

L'équipe de la
maison Vidal
vous souhaite
une heureuse année
2023
pleine de saveurs

Pour vos commandes
en **DIRECT**
Tél. 04 71 08 70 50
www.restaurant-vidal.com

Délai minimum de commande
72h à l'avance
Dans la limite des stocks disponibles

 maison
VIDAL

Place du marché - 43260 Saint Julien Chaptueil (43)
Tél. 04 71 08 70 50 - www.restaurant-vidal.com

 maison
VIDAL

nos Menus et carte Traiteur à
emporter pour vos fêtes de fin d'année

Pour vos commandes
en **DIRECT** Tél. 04 71 08 70 50
www.restaurant-vidal.com



Menu de Fêtes

3 Amuses bouches

Pâté croûte d'Aurélien
et ses accompagnements

Ou

Verrine de crabe, agrumes et avocat

Saint-Jacques rôties, panais et morilles

Ou

Canard en deux cuissons
Purée aux cèpes

ou

Noisette de chevreuil
Déclinaison autour de la courge

Dessert au choix
Bûche chocolat, caramel, cacahuètes
Bûche exotique
Entremet poire tonka

Menu à 37€
Amuse bouche, Entrée
Plat, Dessert

Menu à 47€
Amuse bouche, Entrée
Poisson, Viande, Dessert

Menu
des petits lutins !

13€

Hamburger et pommes dauphine

Dessert de Noël



Les entrées

Terrine de foie gras
Pâté croûte
Pâté croûte entier 30 cm (15 parts)
Pâté croûte entier 40 cm (20parts)
Verrine de crabe, avocat et agrumes

22€ la part 150€/kg
15€ la part
140€
210€
14€ la part



Les poissons

Homard rôti entier, risotto safrané et jus de crustacés
Saint-Jacques rôties, panais / morilles

28€ la part
24€ la part



Les viandes

Lièvre à la Royale, céleri
Noisette de chevreuil, courges
Canard en deux cuissons, purée aux cèpes

20€ la part
19€ la part
17€ la part



Les garnitures

Risotto safrané
Purée aux cèpes
Légumes de saison

5€ la part
4€ la part
4€ la part



Les desserts

Bûche chocolat, caramel, cacahuètes
Bûche exotique
Entremet poire, noisette, tonka

| Bûche pour 4 personnes | Bûche pour 6 personnes | Bûche pour 8 personnes |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 15€ | 22€ | 28€ |
| 15€ | 22€ | 28€ |
| 15€ | 22€ | 28€ |