

Le vanteaux à la maison....



Menu agitateur

39€

Foie gras du moment

ou

Gambas mi-cuites, caviar

de hareng et

légumes de saison

Flétan, crémeux de maïs,

risotto d'épeautre

ou

Magret de canard aux épices,

pomme de terre chatouillarde

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	___	___
Gambas mi-cuites	___	___
Flétan	___	___
Magret de canard	___	___
Gourmandises	___	___
Hors menu:		
Entrée 13€		
Foie gras du moment	___	___
Gambas mi-cuites	___	___
Plats 21€		
Flétan	___	___
Magret de canard	___	___
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