

Le menu de la semaine du Bistrot de Justin est disponible à emporter

(commande 48h avant):

- Entrée, plat et dessert 19 euros
- Entrée et plat ou Plat et dessert 15 euros



Menu des Sucs à emporter:

- en 3 temps (entrée, poisson ou viande et dessert) 51Euros

-en 4 temps (entrée, poisson et viande, dessert) 62 Euros

Menu de Justin à emporter:

-en 3 temps (entrée, poisson ou viande, dessert) 31Euros

-en 4 temps (entrée, poisson et viande, dessert) 41Euros

Ce reporter aux menus correspondant

MAISON VIDAL

*Carte traiteur
à emporter*

AUTOMNE 2026

Pour vos commandes

en DIRECT

Tel: 04.71.08.70.50

contact@restaurant-vidal.com

ASSORTIMENT DE BOUCHÉES APÉRITIVES

5 PIÈCES /PERS 7.50 EUROS

3 PIÈCES/PERS 5 EUROS

LES ENTRÉES

-Le Pâté croûte d'Aurélien	15E/la part
-Pâté croûte entier 30cm	180 Euros
-Pâté croute entier 40 cm	210 Euros
-Les champignons en tartelettes	20 Euros
-Maquereau , carottes , agrumes	13 Euros
-le Foie gras en terrine (la tranche) et accompagnement	19 Euros
-Foie gras terrine (1kg)	140Euros



LES POISSONS/ PLAT

• LE SOUFFLET DE BROCHET ET SANDRE ,COURGES ,MOULES	18 EUROS
• LES LANGOUSTINES, CHOUX ET MIRABELLES	24EUROS
• LE HOMARD ET LÉGUMES DE SAISON	28EUROS

LÉGUMES

• Purée aux cèpes	4Euros/pers
• Légumes de saison	4Euros/pers
• Risotto aux truffes	5Euros/pers



LES VIANDES

-Le Bœuf façon Wellington (min 6 pers)	20Euros/part
-Volaille fermière, sauce poulette (min 8 pers)	17 Euros /part
-Le Jambon au foin cuit en croûte de pain (min 20 pers)	15Euros /part
-Le paleron de veau et textures de patates douces	20 Euros/part
-Le poulet fermier et millefeuilles de pommes de terre	16 Euros/part
-Le foie gras poêlé et petits légumes	22 Euros/part



LES DESSERTS À L'ASSIETTE

• MA POIRE AU VIN	8EUROS LA PART
• TARTE TOUT CHOCOLAT	8 EUROS LA PART
• CITRON ET SÉSAMES	8 EUROS LA PART
• CHÂTAIGNE ET PAMPLEMOUSSE	8 EUROS LA PART

DESSERTS À PARTAGER

• ENTREMET FRUIT	4 EUROS LA PART
• ENTREMET CHOCOLAT	4.5 EUROS LA PART
• ASSORTIMENT 4 MIGNARDISES	4EUROS LA PART