

Nom de réservation:

Numéro de téléphone:

Adresse:

E-mail:

Jour de récupération de la commande:
(commande à passer AVANT le 24 ou le 31
selon date du repas commandé)

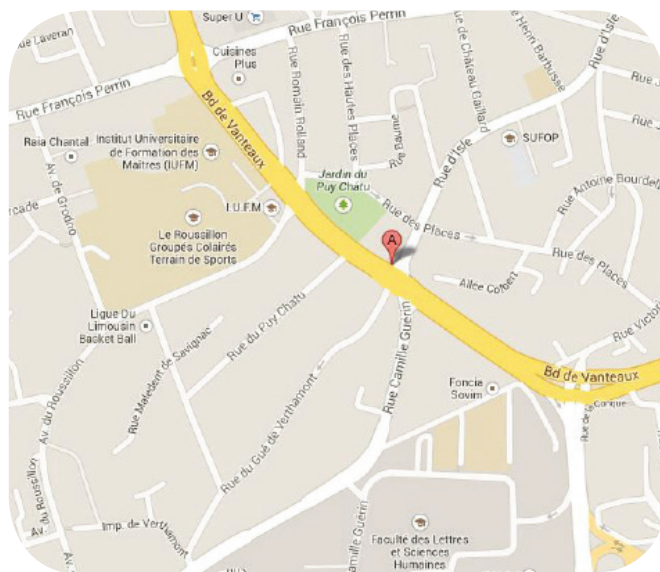
24 31

Heure de la récupération:
(Avant 17h00)

Idee cadeau! Le bon cadeau «sur mesure»

N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples renseignements
Chèque à libeller à «Le Vanteaux». Les commandes sans arrhes ne seront pas prises en compte

Plan d'accès



Pour un réveillon
en toute
dégustation...



Tel.: 05 55 49 01 26

E-mail: le.vanteaux@orange.fr

162 Bd de Vanteaux
87 000 LIMOGES
www.levanteaux.com

Menus

Menu Prestige

56€/Pers.

Notre bûche de foie gras exotique 2017

Lotte et St Jacques, brunoise de topinambour
au caviar de cèpes et sauce au vin jaune

Le chapon et le ris de veau, pulpe de cha-
taîgne, jus de veau corsé et palet de pommes
de terre fumé en croûte d'abatis

Le flocon 2018 (vanille, caramel, spéculos)

Menu Fête

40€/Pers.

Papillotte de Saint-Jacques aux coquillages,
sauce champagne et fenouil confit

ou

Foie gras de canard aux poires et kumquat

Coeur de cabillaud, risotto compressé comme
un mandiant et crème de langoustine fumée

ou

Suprême de volaille aux gambas, pulpe de céle-
ri à la vanille et sauce au vin d'arbois

L' exotique (mousse mangue, ananas, passion
et citron vert)

ou

La bûche au chocolat, coeur mandarine
et yuzu

Votre apéritif festif 7€ (4/Pers.)

- **Les bouchées** : Sucette au foie gras et griottine/
Croque d'esturgeon et saumon fumé/ Sablé au chèvre
frais et romarin, citron confit et fruits secs/ Bonbon
au chou-fleur, caviar de hareng et zestes de citron

La carte

Les entrées

- Foie gras poêlé au miel et à la châtaigne 24€
- Ballottine de caille et gambas, sauce escabèche 25€
- Langoustines et Saint-Jacques marinées, légumes
confits, crème au caviar de hareng fumé 29€

Les Plats

Poisson

- Navarin de homard, bisque au curry et légumes de
saison 45€

Viandes

- Ris de veau caramélisés et pomme de terre cha-
touillarde, jus de veau 31€
- Lièvre à la royale, pulpe de céleri et coing 35€

Les Desserts 7€

- L' exotique
- La bûche aux chocolats grands crus et coeur man-
darine et yuzu
- Le flocon 2018 (mousse vanille, sablé spéculos et
caramel salé)

Vos mignardises pour prolonger la soirée 6€ (4/Pers.)

- **Les bouchées** : Pâte de fruits au cassis/combawa,
financier citron et orange confits, chou caramel salé
et, le chocolat praliné

Bon de commande

Pensez à bien remplir la fiche de renseignements recto-verso

	Quantité	Total
Les bouchées salées (7€/pers)		
1 de chaque/personne (les 4 pièces)		
Les entrées:		
• Foie gras poêlé 24€		
• Langoustines et Saint-Jacques 29€		
• Ballottine de caille et gambas 25€		
Le poisson:		
• Navarin de homard 45€		
Les viandes:		
• Ris de veau caramélisés 31€		
• Lièvre à la royale 35€		
Les desserts: 7€		
• L' exotique		
• La bûche		
• Le flocon		
Les bouchées sucrées (6€/pers)		
1 de chaque/personne (les 4 pièces)		
MENU PRESTIGE 56€		
MENU FETE à 40€ (indiquez vos choix)		
• Papillotte de Saint-Jacques aux coquillages		
• Foie gras de canard poire/kumquat		
• Cabillaud à la crème de langoustine		
• Suprême de volaille aux gambas, sauce au vin d'arbois		
• L' exotique		
• La bûche		
Arrhes (50% à la commande):		