



# 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

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

## Plat

Poularde aux champignons en cocotte lутée  
Gratin de pomme de terre à la truffe  
Ou  
Filet mignon de cerf au sirop d'étable  
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 !



# 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.
Médaillon 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](mailto: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 !



## 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](mailto:info@vacavant.fr) - Tél . 04 79 65 10 69