

RESTAURANT



RESTAURANT "VIDAL"
Place du Marché
43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL (Haute-Loire)

Tel : 04.71.08.70.50
Fax : 04.71.08.40.14
email : info@restaurant-vidal.com

VIDAL

Ma Cuisine à la Campagne

www.restaurant-vidal.com

Bienvenue sur le catalogue de nos prestations

- traiteur à emporter
- mariages , réceptions et séminaires
- groupes en semaines

- 1 les cocktails apéritifs
- 2 les desserts , petits fours et mignardises
- 3 les entremets et tartes
- 4 les forfaits boissons au restaurant banquet réception
- 5 les menus de réceptions et mariages
- 6 menus de groupes en semaine (min 10 personnes)
- 7 carte traiteur d'automne et de fin d'année
- 8 les plats canailles en famille (min 10 personnes)
- 9 les fromages
- 10 conditions générales de vente et informations pratiques

VIDAL

Ma Cuisine à la Campagne

RESTAURANT "VIDAL" Place du Marché 43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL (Haute-Loire)
Tel : 04.71.08.70.50 - Fax : 04.71.08.40.14 - email : info@restaurant-vidal.com

Coktails apéritifs

Les amuses bouches (formules apéritives)

- 10 pièces a choisir 15 €
- 15 pièces à choisir 20 €
- 20 pièces à choisir 25 €
- 25 pièces à choisir 28 €

Décorés et présentés sur plateaux papier dentelles selon votre choix de salés ou de sucrés

Assortiments de canapés sur pain de campagne (1.20 euro)

- saumon mariné
- truite fumée
- fourme d'Ambert
- foie gras
- crabe
- petites asperges
- œufs de saumon
- saucisson
- mousse de canard
- guacamole ,tomate confite

Les cuillères gourmandes chinoises (1.20 euro)

- tartare de truite
- cubes de poulet au curry
- mousseline de choux fleur
- museau à l'auvergnate
- sushi de truite du lignon
- taboulé fruits de mer
- œuf brouillé aux crevettes
- œuf brouillé aux herbes
- caviar d'aubergines
- saumon mariné au citron

Les verrines transparentes (1.20 euro)

- guacamole tomate confite
- crevette et pamplemousse
- bavaoise de crustacés
- marmite de st jacques safrané
- mousse de canard et magret fumé
- fromage blanc légumes baton
- langoustines et fruit passion mayo gambas et herbes
- mousseline et boudin noir
- marmite moules poulette

Les minis sandwiches (1.20 euro)

- seigle charcuteries
- truite fumée haute loire
- saumon fumé
- tarama
- jambon blanc
- croque monsieur



Ma Cuisine à la Campagne

RESTAURANT "VIDAL" Place du Marché 43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL (Haute-Loire)
Tel : 04.71.08.70.50 - Fax : 04.71.08.40.14 - email : info@restaurant-vidal.com

Les feuilletés (1 euro)

- pissaladière niçoise
- boudin pommes
- zakouskis aux escargots
- champignons à la crème
- saucisse feuilletée
- paté pantin
- allumette au fromage
- allumette aux anchois

Bouchées et amuses (1.20 euro)

- brochette saucisse ananas
- boudin noir cocktail
- confit de légumes chutney
- ailerons de volaille panés
- crêpes farcies
- velouté chataigne et lard
- pruneau au lard
- boudin blanc cocktail
- quenelle homardine
- mini quiche
- crèmeux de cèpes
- velouté de langoustines

pain surprises 50 toasts (environ 35 euros)

- saumon fumé
- saucisson
- jambonnette
- truite fumée de haute loire
- jambon cru auvergne
- jambon braisé
- foie gras
- bœuf séché d'aubrac

animations plancha (5 euro la pièce) (petites pièces poêlées devant les gens)

- foie gras poêlé et confiture de coings au vin rouge
- magret à l'orange
- st jacques aux poireaux confits
- pièce de bœuf aux poivres
- petits rougets de méditerranée
- brochette de volaille au curry
- brochette de filet de lapin moutarde
- brochette de gambas
- brochette de st jacques
- lamelles d'encornet



Ma Cuisine à la Campagne

RESTAURANT "VIDAL" Place du Marché 43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL (Haute-Loire)
Tel : 04.71.08.70.50 - Fax : 04.71.08.40.14 - email : info@restaurant-vidal.com

LES DESSERTS PETITS FOURS ET MIGNARDISES

- croquant praliné chocolat
- délice d'odile Mattei
- tartelette myrtille
- tartelette pomme
- tartelette fraise
- Choux caramel
- baba au rhum
- macarons divers
- verrine de pâtisserie
- salade de fruits saison
- verrine d'œuf à la neige
- miroir aux fruits
- bonbons chocolat
- tartelette framboises
- tartelette groseille
- tartelette citron meringué
- financier aux fruits
- carré praliné pistache
- noix de coco
- sacristains
- tarte châtaigne
- mousse chocolat,pistache etc...
- macaron verveine
- pate de fruit verv.framb.
- opéra
- canelé bordelais
- tuiles à l'orange croquantes
- éclair vanille,café,chocolat



Ma Cuisine à la Campagne

RESTAURANT "VIDAL" Place du Marché 43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL (Haute-Loire)
Tel : 04.71.08.70.50 - Fax : 04.71.08.40.14 - email : info@restaurant-vidal.com

LES ENTREMETS ET TARTES

- le ventoux (biscuit dacquoise amande,pistaches et crème mousseline nougat)
- le royal chocolat (biscuit chocolat,mousse praliné et croquant croustilline)
- le capitolien (myrtilles,biscuit amande,praliné et financier pistache)
- Odile Mattei (pate sucrée,praliné,crème d'amande pistache,mousse praliné et glaçage)
- sous bois (génoise ,liqueur de framboise,mousse fruits des bois,glaçage miroir fruits)
- Opéra traditionnel aux amandes
- Zaire (meringue au citron vert, crème citron , zestes confits)
- Tartes diverses en crème d'amandes pistachée
- tarte au chocolat Weiss
- Sablé mousseline à l'orange ou pamplemousse
- Clafoutis aux fruits de saison
- entremets glacés (omelette norvégienne, vacherin aux fruits et chantilly etc...)
- croquembouches sur demande

Concernant les tarifs des mignardises : 1€la pièce

Pour les minis gateaux portions : 1.50 €

Pour les parts d'entremets et le cout portion de gateaux complet par personnes : 2.80 €

Ceux-ci sont servis avec du coulis de fruits rouge ou de la crème anglaise



Mn Cuisines à la Campagne

RESTAURANT "VIDAL" Place du Marché 43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL (Haute-Loire)
Tel : 04.71.08.70.50 - Fax : 04.71.08.40.14 - email : info@restaurant-vidal.com

FORFAIT BOISSONS RESTAURANT BANQUETS RECEPTIONS

1^{er} forfait

apéritif maison
domaine perrin cotes du rhone blanc
domaine perrin cotes de rhone rouge
eaux minérales
cafés et mignardises 5/pers

20 euros

2^{ème} forfait

apéritif maison
viognier d'ardèche mourier ou cave lablachère
bordeaux château les aublines
eaux minérales
cafés et mignardises 5/pers

25 euros

3^{ème} forfait

apéritif maison
st joseph blanc anthony vallet
st joseph rouge anthony vallet
eaux minérales
cafés et mignardises 5/pers

30 euros

4^{ème} forfait

champagne
croze hermitage blanc papillon de gilles robin
croze hermitage rouge de gilles robin papillon
eaux minérales
cafés et mignardises 5/pers

35 euros



Ma Cuisine à la Campagne

PROPOSITIONS DE MENUS MARIAGE ET RECEPTION

MENU DU TESTAVOYRE A 45 €

Cocktail 5 amuses bouches

filet de daurade en croûte d'herbes du jardin

ou

crémeux de langoustines aux trompettes, safran et petits légumes

pigeon bardé en cocotte oignons grelots confits et jus perlé

ou

carré de veau aux champignons du moment purée aux cèpes

fromage faisselle , coulis ou herbes

ou

assiette de nos fromages

assiette de pâtisserie et sorbets de notre pâtissier Nicolas

MENU DE MONAC A 55€

Cocktail de 5 amuses bouches

tarte mousseline safranée a la truite fumée du vourzac

ou

tartine de pain d'épice grillée à la confiture de coings au vin rouge
et crumble de foie gras aux fruits secs

dos de cabillaud , jus mousseux aux moules bouchot

ou

saumon poêlé à l'oseille

pièce de bœuf en croûte de cèpes

ou

gibier en saison à définir

fromage faisselle, coulis ou herbes

ou

les fromages du velay

les desserts de notre pâtissier Nicolas



Ma Cuisine à la Campagne

RESTAURANT "VIDAL" Place du Marché 43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL (Haute-Loire)
Tel : 04.71.08.70.50 - Fax : 04.71.08.40.14 - email : info@restaurant-vidal.com

MENU DU MEZENC (65 euros)

menu pour groupes

veuillez choisir pour le groupe les memes entrées, les memes plats , fromages et desserts pour tous le groupe

formule à 35 euros avec kir maison , vin blanc et vin rouge , cafés et mignardises

Coktail de 5 amuses bouche

trilogie de nos foie gras

filet de st opierre à la crème de tomate confite

cornet à l'agastache

filet d'agneau en croute d'herbe croquant à l'ail

fromage blanc à la crème

ou

fromages du velay

le pré dessert

le grand dessert de notre patissier nicolas



Ma Cuisine à la Campagne

RESTAURANT "VIDAL" Place du Marché 43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL (Haute-Loire)
Tel : 04.71.08.70.50 - Fax : 04.71.08.40.14 - email : info@restaurant-vidal.com

MENU DE GROUPE EN SEMAINE

3 AMUSES BOUCHES/ PERSONNES

LES ENTREES

Pâte en croûte suivant saison et mélange de jeunes pousses , confiture de coing au vin rouge
Tarte croustillante à la jambonnette d'Yssingeaux et lentilles vertes du puy
Crème brûlée au foie gras et son croquant à la châtaigne
Truite fumée de haute Loire en crème de citron confit
Carpaccio de bœuf fin gras du Mézenc en vinaigrette de champignons
Trilogies d'entrée au lapin fermier d'auvergne
millefeuille de truite du lignon à la fourme d'Ambert
bouillon de crustacés au colin et trompettes des maures
encornet frit à l'anglaise purée de tomates confite et huile d'herbes du jardin

LES VIANDES

Dos de lieu au citron confit et estragon
Bourrides de nos rivières et lacs à la rouille mousseuse
Pièce de bœuf du Mézenc en croute de champignons jus de veau et purée aux cèpes
Volaille fermière sautée au vinaigre balsamique et échalotes
Poitrine de veau farcie aux girolles
Râable de lapin farci aux olives taggiasches, gâteau de foie de lapin , coulis de tomate

LES FROMAGES

Salade de jeune pousse et le bleu du Lizieux aux fruits secs
Ou
Fromage blanc à la crème ou aux herbes

LES DESSERTS

Le gâteau d'Odile Mattei
Soufflé glacé à la verveine verte artisanale
Soufflé chaud au chocolat Weiss
Gratin de fruits du moment au grand Marnier
Les fruits frais et sorbet à la minute
Crème brûlée aux fruits exotiques flambée devant vous

Veillez choisir 2 plats , fromage et dessert pour la table complète merci de votre compréhension..



Ma Cuisine à la Campagne

RESTAURANT "VIDAL" Place du Marché 43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL (Haute-Loire)
Tel : 04.71.08.70.50 - Fax : 04.71.08.40.14 - email : info@restaurant-vidal.com

2 MENUS TRAITEUR FETES DE FIN D ANNEE

A 32€

Buffet apéritif 5 pièces

Pâté 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

dessert au choix

2 PLATS et dessert A 37 €/ 3 PLATS et desserts A 43 €

buffet apéritif 5 pièces

parfait de homard aux trompettes

ou

terrine de foie gras , ses toasts à la châtaigne

confiture de pomme de terre vitelotte

st pierre rôti en crème de tomate confite au basilic

chapon fermier de Michel Marlas en deux cuisson

ou

gigue de chevreuil rôtie doucement en jus de gibier aux épices douces

dessert au choix

Pour les fêtes de fin d'année
l'entremet calendrier pour la st sylvestre et les bûches pour Noël



Ma Cuisine à la Campagne

RESTAURANT "VIDAL" Place du Marché 43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL (Haute-Loire)
Tel : 04.71.08.70.50 - Fax : 04.71.08.40.14 - email : info@restaurant-vidal.com

CARTE TRAITEUR AUTOMNE HIVER 2007/08

ENTREE

pâté en croûte de sanglier, confiture de coings au vin rouge.....	6.50 €
foie gras domaine de Limagne en terrine	100 euros le kilo
foie gras en portion 80 gr + toasts à la châtaigne	12.50 €
Parfait de homard aux trompette et jus de crustacés	15 €
Roulade de saumon fumé maison au crabes en mousseline et tomates confites	12 €
Croustillant façon pastilla de canard et foie gras aux girolles , jus au banyuls	8 €

POISSONS

Queue de homard rôtie en cocotte et jus de crustacés et petite brunoise	25 €
Coussin de saumon au brochet sauce vierge	8 €
Dos de sandre aux girolles	10 €
Gratin de fruits de mer aux safran et julienne de légumes confite	12 €
St jacques en croûte de champignons mousseline aux cèpes	16 €
St pierre rôti en croûte de châtaigne sabayon aux châtaigne grillées	18 €

VIANDES ET GIBIERS

Garnis de garnitures de légumes

Carré de veau rôti jus de veau aux champignons	12 €
Volaille de Bresse cuite lentement au jus de truffe (min 4 pers)	13 €
Pièce de bœuf en croûte de cèpes	13 €
Blanquette de ris de veau aux girolles	14 €
Chapon fermier de Michel Marlas a cahors roti en deux cuissons	13 €
Lièvre à la royale et son effilochade	13.50 €
Noisette de chevreuil jus de gibiers aux épices douces	14 €

LES LEGUMES

Purée aux cèpes, tarte aux légumes du sud, gratin aux cèpes, gargaillou de légumes du moment, artichauts barigoules, gratin de macaronis aux cèpes etc..... 3 €



Ma Cuisine à la Campagne

RESTAURANT "VIDAL" Place du Marché 43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL (Haute-Loire)
Tel : 04.71.08.70.50 - Fax : 04.71.08.40.14 - email : info@restaurant-vidal.com

AUTOUR D'UN PLAT CANAILLE

- la tradition des toques d'auvergne avec le jambon braisé en croûte de foin
- la paella à la lentille verte du puy, poulet, coquillages et crustacés
- le carré de veau ben croûte de cèpes
- la tajine de pigeon aux citron confits et amandes grillées
- l'agneau de lait sauguain farçi et cuit entier désossé 12 heures
- le cochon de lait désossé et farçi aux herbes cuit lentement 12 heures

Tous ces plats canailles sont préparés pour un minima de 15 personnes et sont accompagnés de légumes, toute commande 4 jours à l'avance vu les temps de préparation souvent assez longs.

Le prix est de 12.50 euros par personne



Ma Cuisine à la Campagne

RESTAURANT "VIDAL" Place du Marché 43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL (Haute-Loire)
Tel : 04.71.08.70.50 - Fax : 04.71.08.40.14 - email : info@restaurant-vidal.com

LES FROMAGES DU VELAY ET LES SPECIALITES FROMAGERES

Pour vos présentations de fromages :

- Grande boîte en bois pour 10 personnes : 2 €
- petite boîte en bois portion avec vos logos : 0.80 €

- bleu du Lizieux aux fruits secs et mascarpone : 2.50 €
- salade de jeunes pousses et toast aux pommes et fourme d'Yssingaux 3€
- camembert pané mariné au calvados : 2.50 €
- camembert au lait cru rôti au four avec mouillettes : 2 €
- les fromages de chez nous en assortiments : 2.50 € la part



VIDAL

Ma Cuisine à la Campagne

RESTAURANT "VIDAL" Place du Marché 43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL (Haute-Loire)
Tel : 04.71.08.70.50 - Fax : 04.71.08.40.14 - email : info@restaurant-vidal.com

CONDITIONS GENERALES ET INFORMATIONS

RESERVATIONS

Pour tous repas traiteur 24 heures à l'avance vous seront demandés

Pour tous repas confirmés nous vous demandons un chèque d'arrhes de 25% du montant de votre repas comme chèque de caution et de confirmation, le solde 10 jours avant votre repas et le solde 8 jours après votre repas.

La confirmation du nombre de personnes 4 jours avant la date de votre repas

Vos chèques doivent être libellés à :

**RESTAURANT VIDAL
18 PLACE DU MARCHE
43260 ST JULIEN CHAPTEUIL**

HORAIRES DE FERMETURES MARIAGES

4 heures du matin sinon un supplément de 40 euros par heures d'occupation des lieux.

MENUS IMPRIMES

Nous pouvons vous fournir des menus pour vos tables et nous pouvons les imprimer selon votre choix

Le menu 0.50 €

Le menu imprimé 1 €

Animations, fleurs , baby sitting , hôtels et chambres d'hôtes veuillez nous consulter pour vous aider dans votre recherche sur les environs.

La direction :

Chantal et Jean Pierre VIDAL.



Ma Cuisine à la Campagne

RESTAURANT "VIDAL" Place du Marché 43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL (Haute-Loire)
Tel : 04.71.08.70.50 - Fax : 04.71.08.40.14 - email : info@restaurant-vidal.com