Sébastien et toute l'équipe du Vioben
vous souhaitent de belles fêtes,
gourmandes et pleines de moments à
partager !

L'ABER WRAC'H

LE VIOBEN

La Carte des Fêtes

EMPORTER • CÉLÉBRER • PARTAGER



30 Ar Palud - Port de l'Aber Wrac'h - 29870 Landeda
Tél: 02 98 04 96 77 - contact@vioben.com

www.vioben.com

Le Menu des Fêtes À Emporter

39 € par personne

Disponible pour Noël et Nouvel An.

ENTRÉE
Mousseline de lieu jaune, salade de mizuna, pomme verte et citron

PLAT
Ballotine de volaille aux herbes et champignons, gratin dauphinois aux cèpes, sauce poulette montée au foie gras

DESSERT
Bûche individuelle marron & mandarine

Le Foie Gras À Emporter

Vendu séparément

Disponible en trois formats :

- 250 g : 27,50 €
- 500 g : 55 €
- 1 kg : 110 €

Le menu sera proposé pour les repas des 24, 25 et 31 décembre 2026 ainsi que du 1er janvier 2027.

Dates limites de commande et retraits :

Pour Noël :
Commandes jusqu'au mardi 22 décembre avant 12 h.
Retrait le jeudi 24 décembre, de 11 h à 17 h.
Aucun retrait le 25 décembre.

Pour le Nouvel An :
Commandes jusqu'au mardi 29 décembre avant 12 h.
Retrait le jeudi 31 décembre, de 11 h à 17 h.
Retrait également possible le vendredi 1er janvier, de 10 h à 12 h.

Les clients souhaitant déguster le menu le 25 décembre devront donc le récupérer la veille.

Conditions de commande :
Commandes sur place, par téléphone ou par e-mail.
Règlement intégral à la commande pour validation définitive.

Présentation des menus :
Entrée et dessert : présentés et dressés individuellement à l'assiette.
Plat principal de 1 à 4 personnes : dressé en portions individuelles.
À partir de 5 personnes : plat principal présenté dans un plat à partager, dans l'esprit convivial du Vioben.

Le Réveillon De La Saint-Sylvestre

Le jeudi 31 décembre au soir, nous organiserons une soirée spéciale au Vioben avec un menu dégustation gastronomique en sept temps, accompagné d'amuse-bouche et de mignardises.

POUR COMMENCER
Amuse-bouches

PREMIÈRE ENTRÉE
Autour de la Saint-Jacques

DEUXIÈME ENTRÉE
Raviole végétale et truffe

LE POISSON
La barbue

LA VIANDE
Tourte de bœuf et homard breton

PREMIÈRE DOUCEUR
Autour de l'orange sanguine

DEUXIÈME DOUCEUR
Chocolat, banane et citron vert

POUR TERMINER
Mignardises

Prix du menu : 110 € par personne, hors boissons.

Pour accompagner ce menu, nous proposerons un accord mets et vins en cinq verres à 70 € par personne.

Amuse-bouches et Saint-Jacques : Champagne Abelé 1757 Brut.
Raviole à la truffe : Saint-Péray blanc.
Barbue : Pessac-Léognan blanc.
Tourte de bœuf et homard breton : Mercurey rouge.
Pour clôturer le repas, avec les mignardises : Champagne Abelé 1757 Extra Brut.

Menu dégustation avec accord mets et vins : 180 € par personne