

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 fête 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
Tartare de saumon - Équivalent 3 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	À l'année
Croque-Monsieur Alain Vauvy à la truffe noire	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 - Avec présence d'un cuisinier	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
<b>Salade de fusilli</b> Pâtes fusilli, mozzarella, tomates cerises, roquette, pesto, olives, pignons de pin	À l'année
<b>Salade de lentilles béluga</b> Lentilles béluga, fêta bio, tomates cerises, poivrons, œuf de caille et oignon	À l'année
<b>Salade de quinoa, petits légumes verts et halloumi</b> Quinoa, concombre, tomate, pousses d'épinard, brocolis, radis, menthe, halloumi, sauce vinaigrette aux agrumes	À l'année
<b>Salade de thon confit à l'huile d'olive</b> Salade de thon confit à l'huile d'olive, œuf, légumes grillés	À l'année
<b>Salade grecque</b> Roquette, feta AOP, concombre, tomates cerises, graines de grenades, éclats de pistache, olives noires, échalote, oignon rouge	À l'année
<b>Salade périgourdine</b> 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
<b>Salade crémeux de potimarron</b> Potimarron, poulet, éclats de châtaigne	Hiver
<b>Salade César</b> Filet de poulet grillé, parmesan râpé, croûtons, sauce césar	À l'année
<b>Coleslaw « Comme à New York »</b> Chou rouge et chou blanc, carotte râpée, mayonnaise, vinaigre de cidre	À l'année
<b>Poké bowl saumon</b> Riz rond blanc, saumon cru mariné, avocat, mangue, graines de sésames blanches et noires	Printemps
<b>Salade tomate mozzarella basilic</b>	À l'année

# À PARTAGER

À partir de 27,77€ la pièce

---

	<b>Saison</b>
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
Tartelette Ispahan : litchi, framboise, et pétales de rose	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](mailto: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***