

NOUS RETROUVER

Boutique 13 Rue Saint Lazare

49100 Angers
02 41 48 09 72

Ouvert le 23/12 et le 30/12 de 8h30 à 13h30 et de 15h00 à 19h30
Ouvert le 24/12 et le 31/12 de 8h00 à 17h30

Boutique Centre Commercial Grand Maine

49000 Angers
02 41 73 89 83

Ouvert le 23/12 et le 30/12 de 9h00 à 20h00
Ouvert le 24/12 et le 31/12 de 9h00 à 17h30

Une seule file d'attente lors du retrait de votre commande. Nous vous remercions de votre compréhension.

contact@maison-vincent.fr

* 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



LA RENOMMÉE

MAISON VINCENT



L'APÉRITIF

Coffret de 12 verres fraîcheur	29,80 €
Plateau de 25 Toasts froids	26,00 €
Plateau de 50 Toasts froids	49,00 €
Pains Suédois de 40 sandwiches, Saumon fumé, herbes fraîches et volaille aux épices douces	30,90 €
Pains Surprises de 48 sandwiches	30,00 €
- Charcuterie	
- Beurre de foie gras et beurre de Saumon fumé	33,00 €
Aquarelle de 10 petits fours chauds	10,00 €
Coffret de 6 macarons, foie gras figues et Saumon fumé, fines herbes	10,80 €

LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard maison * (la tranche 55-60 grs environ)	200 €/kg
Saumon fumé à la ficelle (la tranche)	79,80 €/kg
Demi-Langouste fraîche *	42,00 €
Dôme de Saint-Jacques	8,90 €
Fraîcheur Océane	6,90 €
Entremet Saumon fumé	6,90 €
Bûche de Noël au foie gras	6,90 €

LES TERRINES DE POISSONS

Terrine de Sandre	48,20 € / kg	Terrine de Saumon	41,50 € / kg
Terrine de Langoustines	49,20 € / kg	Terrine aux 3 poissons	34,50 € / kg

Nous vous proposons nos sauces :

Ciboulette ou allégée pour vos entrées froides et terrines de poissons. 0,99 € les 100 g

ENTRÉES CHAUDES

Escargots (la douzaine)	9,90 €
Bouchée à la Reine	5,80 €
Feuilleté de Pétoncles	5,80 €
Feuilleté de Homard	5,80 €

POISSONS CHAUDS

Suprême de Sandre aux écrevisses	11,50 €
Dos de Sandre façon beurre blanc	10,50 €
Cassolette de Lotte, de Bar et sa poêlée d'épautre, asperges et morilles, sauce Homardine	12,00 €
Filet de Bar grillé au Savennières	10,20 €
Filet de Saint-Pierre aux agrumes	12,00 €

LES SAINT-JACQUES

Coquille de Saint-Jacques à la Parisienne	8,80 €
Noix de Saint-Jacques à la Provençale	11,90 €
Coquille de Saint-Jacques à la fondue de poireaux	13,90 €

VIANDES ET VOLAILLES

Rôti de dinde aux marrons et sa demie pomme fruit	9,50 €
Suprême de chapon à la royale, châtaignes, sauce Périgieux	10,90 €
Fondant de pintade au foie gras et aux cèpes	10,20 €
Caille Périgourdine désossée	9,50 €
Cassolette de foie gras poêlé, magret de canard et son crumble de légumes	14,00 €
Pavé de veau aux morilles	9,80 €
Pavé de boeuf façon Rossini, sauce Périgieux	16,20 €
Jambon sous croûte, sauce Porto, flan trois saveurs (10 personnes minimum)	10,50 €

LÉGUMES

Pommes Dauphines 5 pièces	2,90 €
Gratin Dauphinois	2,90 €
Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches	3,20 €
Flan de légumes trois saveurs	3,50 €
Pommes Darphin	2,90 €