

Nos menus à emporter

Délai minimum de commande
48 heures à l'avance

Une solution pour vos repas de fêtes à la maison,
nos formules menus carte,
de l'amuse-bouche au dessert.
Faites votre menu...!

2 formules

46 €
5 amuse-bouches,
3 plats au choix,
dessert

35 €
5 amuse-bouches,
2 plats au choix,
dessert

Nos entrées chaudes (2^e plat)

Papillote de Saint-Jacques, mousseline de saumon au coulis de homard
Soufflé de brochet en ragoût de moules au safran
Fricassée de ris de veau aux morilles, risotto carnaroli celnat

Nos viandes et gibiers (3^e plat)

Filet de bœuf Rossini, Purée aux cèpes
Brochette "Margaridou", ris de veau et morilles, Bocal de légumes oubliés
Filet de cerf en duo avec effilochade tatin, poires aux épices, polenta aux noix
Volaille de Bresse aux écrevisses, risotto au beurre d'écrevisses

Nos desserts - Noël ou Jour de l'An - Nos bûches ou entremets

Bûche croquentine au chocolat et fruits rouges
Bûche caramel, poires, meringue et chocolat orange
Assortiment de douceurs en mignardises façon café gourmand, crème brûlée, financier poires pistache, verrine tiramisu, crèmeux amande dacquoise
Entremet Vellave, biscuit sacher, coulis gélatiné, mousse verveine chocolat blanc

VIDAL

Ma Cuisine à la Campagne

Tél. 04 71 08 70 50 / www.restaurant-vidal.com / info@restaurant-vidal.com

CARTE - TRAITEUR à emporter

Les 5 assortiments d'amuse-bouches : 6 €

La solution, le Chef à la maison,
faites votre choix de plats
à la carte.

Entrées

■ Terrine de foie gras "Domaine de Limagne"	110,00 € le kilo
■ Part de foie gras (80 g.), ses garnitures	12,50 € la part
■ Millefeuille de homard en chaud-froid de légumes sauce cocktail aux crevettes	17,00 € la part
■ Demi homard en croûte de noisettes gratiné, jus de crustacés	20,00 € la part
■ Trois foies gras en variation et ses garnitures	15,00 € la part
■ Tourte de gibiers, chutney de figes et confiture de coings au vin rouge	11,50 € la part

Poissons et Crustacés

■ Fricassée de homard aux petits légumes, jus de crustacés	20,00 € la part
■ Papillote de Saint-Jacques au coulis de homard	15,00 € la part
■ Soufflé de brochet en ragoût de moules safranées	9,50 € la part
■ Dos de bar en croûte de châtaignes, beurre de châtaignes	18,00 € la part

Viandes avec garnitures

■ Pigeon en croûte, jus truffé	13,00 € la part
■ Filet de bœuf "Rossini", jus truffé	14,00 € la part
■ Volaille de Bresse aux écrevisses façon albufera	15,00 € la part
■ Duo de cerf en filet et effilochade aux trompettes	14,50 € la part
■ Brochette margaridou ris de veau et morilles	16,00 € la part

Légumes
Au choix : 3,50 €

- Purée aux cèpes
- Polenta aux noix
- Risotto aux morilles
- Crosnes sautés au lard paysan, jus truffé
- Tatin fenouil ou échalottes

Les desserts 4,50 € par personne

- Bûche croquentine au chocolat et fruits rouges
- Bûche caramel, poires, meringue et chocolat orange
- Assortiment de douceurs en mignardises façon café gourmand, crème brûlée, financier poires pistache, verrine tiramisu, crèmeux amande dacquoise
- Entremet Vellave, biscuit sacher, coulis gélatiné, mousse verveine chocolat blanc

Assortiment de nos
chocolats fins maison
prix au kilo 50 €

(ballotin 125 g, 250 g, 500 g et 1 kg)

Assortiment
de petits fours,
mignardises
et macarons
(6 pièces par personne)

servi avec coulis de fruits rouges
des Monts du Velay,
crème anglaise ou pistache

Tél. 04 71 08 70 50 - www.restaurant-vidal.com