

Les Plats de Fêtes

Pour accompagner votre apéritif

A1 Plateau Flocons

Carré de pain noir effiloché de truite fumée crème ciboulette
Mini tartelette de rouget à l'aïoli
Mie céréale œuf de caille viande de grison
Macaron foie gras chutney de figues
Sablé parmesan crémeux de chèvre frais et noix (végétarien)
Chiffonnade de coppa sur pain à la tapenade noire

4 pièces de chaque variété soit 24 pièces

A2 Plateau Etoiles

Mini blinis de tarama et anguille fumée
Mini moelleux piquillos fêta et origan (végétarien)
Wrap de ganache foie gras aux fruits secs
Millefeuille de comté et jambon de Serrano
Finger de polenta safranée sur son tartare de thon fumé
Pic de saumon Marco polo épicé en habit vert

4 pièces de chaque variété soit 24 pièces

A3 Coffret verrines

Mousseline de potiron crumble de noisettes torréfiées
Panacotta tomate confite et jambon de Bayonne
Tiramisu guacamole et dés de saumon gravelax

4 pièces de chaque variété soit 12 pièces

A4 Pain surprise aux 3 saveurs (40/45 pièces)

Rillettes de saumon Norvégien aux fines herbes
Jambon de Bayonne tapenade de tomate confite
Crémeux de chèvre aux noix et pruneaux

A5 Les chauds

Samoussa végétarien
Escargot en coque de brioche
Mini burger de bœuf Limousin
Palet de pomme de terre grenaille et pépite de foie gras
Crevette en chemise de pomme de terre
Pic de poularde et abricot moelleux

4 pièces de chaque variété soit 24 pièces à réchauffer

Plats de Fêtes Repas

Entrées froides

- E1** Terrine de foie gras de canard cuit fleur de sel et Pineau des Charentes,
Et son confit d'échalion
- E2** Foie gras de canard comme « un nougat » et son chutney de poire
- E3** Biscuit de crabe basilic farci huître de Marennes d'Oléron,
Et sa mousseline fines herbes
- E4** Tartare de truite de mer et daurade aux saveurs iodées
Et son coulis d'herbes fraîches

Entrées chaudes à faire réchauffer

- E5** Filet de daurade royale poêlée sur peau et sa mousseline citronnée
- E6** Chartreuse de St Jacques au beurre de ciboulette
- 57** Aumônière d'empereur et St Jacques aux petits légumes,
Et sa sauce Sauvignon du Haut Poitou
- E8** Rôtisson de lotte aux langoustines et son coulis de crustacés

Viandes à faire réchauffer

- V1** Eventail de mignon de veau à la crème de morilles
- V2** Pavé de filet de bœuf jus réduit saveurs truffées
- V3** Suprême de chapon farci aux girolles et son coulis
- V4** Noisette de cerf poêlé et rôti réduction grand Veneur

Légumes (2 légumes au choix)

Pour accompagner une viande ou une entrée chaude en plat principal

- L1** Poêlée Sylvestre (*Girolles, Cèpes, Trompettes, Champignons de Paris*)
- L2** Palet de gratin dauphinois à l'ancienne
- L3** Poire cuite au vin rouge
- L4** Ros'Anna (*Pétales de carotte et tombée d'épinard*)
- L5** Risotto aux pointes d'asperges vertes
- L6** Brochette de roulé de courgette à la fondue de légumes
- L7** Duo de pomme de terre charlotte et vitelotte
- L8** Flan de potimarron et éclats de châtaignes

Desserts

- D1** L'élégance *Pâte sucrée chocolat, caramel, chocolat tonka, surmonté nougatine, grué chocolat*
- D2** Douceur de Montélimar *Mousse de fruits rouges, crémeux nougat de Montélimar, biscuit amande*
- D3** Tentation noisette citron *Biscuit noisette, croustillant chocolat amande, mousse noisette, praliné, crémeux citron*
- D4** Dôme des îles *Bavaroise vanille, mangue passion, biscuit macaron coco*

ENF. Pour les enfants (menu indissociable)

Délice de la mer saumon fumé et surimi
Aiguillette de chapon croustillante et pomme duchesse
Mon beau sapin *Chocolat, caramel*

Pour commander

Merci de nous faire part de votre bon de commande avant :

Le mardi 17 décembre 2019 midi pour le 24/12/2019

Le vendredi 20 décembre 2019 midi pour le 31/12/2019

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.

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



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

Commande pour le : 24 décembre 2019 31 décembre 2019

NOM :

Prénom :

Adresse :

Code postal et Ville :

Email :

Numéro de téléphone :

CODE	INTITULE	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL PAR CODE
A1	Plateau flocons		22€	
A2	Plateau étoiles		22€	
A3	Coffret verrines		16€	
A4	Pain surprise		29€	
A5	Les chauds		23€	
E1	Terrine de foie gras		9.60€	
E2	Foie gras « nougat »		9.60€	
E3	Biscuite de crabe		9€	
E4	Tartare de truite de mer		9€	
E5	Filet de daurade royale		9€	
E6	Chartreuse		9€	
E7	Aumônière		9€	
E8	Rôtiçon		9€	
V1	Mignon de veau		9€	
V2	Pavé de filet de bœuf		9.60€	
V3	Suprême de chapon		9€	
V4	Noisette de cerf		9.60€	
L1	Poêlée Sylvestre			
L2	Palet de gratin			
L3	Poire cuite au vin rouge			
L4	Ros'Anna			
L5	Risotto			
L6	Brochette courgette			
L7	Duo pomme de terre			
L8	Flan de potimarron			
D1	L'élégance		4€	
D2	Douceur de Montélimar		4€	
D3	Tentation noisette citron		4€	
D4	Dôme des îles		4€	
ENF	Menu enfant		12€	
TOTAL COMMANDE				
Règlement par chèque adressé à nos bureaux : SARL TARDIVON 13 RUE DE LA CAILLELLE 86190 VILLIERS				= € TTC (Dont TVA 10%)

Informations complémentaires

Ces propositions de menus sont valables pour les 24 et 31 décembre 2019.

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

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

Chaque plateau apéritif est indissociable.

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.

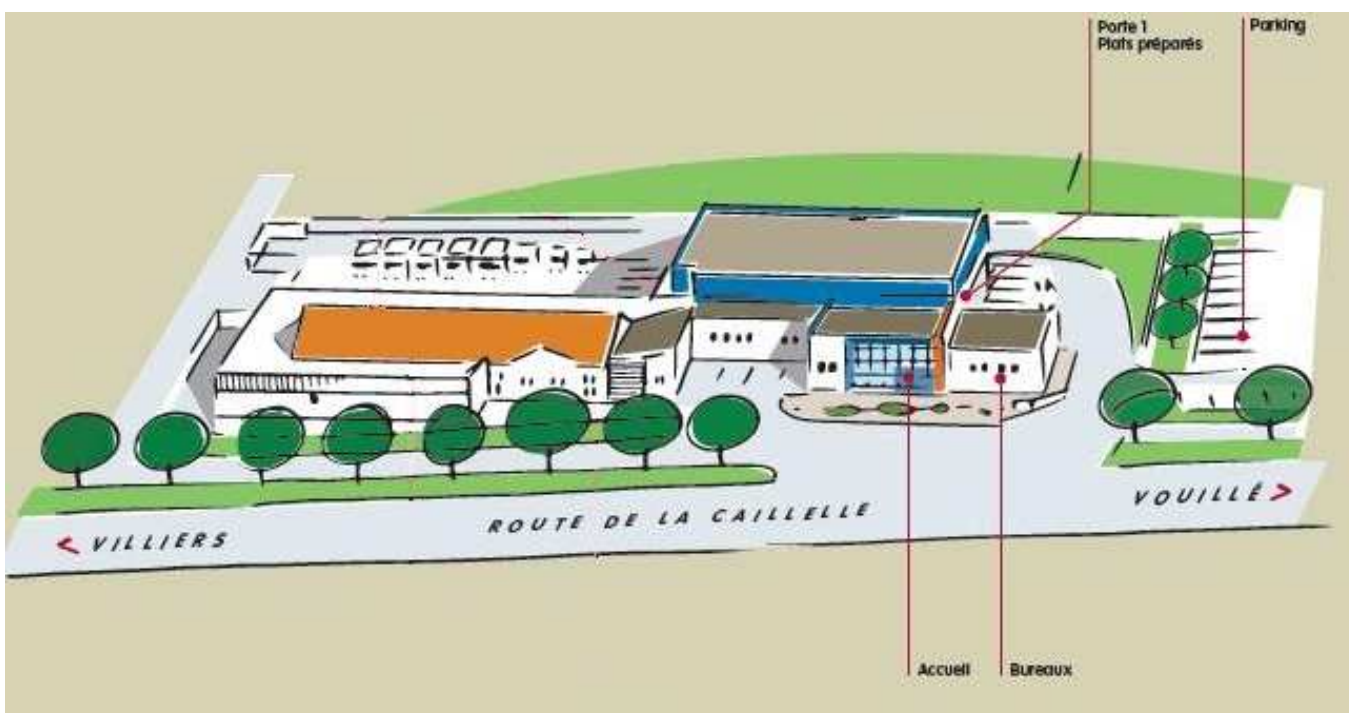
Le pain, le fromage, les boissons, la vaisselle ne sont pas compris.

Le retrait des commandes :

➤ **Noël** : le mardi 24 décembre 2019 entre 10h & 12h

➤ **Réveillon de la St Sylvestre** : le mardi 31 décembre 2019 entre 12h & 14h

Adresse : TARDIVON TRAITEUR 13 rue de la Caillelle 86190 VILLIERS - Porte 1 / 05.49.51.86.14



*Toute l'équipe TARDIVON TRAITEUR,
Vous souhaite de bonnes fêtes*