  
Réouvertures le mercredi 8 janvier 2025



**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](http://www.vizzini-traiteur.fr)

# Joyeuses Fêtes de fin d'année 2024



[www.vizzini-traiteur.fr](http://www.vizzini-traiteur.fr)

## Apéritif festif

### TOASTS :

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

**Plateau de toasts de Noël assortis (15 pièces) :** 27,00€/Plateau  
*Foie gras, saumon, œuf de caille.*

### VERRINES :

**Exotique :** 2,60€/Verrine  
*Guacamole, chou chinois et tartare de tomate, crevette.*

**Noël :** 2,90€/Verrine  
*Miette de crabe, mayonnaise calypso, ananas et avocat.*

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

### PAIN SURPRISE : (environ 60 pc)

**Charcuterie, rillette de porc, saumon fumé maison :** 69,00€

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

**Feuilletés assortis (6 à 8 pers. 500 gr minimum) :** 63,80€/Kg  
*Pavot, sésame, fromage, tartelettes*

**Mini burger bœuf ou végétariens (10 pièces) :** 31,00€/Plateau

## Nouveauté

**Mini pain pita au choix (6 pièces) à servir tiède :** 29,00€/Plateau  
Effiloché de joue de porc confite à la bière Gambas, caviar d'aubergine à la tomate.

## Menu Festif

(25.00€ par personne)

### Entrée

Gravelax de saumon et sa petite ballotine de pintade servie froide.

### Plat

Cuissot de porcelet au miel et son effeuillé de pommes de terre aux cèpes, courge rôtie

## Entrées froides

**Demie langouste à la Parisienne à partager, ou pas... :** 24,80€/pc  
**Demi avocat au crabe / crevette :** 5,20€/pc

## Entrées chaudes

À réchauffer par vos soins

**Coquille Saint Jacques à la bretonne et sa fondue de poireaux à la crème :** 7,50€/personne

**Brioche garnie joue de porc effilochée de Mamie Monette :** 8,00€/personne

**Gratin de fruits de mer tradition (300 fr / pers.) :** 10,50€/personne

**Boudin blanc gourmand au foie gras de canard, pomme caramélisée :** 4,80€/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

A réchauffer par vos soins

**VOLAILLE**  
**Roti de volaille farci pistache et jus de viande à la sauge :** 11,50€/personne

**Feuilleté de magret de canard sauce gastrique ou forestière :** 13,80€/personne

**Médaille de chapon farci aux marrons et foie gras sauce suprême :** 12,50€/personne

## Menu Gourmand

(30.00€ par personne)

### Entrée

Paté croûte Richelieu maison à la pintade, foie gras et sa tranche de saumon fumé maison, pickels de légumes assortis.

### Plat

Médaille de chapon, farce fine, sauce morille, gratin dauphinois tradition

## Plat principal (suite)

A 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€/pers.)*

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

**BOEUF**  
**Tournedos de bœuf Rossini, foie gras mi-cuit (250 gr/pers.) :** 19,00€/personne

**CHASSE**  
**Médaille de cerf, (180 gr env.) sauce grand veneur :** 13,80€/personne  
**Médaille de cerf (180 gr env.) sauce morille :** 17,80€/personne

**POISSON**  
**Filet de dorade sauce vierge, purée de pommes de terre vitelotte :** 16,80€/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, bouillon offert)

**2 Viandes (Bœuf et dinde) :** 29.80€/Kg  
**Bœuf :** 32.60€/Kg

**Royale (Bœuf, pétoncle, crevettes et saumon frais) :** 38.90€/Kg

**Nouilles aux œufs (1 paquet pour 3 personnes) :** 1.80€ /pc

**Sauces aux choix (Ciboulette, curry, nature, tartare et bourguignonne) :** 1.60€/pc

## Accompagnement

A réchauffer par vos soins

**Flan de polenta crémeuse à l'italienne :** 3,50€/pièce

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

**Pommes dauphines (3 / pers) :** 3,90€/pièce

**Gratin dauphinois traditionnel :** 17,80€/pièce

**Gratin dauphinois aux cèpes :** 22,80€/kg

**Gratin de cardons, , os à moelle :** 27,80€/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 sous vide).*

**Foie gras nature :** 125.00€/Kg

**Foie gras truffé :** 147.00€/Kg

**SAUMON FUME MAISON**  
*Possibilité de commander au poids ou à la tranche (environ 60g sous vide).*

**Saumon d'Ecosse label rouge maison :** 78.00€/Kg

**Saumon fumé 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

*A servir froid ou à réchauffer par vos soins*

Les plats chauds sont à réchauffer par vos soins.