Menu de Noël

40 € TTC

Tarif valable jusqu'au 01 janvier 2027

Entrée froide

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

Entrée chaude

Cassolette d'escargots en croûte aux noisettes
Sauce vermouth
Ou
Noix de saint jacques au beurre de cèpes

Plat

Poularde aux champignons en cocotte lutée
Poêlée de champignons,
Charlotte de céleri aux marrons
Ou
Tournedos de chevreuil sauce cognac
Carottes fanes glacées, pavé de polenta aux marrons

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**

Menu Saint Sylvestre

42 € TTC

Tarif valable jusqu'au 01 janvier 2027

Entrée froide

Foie gras de canard maison, figue rôtie, brioche tiède

Ou

Brunoise de gambas flambée, avocat, pamplemousse

Entrée chaude

Feuilleté de ris de veau aux morilles

Ou

Ravioles de tourteau sauce crémeuse au safran

Plat

Filet mignon de cerf au sirop d'Erable

Ecrasé de pomme de terre à la truffe

Quartier de butternut rôti

Ou

Grenadin de veau Rossini

Soufflé forestier à la tomme de Savoie

Cardons à la moelle

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 2027

Entrées froides

Foie gras de canard maison, brunoise de coing au miel, brioche	12,80 €/pers. .
Brunoise de gambas flambée, avocat, pamplemousse	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
Cassolette d'escargots en croûte d'herbes	12,50 € pièce
Ravioles de tourteau sauce crémeuse au safran	13,80 €/ pers
Feuilleté aux ris de veau et morilles	16,80 €/pers.
Queue de langouste rôtie 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 2027

Viandes

Grenadin de veau Rossini	15,50 € pers.
Poularde aux champignons en cocotte lutée	15,50 € pers.

Gibiers

Tournedos de chevreuil sauce au cognac et à la crème	15,50 € pers.
Filet mignon de cerf au sirop d'érable	15,50 € pers.

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

Ecrasé de pomme de terre aux zestes de citron, Cardons à la moelle, Soufflé forestier à la tomme de Savoie, Charlotte de céleri aux marrons, Poêlée de champignons, Pavé de polenta aux marrons, Carottes fane glacées, Quartier de butternut rôti

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 2026

- ❑ de 08h à 10h
- ❑ de 10h à 11h

Les commandes du 25/12/2026 et 01/01/2027 seront livrées dans la matinée. Dans une plage horaire comprise entre 09h et 11h.

ADRESSE DE LIVRAISON : .....
.....

Date du repas :

- ❑ **24 décembre 2026**
- ❑ **25 décembre 2026**
- ❑ **31 décembre 2026**
- ❑ **01 janvier 2027**

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**