

Le vanteaux à la maison....



Menu agitateur

39€

Foie gras du moment

ou

Saint-Jacques snackées, pulpe
de châtaigne, sauce Noilly Prat

Lieu jaune, caviar de cèpe,
pulpe de pomme de terre

ou

Volaille fermière, légumes du
moment et sauce champagne

Les gourmandises
(assortiment de 3 desserts)

Les informations concernant la mise en
température des plats seront indiquées sur les
boîtes.

Le bon de commande peut être imprimable sur le
site www.levanteaux.com, et est à envoyer au
restaurant.

Prise en compte de la commande dès réception ou
au plus tard 24h avant le jour de récupération

Bon de commande

	Nombre:	Total
Menu:		
*Indiquez vos choix		
Foie gras du moment	— — —	— —
Saint-Jacques	— — —	— —
Lieu jaune	— — —	— —
Volaille fermière	— — —	— —
Gourmandises	— — —	— —
Hors menu:		
Entrée 15€		
Foie gras du moment	— — —	— —
Saint-Jacques	— — —	— —
Plats 23€		
Lieu jaune	— — —	— —
Volaille fermière	— — —	— —
Gourmandises 10€		
Total:		
Arrhes 50% de la commande:		
Reste à régler à la réception:		

Nom de réservation:

Numéro de téléphone:

Adresse:

E-mail:

Jour de récupération et heure de la commande:

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

Le Vanteaux c'est aussi...
des bons cadeaux,
des menus de groupes, des
journées d'études, des salles et
des salons
privatisables...

et les samedis midis
des menus gratuits pour les
enfants!

Christophe Aubisse et son équipe
vous proposent

menu, plats ou
desserts à emporter, cuisinés
avec les
produits de saison,

à commander, sur place ou par
courrier, grâce au bon de
commande joint.

Nos plats à
emporter



Tel.: 05 55 49 01 26

E-mail: le.vanteaux@orange.fr

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