



## VillageFani

Réseau de Salles de Réception avec Hébergement et Service Traiteur « La Table de Fani »  
En Région Auvergne Rhône Alpes



### Inaugure un Nouveau Service

« La Brigade des V »  
qui propose

**DES PAUSES DEJEUNER à 12€**  
*en barquettes scellées*



**LIVRAISON SUR VOTRE LIEU DE TRAVAIL : OFFERTE\***

#### Du LUNDI au VENDREDI

Pause déjeuner avec LIVRAISON OFFERTE **12€**

dans le 63 15 km autour de Clermont Ferrand  
10 km autour de Thiers  
10 km autour de Riom

dans le 42 10 km autour de Roanne

*Pour une meilleure organisation et une livraison certaine dans le créneau horaire que vous souhaitez,  
il est préférable de commander la veille...*

#### Le WEEK END

**Menus à emporter 14€**

#### 4 lieux d'enlèvement :

dans le 63 LA TABLE de FANI - 46 av de Cournon – 63170 AUBIERE  
LE PAVILLON FANI – 53 rue Voltaire – 63300 THIERS  
LA BRIGADE des V - 22 Rue du Pont de la Gravière - 63400 CHAMALIERES - Ex : O Gré des Saveurs

dans le 42 HOTEL du GOLF - 1218 route Champlong – 43300 VILLEREST

dans le 15 L'Hostellerie du Cantal - 18 rue du Dr Louis Mallet – 15300 MURAT – Ex Les Messageries

*Exclusivement sur Commande avant Vendredi 19h*

**Enlèvement le samedi entre 11h et 16h**

**Commandez par téléphone au 04 77 69 35 49 ou au 06 74 19 04 14**

Par mail à : [info@villagefani.com](mailto:info@villagefani.com)

Si un menu ne vous convient pas,  
il est facile de le changer par un menu  
plus traditionnel et classique

**LE MENU JOCKER**



#### **Menu Brigade des V**

Petit Taboulé à l'Oriental  
Cuisse de Canard Confite  
Lingot Blanc Façon Cassoulet  
Gâteau au Chocolat sur sa crème Anglaise  
50g Pain – 50cl d'Eau  
Couvert en Bois – Serviette en Papier

**COMMANDEZ**  
**04 77 69 35 49**

# SEMAINE 52 et SEMAINE 53

## Les Menus du 21 au 31 Décembre 2020

### Lundi 21 Décembre

Croustillant de Camembert au Miel  
Pavé de Saumon en croûte d'Herbes, Lentilles du Puy  
Moelleux aux Pommes  
50g Pain – 50cl d'Eau  
Couvert en Bois – Serviette en Papier

### Mardi 22 Décembre

Velouté de Légumes oubliés – Eclat de Châtaignes  
Joues de Bœuf Braisé façon Grand-Mère  
Graines de Semoule  
Tiramisu à la Poire  
50g Pain – 50cl d'Eau  
Couvert en Bois – Serviette en Papier

### Mercredi 23 Décembre

Betterave Pomme acidulée, Fondant de poulet  
Dos de Cabillaud, beurre blanc, Ecrasé de Pommes de terre  
Tarte au Citron Meringuée  
50g Pain – 50cl d'Eau  
Couvert en Bois – Serviette en Papier

### Jeudi 24 Décembre – Diététique avant Noël...

Crudités Assorties au Parfum de Basilic  
Emincé de Magret de Canard Grillé  
aux Herbes de Provence à la Plancha  
Haricots Verts aux petit Oignons  
Carpaccio de Kaki au Fruits de la Passion  
50g Pain – 50cl d'Eau  
Couvert en Bois – Serviette en Papier

### Lundi 28 Décembre

Salade de Riz au Thon et Tomates  
Saucisson à la Pistache au Vin Rouge  
Sur Pomme de Terre Vapeur  
Opéra Café de Colombie  
50g Pain – 50cl d'Eau  
Couvert en Bois – Serviette en Papier

### Mardi 29 Décembre

Pot au Feu  
Pomme de Terre/Carotte/Navet/Poireau  
Paleron, Gîte, Culotte et Queue  
Tarte aux Fruits  
50g Pain – 50cl d'Eau  
Couvert en Bois – Serviette en Papier

### Mercredi 30 Décembre

Salade Croquante aux feuilles de Roquette  
Burger Maison et ses Grosses Frites  
Tomme et Viande de Salers Haché aux Oignons Confits  
Entremet Exotique  
50g Pain – 50cl d'Eau  
Couvert en Bois – Serviette en Papier

### Jeudi 31 Décembre

Mini Chausson d'Escargot sur lit de Verduze  
Poisson en Papillote  
sur compoté de Tomate et Poivrons  
Brochette de Fruits sur Coulis  
50g Pain – 50cl d'Eau  
Couvert en Bois – Serviette en Papier

## Reprise de nos Pauses -Déjeuner

**le 18 Janvier 2021**

**Jeudi 24 ou Vendredi 25 Décembre**  
**Jeudi 31 au Soir ou Vendredi 1<sup>er</sup> Janvier**

### Formule 22€

Amuse bouche  
Feuilleté au Gruyère - Saucisse en Croute Dorées  
Mini Quiche – Roulé à la tapenade  
Verrine de Crème de Potimarron au lait de Coco  
.....  
Mille-Feuilles de Dos de Loup sur Velouté de Moules  
Ou  
Croustillant de Saumon aux Petits Légumes  
sur Coulis de Curry  
.....  
Fondant de Volaille au Foie Gras – Sauce Morilles  
Ou  
Civret de Chevreuil au Vin Rouge de Bourgogne  
.....  
Ratatouille Provençale – Brochette de Pomme Grenaille

12€

## Bonnes Fêtes de Fin d'Année

**et Bonne Année 2021**

### Formule 30€

Amuse bouche  
Feuilleté au Gruyère - Saucisse en Croute Dorées  
Mini Quiche – Roulé à la tapenade  
Verrine de Ris de Veau et des de Quenelle  
aux Petites Morilles  
.....  
Foie Gras aux Fignes Cuit au torchon sur Duo de Tosts  
Ou  
Brochette de St Jacques, Lotte et Gambas  
sur Lit de Verduze Parfumé au Basilic  
.....  
Fondant de Bœuf aux Pleurotes Fraiches  
ou  
Demi Coquelet Farci façon Dinde, Marrons Moelleux  
et Jus au Thym frais  
.....  
Pomme de Terre en Gratin  
Mousse de carotte au Brocolis

**Nous interroger pour la livraison ou l'enlèvement**