

Plats de Fêtes Apéritif

A1 COLLECTION P'TITS PLAISIRS

4 pièces de chaque variété soit 24 pièces

Blini citron tarama œufs de saumon
Millefeuille mozzarella et jambon de Bayonne
Canapé de carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan
Cookie parmesan, piment d'Espelette cœur de saumon fumé
Mini moelleux crème de fèves (végétarien)
Wrap de foie gras et mangue

A2 COLLECTION P'TITS BONHEURS

4 pièces de chaque variété soit 24 pièces

Sablé emmental, crémeux de ricotta aux saveurs du Sud (végétarien)
Wrap ganache foie gras et magret de canard séché
Blinis mousse de truite et œufs de Capelan
Carpaccio de Saint-Jacques sur pain noir
L'œuf de caille en habit de fêtes
Opéra de la mer

A3 COFFRET VERRINES

4 pièces de chaque variété soit 12 pièces

Trilogie colorée, pequillos, avocat et chèvre frais
Crémeux de cèpes et Crispi de jambon de Bayonne
Tartare de saumon légèrement fumé et crème de wasabi

A4 PAIN SURPRISE AUX 3 SAVEURS

(40/45 pièces)

Saumon aux épices et crème de yuzu
Viande des Grisons et sa tapenade de tomate confite
Ossau Iraty et son beurre de confiture à la cerise noire

A5 LES CHAUDS

4 pièces de chaque variété soit 24 pièces à réchauffer

Pastilla de pigeon
Pic de chapon au lard fumé
Mini burger de bœuf limousin
Croustillant d'escargot aux herbes
Tatin d'endive au miel et Chabichou
Scampi de crevette et sa petite robe noire



Plats de Fêtes Réunis



ENTRÉES FROIDES

- E1** Terrine de foie gras de canard cuit fleur de sel et Pineau des Charentes,
Chutney de mangue
- E2** Lobe de foie gras de canard cuit façon torchon
Aux fruits secs, accompagné de sa compotée de figue
- E3** Pressé de foie gras de canard frais et pépites de foie gras poêlées
Chutney d'échalote et raisin
- E4** Tartare de saumon frais aux algues et de truite de mer fumée,
Huile aux herbes fraîches

ENTRÉES CHAUDES A FAIRE RECHAUFFER

- E5** Aumônière de lotte et St-Jacques, fondue de poireaux
Sauce Sauvignon du Haut-Poitou
- E6** Pavé d'empereur cuit vapeur, spaghettis de légumes, sauce fines bulles
- E7** Escalope de sandre juste poêlée et son crémeux de langoustines
- E8** Chartreuse de Saint-Jacques sauce safranée et concassé de tomate

VIANDES A FAIRE RECHAUFFER

- V1** Pavé de filet de bœuf en feuilletage, sauce Chateaubriand
- V2** Moelleux de poularde farci aux morilles, sauce Porto blanc
- V3** Noisette de cerf poêlée et rôtie, sauce poivrade
- V4** Magret de canard cuit au sautoir, sauce trompettes

LÉGUMES (2 légumes au choix)

- Pour accompagner une viande ou une entrée chaude en plat principal*
- L1** Poêlée Sylvestre (*Girolles, Bolets, Trompettes, Champignons de Paris*)
- L2** Palet de gratin dauphinois à l'ancienne
- L3** Pomme cuite au sirop de cassis
- L4** Flan de butternut aux brisures de châtaigne
- L5** Pomme de terre éventail au thym
- L6** Fleur de Noël (*pétales de carotte et tombée d'épinard*)
- L7** Risotto aux coquillages
- L8** Brochette de roulés de courgette à la fondue de petits légumes

DESSERTS

- D1** Pyramide de Noël *Biscuit Joconde pistache, croustillant et crémeux pistache, compotée framboise-groseille, mousse vanille chocolat blanc*
- D2** Bûche du soleil *Biscuit coco-gingembre, croustillant amande citron, crémeux exotique, mousse cream-cheese*
- D3** Tentation noisette *Biscuit noisette, croustillant chocolat amande, mousse noisette, praliné, crémeux citron*
- D4** Gourmandise de Bourgogne *Biscuit sirop d'érable, cookie, crémeux chocolat, confit de cassis noir de Bourgogne, mousse chocolat, glaçage miroir*

ENF. POUR LES ENFANTS (menu indissociable)

- Cannelloni de la mer *Roulé de saumon fumé et surimi*
- Croustillant de chapon et churros de pomme de terre
- Mon cadeau *Mousse chocolat, crémeux caramel salé croustillant amande*



MODALITES

24/12/2018

Votre bon de commande devra nous parvenir avant **lundi 17 décembre 2018 midi**

Le retrait s'effectuera à notre laboratoire **lundi 24 décembre 2018 entre 10h & 12h.**

31/12/2018

Votre bon de commande devra nous parvenir avant **vendredi 21 décembre 2018 midi**

Le retrait s'effectuera à notre laboratoire **lundi 31 décembre 2018 entre 12h & 14h.**

Votre commande sera prise en compte, dès réception par courrier du **bon de commande** rempli, accompagné du règlement par **chèque bancaire**, avant les dates limites. Ce chèque sera encaissé à partir du jour prévu du retrait de la marchandise.

Adresse de retrait des commandes :

TARDIVON 13 rue de la Caillette 86190 VILLIERS - Porte N°1 / 0549518614

Chaque plateau apéritif est indissociable.

Toute commande peut être annulée jusqu'à la date limite de commande.

Si vous commandez pour les deux réveillons, merci de bien vouloir remplir deux bons de commande distincts.

Les délais et la prise en compte de ces commandes sont donnés à titre indicatif dans la limite de nos stocks disponibles et de notre capacité de production.

INFOS PRATIQUES

Les produits seront présentés en **plats jetables**.

Les mets à faire réchauffer seront dressés en plats jetables aluminisés allant dans votre four. Les sauces accompagnant les plats chauds seront conditionnées en pots jetables, à réchauffer au micro-onde ou au bain marie.

Une fiche de consignes de réchauffage accompagnera votre commande.

Le pain, le fromage, les boissons, la vaisselle ne sont pas compris.

Ces propositions de menu sont valables pour les 24 et 31 décembre 2018.

Les prix sont en € TTC dont TVA de 10%

Merci de nous indiquer précisément vos coordonnées et la date choisie :

Commande pour le : **24 décembre 2018** **31 décembre 2018**

NOM : Prénom :

Adresse :

Code postal et Ville :

Email :

Numéro de téléphone :

CODE	INTITULE	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL PAR CODE
A1	Collection p'tits plaisirs		21.50 €	=
A2	Collection p'tit bonheurs		21.50 €	=
A3	Coffret verrines		15 €	=
A4	Pain surprise		29 €	=
A5	Les chauds		22 €	=
E1	Terrine de foie gras		9.60 €	=
E2	Lobe de foie gras		9.60 €	=
E3	Pressé de foie gras		9.60 €	=
E4	Tartares		8 €	=
E5	Aumônière de lotte		9.30 €	=
E6	Pavé d'empereur		9 €	=
E7	Escalope de sandre		9 €	=
E8	Chartreuse		9 €	=
V1	Filet de bœuf		9.60 €	=
V2	Moelleux de poularde		9 €	=
V3	Noisette de cerf		9.60 €	=
V4	Magret de canard		9 €	=
L1	Poêlée Sylvestre			
L2	Palet de gratin			
L3	½ pomme cassis			
L4	Flan de butternut			
L5	Pomme de terre éventail			
L6	Fleur de Noël			
L7	Risotto aux coquillages			
L8	Brochette courgette			
D1	Pyramide de Noel		4 €	
D2	Bûche du soleil		4 €	=
D3	Tentation noisette		4 €	=
D4	Gourmandise Bourgogne		4 €	=
ENF	Menu enfant		10 €	=
TOTAL COMMANDE				
Règlement par chèque adressé à nos bureaux :				
SARL TARDIVON 13 rue de la Caillette 86190 VILLIERS				= €

Bernard Tardivon et son Équipe,

Vous souhaitent un bon appétit et de bonnes fêtes.

