



Menu de Noël

40 € TTC

Tarif valable jusqu'au 01 janvier 2026

Entrée froide

Terrine de foie gras de canard
Brioche tiède, brunoise de coing au miel
Ou
Gravlax de saumon, blini
Betterave et grenade

Entrée chaude

Médailon de lotte lardé, sauce basque
Ou
Noix de saint jacques au beurre de cèpes

Plat

Poularde aux champignons en cocotte lutée
Gratin de pomme de terre à la truffe
Ou
Filet mignon de cerf au sirop d'érable
Gratin de courge aux noix, flan forestier

Le fromage

Plateau de fromages affinés assortis
offert à partir de 6 personnes

Pensez à réserver dès à présent !



Menu Saint Sylvestre

42 € TTC

Tarif valable jusqu'au 01 janvier 2026

Entrée froide

Foie gras de canard maison, figue rôtie, brioche tiède

Ou

Verrine de tourteau, pomme avocat, sablé au thym

Entrée chaude

Feuilleté de ris de veau aux morilles

Ou

Queue de langouste rôtie au four au beurre d'agrumes

Plat

Pavé de filet d'autruche, sauce Grand Veneur

Fondant de pomme de terre aux noisettes, poêlée de champignons

Ou

Filet de bœuf wellington,

Soufflé de topinambour à la tomme de Savoie

Poêlée de champignons

Le fromage

Plateau de fromages affinés assortis

offert à partir de 6 personnes

Pensez à réserver dès à présent !

VACAVANT TRAITEUR - 695, rue Denis Papin BP26 - 73291 La Motte Servolex

mail : info@vacavant.fr - Tél . 04 79 65 10 69



Spécial Fêtes De Fin d'Année

Tarifs valables jusqu'au 01 janvier 2026

Entrées froides

Foie gras de canard maison, brunoise de coing au miel, brioche	12,80 €/pers. .
Verrine de tourteau, Granny smith, avocat, sablé eu thym	13,50 €/pers.
Gravlax de saumon, betterave et grenade, blini,	10,80 €/pers.
½ langouste en bellevue	19,00 € pièce.

Entrées chaudes

Cassolette de Saint Jacques à la crème de noix	12,40 € pièce
Noix de Saint Jacques au beurre de cèpes	14,40 € pièce.
Escargots de Bourgogne maison	7,50 € la dz.
Médailon de lotte lardé, sauce basque	16,00 € /pers.
Feuilleté aux ris de veau et morilles	16,80 €/pers.
Queue de langouste rôti au four, beurre d'agrumes	19,50 €/pers.

Pensez à réserver dès à présent !

VACAVANT TRAITEUR - 695, rue Denis Papin BP26 - 73291 La Motte Servolex
mail : info@vacavant.fr - Tél . 04 79 65 10 69



Spécial Fêtes De Fin d'Année

Tarifs valables jusqu'au 01 janvier 2026

Viandes

Filet de bœuf Wellington

15,50 € pers.

Poularde aux champignons en cocotte lutée

15,50 € pers.

Gibiers

Pavé d'autruche sauce grand veneur

14,20 € pers.

Filet mignon de cerf au sirop d'érable

15,50 € pers.

 **toutes nos viandes et venaisons sont accompagnées de 2 garnitures au choix**

Gratin dauphinois, gratin de courge aux noix, fondant de pomme de terre aux noisettes, soufflé de topinambour à la tomme de Savoie, flan forestier, charlotte de céleri aux marrons, Poêlée de champignons.

Pensez à Réserver dès à présent !

VACAVANT TRAITEUR - 695, rue Denis Papin BP26 - 73291 La Motte Servolex
mail : info@vacavant.fr - Tél . 04 79 65 10 69



BON DE RESERVATION

NOM : Prénom :

ADRESSE :

.....

TEL - mail :@.....

Horaire d'enlèvement de votre commande des 24 et 31 décembre

☐ de 08h à 10h

☐ de 10h à 11h

Les commandes du 25/12/2025 et 01/01/2026 seront livrées dans la matinée.

Dans une plage horaire comprise entre 09h et 11h.

ADRESSE DE LIVRAISON :

.....

Date du repas :

☐ 24 décembre 2025

☐ 25 décembre 2025

☐ 31 décembre 2025

☐ 01 janvier 2026

Choix du menu

Hors d'œuvre : Nombre :

..... Nombre :

..... Nombre :

Entrée chaude : Nombre :

..... Nombre :

..... Nombre :

Plat chaud : Nombre :

Légumes n°1 : Nombre :

légumes n°2 : Nombre :

Divers : Nombre :

..... Nombre :

Pensez à Réserver dès à présent !

VACAVANT TRAITEUR - 695, rue Denis Papin BP30026 - 73291 La Motte Servolex

mail : info@vacavant.fr - Tél . 04 79 65 10 69