



Menus et Carte traiteur fin d'année



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



Place du Marché - 43260 Saint-Julien-Chapteuil (Haute-Loire)
Tél. 04 71 08 70 50 - Fax : 04 71 08 40 14
www.restaurant-vidal.com - info@restaurant-vidal.com

VIDAL

Ma Cuisine à la Campagne



Menus TRAITEUR à emporter

Délai minimum de commande
48 heures à l'avance

Une solution, le chef à la maison.

Menu à 32 €

Buffet apéritif 5 pièces



Dâté en croûte de sanglier
confiture de coings au vin rouge



Dos de sandre aux girolles
mousseline à la poudre de cèpes



Volaille de Bresse pochée
au jus de truffe



ou
Pièce de bœuf
du plateau du Mézenc en croûte



Les desserts AU CHOIX

Pour la Noël notre assortiment de bûches

Pour les fêtes du Réveillon et de fin d'année
nos assortiments d'entremets calendrier

VIDAL

Ma Cuisine à la Campagne

Tél. 04 71 08 70 50 - www.restaurant-vidal.com
Fax 04 71 08 40 14 - info@restaurant-vidal.com

CARTE - TRAITEUR à emporter

Une solution, le chef à la maison.

Buffet apéritif, l'amuse-bouche 1 €; les 10 : 8 €

Entrées

- Pâté en croûte de sanglier, confiture de coings au vin rouge 6,50 € la part
- Foie gras domaine de Limagne en terrine 100,00 € le kilo
- Foie gras en portion 80 g. + toasts à la châtaigne 12,50 € la part
- Parfait de homard aux trompettes et jus de crustacés 15,00 € la part
- Roulade de saumon fumé maison
au crabe en mousceline et tomates confites 12,00 € la part
- Croustillant façon pastilla de canard
et foie gras aux girolles, jus au banyuls 11,00 € la part

Poissons et Crustacés

- Queue de homard rôtie en cocotte et jus de crustacés et petite brunoise 25,00 € la part
- Coussin de saumon au brochet sauce vierge 8,00 € la part
- Dos de sandre aux girolles 10,00 € la part
- Gratin de fruits de mer au safran et julienne de légumes confits 12,00 € la part
- St-Jacques en croûte de champignons mousceline aux cèpes 16,00 € la part
- St-Pierre rôti en croûte de châtaigne sabayon aux châtaignes grillées 18,00 € la part

Viandes avec garnitures

- Carré de veau rôti jus de veau aux champignons 12,00 € la part
- Volaille de Bresse cuite lentement
au jus de truffe (min. 4 pers.) 13,00 € la part
- Pièce de bœuf en croûte de cèpes 13,00 € la part
- Blanquette de ris de veau aux girolles 14,00 € la part
- Chapon fermier de Michel Marlas
à Cahors rôti en deux cuissons 13,00 € la part
- Lièvre à la royale et son effilochade 13,50 € la part
- Noisette de chevreuil jus de gibiers aux épices douces 14,00 € la part

Les garnitures
de légumes
3 € par personne

Les desserts 3,50 € par personne

- Pour la NOËL : notre assortiment de bûches
- Pour la FIN d'ANNÉE : nos assortiments
d'entremets calendrier

Chocolats et mignardises

- La pièce de mignardises :
0,80 € la pièce
chocolats maison,
truffes et aiguillettes orange :
65 € le kg

VIDAL

Ma Cuisine à la Campagne

Tél. 04 71 08 70 50 - www.restaurant-vidal.com
Fax 04 71 08 40 14 - info@restaurant-vidal.com