



Menus et Carte traiteur fin d'année



*Le restaurant Jean-Louis Vidal et toute son équipe
vous souhaitent une heureuse année 2012 pleine de saveurs...*

VIDAL

Un cuisinier à la Campagne

Place du Marché - 43260 Saint-Julien-Chapteuil (Haute-Loire)
Tél. 04 71 08 70 50

www.restaurant-vidal.com - info@restaurant-vidal.com

IJA-création-impression-112546



*Une solution,
le chef
à la maison*

Pour vos commandes
en DIRECT

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



VIDAL

un cuisinier à la campagne

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...!*

Menu à 32 €

Amuse-bouches / 2 plats / dessert

Menu à 38 €

Amuse-bouches / 3 plats / dessert

5 amuse-bouches
(Pati Pantini, Aileron de volaille pané,
Sablé tomate maquereau, Pounti,
Tartare guacamole)

—
Pâté en croûte "Aurélien"
boudin blanc morilles et foie gras
Chutney aux lentilles et abricots

—
Soufflé de potimarrons
aux moules de Bouchot et fruits de mer
Jus de crustacés

—
Civet de chevreuil aux châtaignes
Galette de pommes de terre aux cèpes

—
ou
Poularde de bresse
farci façon Albufeira
Ses légumes

Menu à 38 €

Amuse-bouches / 2 plats / dessert

Menu à 46 €

Amuse-bouches / 3 plats / dessert

5 amuse-bouches
(Pati Pantini, Aileron de volaille pané,
Sablé tomate maquereau, Pounti,
Tartare guacamole)

—
Foie gras au coing
et son bonbon au pain d'épices

—
ou
Filet de Saint Pierre
clouté aux langoustines

—
Bouchon de lotte et homard,
bisque et petits légumes au safran

—
ou
Noisette de filet de chevreuil,
jus de gibier à la verveine

—
ou
Pièce de bœuf en croûte de cèpes

—
ou
Canard Colvert "L'Huppe" en deux cuissons

Bûche au yuzu (citron japonais) et fruits exotiques
cœur de mûres sauvages aux macarons

—
ou
Bûche croustillante praliné au chocolat Weiss
"CEIBA" cœur de vanille et rhum

Les desserts de Fête

CARTE - TRAITEUR à emporter

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

Buffet apéritif : 6 € les 5 pièces / personne

Entrées

■ Terrine de foie gras traditionnelle	110,00 € le kilo
■ Part de foie gras 800 g + garnitures	12,50 € la part
■ Pâté en croûte "Aurélien"	11,50 € la part
■ Soufflé de potimarron aux fruits de mer	12,00 € la part
■ Millefeuille de foie gras au jambon ibérique	12,50 € la part

Poissons et Crustacés

■ Homard rôti en bisque 1/2	25,00 € la part
■ St-Jacques en croûte de cèpes	18,00 € la part
■ Filet de St Pierre clouté aux langoustines	17,00 € la part
■ Boudin de queue de lotte et homard	18,50 € la part
■ Gratin de fruits de mer et poissons	16,00 € la part

Les garnitures de Légumes

Au choix : 3,00 €

- Risotto aux morilles
- Purée aux cèpes
- Galette de pomme de terre
- Crosnes au jus
- Gargaillou de légumes verts
- Galette de potimarron

Viandes servies avec une garniture

■ Lièvre à la royale	14,00 € la part
■ Noisette de chevreuil	14,00 € la part
■ Filet de bœuf Rosisini	16,00 € la part
■ Civet de chevreuil aux châtaignes	12,00 € la part
■ Canard Colvert en 2 façons	15,00 € la part
■ Ballotine de poularde de bresse Albufeira	17,00 € la part

Les desserts de Fête

Bûche au yuzu (citron japonais) et fruits exotiques
cœur de mûres sauvages aux macarons

ou

Bûche croustillante praliné au chocolat Weiss
"CEIBA" cœur de vanille et rhum

Assortiment de nos
chocolats fins maison
prix au kilo 50,00 €
(ballotin 125 g, 250 g, 500 g et 1 kg)

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

7,00 €

Le Plus
Nos petits pains maison offerts.

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