

VAUVY

TRAITEUR

CARTE DES PIÈCES COCKTAIL

2024 - 2025

TABLE DES MATIÈRES

Pièces végétariennes	2
Pièces de la mer	3
Pièces non végétariennes	4
Pièces chaudes	5
Petits plats chauds	6
Petits sandwichs et navettes	7
Salades individuelles	8
À partager	9
Pièces sucrées	11-12
Informations	13
Contact	14

NOS PIÈCES SALÉES



Foie gras de canard mi-cuit pain d'épices et figue



Mini fajitas de poulet cajun et guacamole



Blinis cœur de saumon et crème citronnée



Tomate, mozzarella et basilic



Tartare de saumon

PIÈCES VÉGÉTARIENNES

À partir de 2,36€ la pièce

	Saison
Sablé parmesan aux olives et légumes confits	À l'année
Tomate, mozzarella et basilic	Printemps/Été
Tomate séchée, mozzarella et basilic	Automne/Hiver
Cake piquillos, perles de poivrons et crème légère au bleu	À l'année
Blinis méditerranéen au pesto, tomate confite et œuf de caille	À l'année
Brie à la truffe et crème de balsamique	À l'année
Trio de melons	Été
Tartelette à la provençale	À l'année
Tartelette fêta et légumes de saison - Équivalent 2 pièces	À l'année
Petite quiche aux poireaux et lait de coco - Équivalent 2 pièces	À l'année

PIÈCES DE LA MER

À partir de 2,36€ la pièce

	Saison
Blinis cœur de saumon et crème citronnée	À l'année
Blinis filet de saumon crème de raifort et radis noir	Automne/Hiver
Blinis saumon gravlaks et crème de griotte	À l'année
Blinis saumon, concombre et gingembre confit	À l'année
Blinis, poulpe mariné aux herbes, olive et shiso pourpre	À l'année
Blinis, tarama corail d'oursin et œufs de saumon	À l'année
Pomme grenaille, saumon gravlaks et ricotta aux herbes	À l'année
Pomme de terre vitelotte, crème citronnée et oeufs d'avruga	À l'année
Gambas badiane, menthe fraîche et gingembre	À l'année
Gambas et crème légère à l'anis	À l'année
Feuille de sucrine, gambas au sésame et tartare de wakamé	À l'année
Tataki de thon mariné à la citronnelle, pointe de cébette	À l'année
Radis noir, thon mariné, crème de raifort et sésame noir	Automne/Hiver
Sucrine croquante, thon et crème de Wasabi	À l'année
Sucrine, médaillon de homard et mayonnaise légère à l'estragon	À l'année
Petite quiche au saumon - Équivalent 2 pièces	À l'année

PIÈCES NON VÉGÉTARIENNES

À partir de 2,36€ la pièce

	Saison
Bœuf mariné au chimichurri	À l'année
Brochette de melon et jambon de Parme	Été
Brochette de raisin sans pépins et magret de canard	À l'année
Foie gras de canard mi-cuit pain d'épices et chutney de mangue	À l'année
Foie gras de canard mi-cuit pain d'épices et figue	À l'année
Mini fajitas de poulet cajun et guacamole	À l'année
Mini tacos de bœuf	À l'année
Mini tartiflette en une bouchée	À l'année
Mini tortilla aux oignons confit, crème au chorizo et thym	À l'année
Sucrine poulet cajun, oignons frits et tomate	À l'année
Tête d'asperge verte et jambon serrano	Printemps
Petite quiche lorraine - Équivalent 2 pièces	À l'année

PIÈCES CHAUDES

À partir de 2,36€ la pièce

	Saison
Mini hotdog, moutarde légère et oignons frits	À l'année
Choripan : Mini hot-dog argentin au chimichurri	Printemps
Cromesquis de foie gras et truffe	À l'année
Gyoza végétarien, sauce soja et vinaigre de grenade	À l'année
Gyoza de volaille, sauce soja et vinaigre de grenade	À l'année
Assortiment Vauvy's Burger - Équivalent 2 pièces	À l'année
Croque-Monsieur Alain Vauvy Nécessite la présence d'un chef	À l'année
Croque-Monsieur Alain Vauvy à la truffe noire Nécessite la présence d'un chef	À l'année
Pruneau d'Agen et poitrine fumée au romarin	À l'année
Tartelette à la provençale	À l'année
Tartelette feta et légumes de saison - Équivalent 2 pièces	À l'année
Petite quiche au saumon - Équivalent 2 pièces	À l'année
Petite quiche lorraine - Équivalent 2 pièces	À l'année
Petite quiche aux poireaux et lait de coco - Équivalent 2 pièces	À l'année
Focaccia à la Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano AOP, roquette et huile de truffe Nécessite la présence d'un chef	À l'année

PETITS PLATS CHAUDS

À partir de 6,14€ la pièce

	Saison
Ravioles de Royans, crème de basilic et parmesan	À l'année
Dos de cabillaud et poireaux à la crème	À l'année
Saumon, purée de patate douce et sauce vierge	À l'année
Daube provençale et riz de Camargue	À l'année
Noix d'entrecôte de bœuf et écrasé de pomme de terre	À l'année
Parmentier de canard et pomme fruit	À l'année

PETITS SANDWICHS ET NAVETTES

À partir de 4,13€ la pièce

	Saison
Navette saumon	À l'année
Navette foie gras	À l'année
Navette jambon de Parme	À l'année
Navette jambon de dinde et mayonnaise au curry	À l'année
Navette à la viande de grison et aux oignons confits	À l'année
Ficelle de jambon au vieux comté	À l'année
Ficelle jamón ibérico con tomate	À l'année
Ficelle saucisse sèche de l'Aubrac, cornichon et beurre demi-sel	À l'année
Lobster roll - Petit sandwich au homard servi dans un pain viennois	À l'année
Petit viennois saumon fumé, cream cheese, concombre et sucre	À l'année
Petit sandwich brie de Meaux, roquette, crème de balsamique et beurre demi-sel	À l'année
Petit viennois au brie à la truffe, roquette et crème de balsamique	À l'année
Petit sandwich pesto, tomate, mozzarella et rucola	À l'année
Petit viennois poulet rôti émincé, guacamole et pickles d'oignon rouge	À l'année

SALADES INDIVIDUELLES

À partir de 5,17€ la pièce

	Saison
Salade de fusilli Pâtes fusilli, mozzarella, tomates cerises, roquette, pesto, olives, pignons de pin	À l'année
Salade de lentilles béluga Lentilles béluga, fêta bio, tomates cerises, poivrons, œuf de caille et oignon	À l'année
Salade de quinoa, petits légumes verts et halloumi Quinoa, concombre, tomate, pousses d'épinard, brocolis, radis, menthe, halloumi, sauce vinaigrette aux agrumes	À l'année
Salade de thon confit à l'huile d'olive Salade de thon confit à l'huile d'olive, œuf, légumes grillés	À l'année
Salade grecque Roquette, feta AOP, concombre, tomates cerises, graines de grenades, éclats de pistache, olives noires, échalote, oignon rouge	À l'année
Salade périgourdine Foie gras de canard entier, confit de gésiers de canard, haricots verts, pomme de terre, œuf de caille, cerfeuil, noisettes, vinaigrette à la moutarde	À l'année
Salade crémeux de potimarron Potimarron, poulet, éclats de châtaigne	Hiver
Salade César Filet de poulet grillé, parmesan râpé, croûtons, sauce césar	À l'année
Coleslaw « Comme à New York » Chou rouge et chou blanc, carotte râpée, mayonnaise, vinaigre de cidre	À l'année
Poké bowl saumon Riz rond blanc, saumon cru mariné, avocat, mangue, graines de sésames blanches et noires	Printemps
Salade tomate mozzarella basilic	À l'année

À PARTAGER

À partir de 27,77€ la pièce

	Saison
Assortiment de pains et beurre	À l'année
Panier crudités avec houmous	À l'année
Planche de charcuterie - au Kg	À l'année
Planche de fromage - au Kg	À l'année
Planche de saumon, mini blinis et crème à l'aneth - au Kg	À l'année

NOS PIÈCES SUCRÉES



Mini Paris-Brest



Mini Saint-Honoré



Feuillantine chocolat et framboises fraîches



Mini Mont-Blanc



Tartelette de fruits de saison

PIÈCES SUCRÉES

À partir de 1,96€ la pièce

	Saison
Mini chou vanille et éclats de pistache	À l'année
Mini chou aux fraises, crème vanille, coulis de mara des bois	À l'année
Mini chou Ispahan : litchi, framboise et pétales de rose	À l'année
Mini chou chocolat	À l'année
Mini chou café	À l'année
Mini chou caramel	À l'année
Mini Paris-Brest	À l'année
Mini tropézienne	À l'année
Mini Mont-Blanc	Automne/Hiver
Mini opéra	À l'année
Mini Saint-honoré	Printemps
Mini forêt noire	À l'année
Croquant nuage de chocolat et pointe de thym	À l'année
Diamant citron	À l'année
Feuillantine chocolat et framboises fraîches	À l'année
Brochette de fruits de saison	À l'année
Mini sablé breton aux fruits rouges	À l'année

PIÈCES SUCRÉES

À partir de 1,96€ la pièce

	Saison
Tartelette chocolat intense	À l'année
Tartelette chocolat sésame à la fleur de sel	À l'année
Tartelette citron meringuée et zeste de citron vert	À l'année
Tartelette de fruits de saison	À l'année
Financier amande	À l'année
Financier chocolat	Printemps
Financier citron	À l'année
Assortiment de macarons	À l'année
Assortiment de mini muffin - Chocolat & caramel	À l'année
Tiramisu maison individuel - Équivalent 4 pièces	À l'année
Mousse au chocolat noir et cassonade - Équivalent 4 pièces	À l'année
Salade de fruits de saison - Équivalent 4 pièces	À l'année

INFORMATIONS

Délais de commande

Si vous désirez réaliser un de vos événements avec nous, et afin de garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits, veuillez passer votre commande au moins **72 heures à l'avance**.

Vos événements

Notre service événementiel se tient à votre entière disposition pour répondre à toutes vos demandes concernant nos buffets, nos cocktails et toutes autres réceptions.

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone au 01 84 19 26 98 ou par e-mail à contact@vauvy.fr. Nous serions ravis de vous accompagner dans la création de moments mémorables.

CONTACTEZ-NOUS

01 84 19 26 98 - Service commercial

09 73 89 91 57 - La boutique

contact@vauvy.fr