

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)

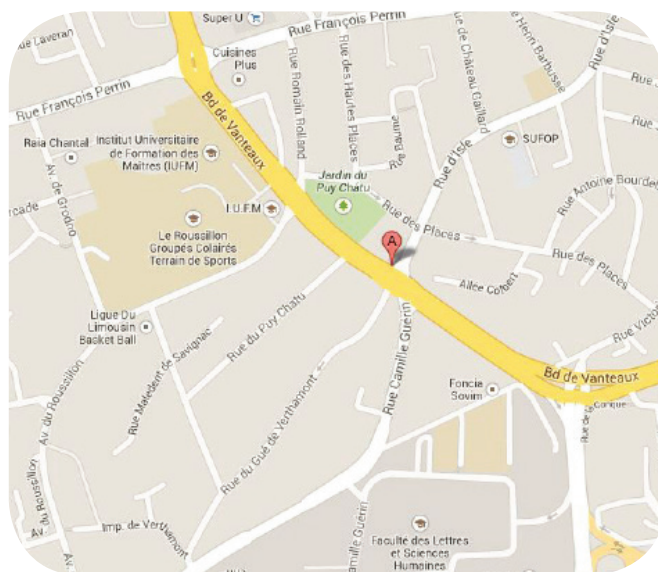
24 31

Heure de la récupération:
(Avant 17h00)

Idée 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

57€/Pers.

Notre foie gras aux épices de Noël

Cannelloni de homard et cabillaud
crème de crustacés fumée

Ballottine de volaille farcie aux ris de
veau, pomme de terre chatouillarde
et jus réduit au champagne

La bûche 2018 au mojito

Menu Fête

40€/Pers.

Papillote de Saint-Jacques et gambas, fenouil
confit, sauce Noilly Prat
ou

Foie gras/maïs et mandarine
pop corn caramélisés
(pour la décoration, à vous de jouer!)

Saumon, sauce huître et cassolette de légumes
ou

Chapon, polenta, chataignes et noisettes
sauce torréfiée

La forêt noire, version limousine
ou

L' équilibre : praliné, ananas, café

Votre apéritif festif 7€ (4/Pers.)

- **Les bouchées :** Bonbon de foie gras comme un nougat/Croque cèpe, lapin confit/ Chou chèvre frais romarin, citron/ Coussin haddock, caviar de hareng fumé

La carte

Les entrées

- Foie gras aux épices de Noël 18€
- Foie gras/maïs pop corn caramélisés 16€
- Papillote de Saint-Jacques et gambas, fenouil confit, sauce Noilly Prat 23€

Les Plats

Poissons

- Cannelloni de cabillaud, un demi-homard et crème de crustacés fumée 35€
- Saumon, sauce huître, cassolette de légumes 23€

Viandes

- Ris de veau caramélisés, pomme de terre chatouillarde et jus de veau 32€
- Chapon, polenta, chataignes et noisettes, sauce torréfiée 25€

Les Desserts 7€

- La forêt noire, version limousine
- La bûche 2018 au mojito
- L'équilibre : praliné, ananas, café

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

- **Les bouchées :** Pâte de fruits orange/coriandre, tartelette citron meringuée, bonbon caramel, financier

Bon de commande

Pensez à bien remplir la fiche de renseignements recto-verso

	Quantité	Total
Les bouchées salées (7€/pers les 4)		
Les entrées:		
•Foie gras aux épices 18€		
•Foie gras maïs 16€		
•Papillote St-Jacques/ gambas 23€		
Les poissons:		
•Cannelloni et demi homard 35€		
•Saumon sauce huître 23€		
Les viandes:		
•Ris de veau caramélisés 32€		
•Chapon 25€		
Les desserts: 7€		
• L' équilibre		
• La bûche		
• La forêt noire		
Les bouchées sucrées (4€/pers les 4)		
MENU PRESTIGE 57€		
MENU FETE à 40€ (indiquez vos choix)		
• Papillote de St-Jacques et gambas		
• Foie gras/maïs		
• Saumon sauce huître		
• Chapon polenta, chataignes		
• La forêt noire		
• L' équilibre		
Arrhes (50% à la commande):		