



LUNDI

Filets de maquereaux à la provençale
Blanquette de veau à l'ancienne et pommes vapeurs
Compote de pomme et son quatre-quarts

MARDI

Velouté de champignons
Filet d'aiglefin sauce citron, duo de carotte et courgette
Cheesecake mandarine

MERCREDI – « Chez les Ch'tis »

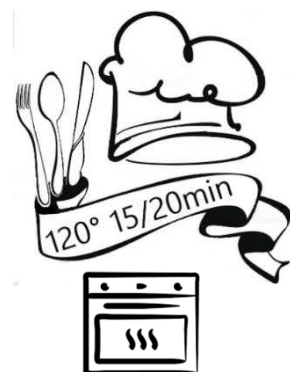
Flamiche aux poireaux
Ficelle Picarde
Ch'tiramisu

JEUDI

Salade du pêcheur
Poulet rôti, poêlée d'haricots verts et champignons persillés
Entremet pistache

VENDREDI

Terrine de lapin au romarin
Timbaline de mousseline de brochet sauce Nantua, riz pilaf
Moelleux citron



MENU PLAISIR DU WEEK-END

Tarte fine au boudin blanc, poire et oignons fondus
Escalope de bar braisée sauce Sauvignon du Haut-Poitou,
Risotto aux coques, poêlée d'antan

Le petit plaisir (*Mousse riz au lait, croustillant praliné cajou, compotée de mangue aux épices*)

En retrait ou livraison le vendredi

Possibilité de retrait à notre Food truck le vendredi midi parking « Bouchard Peintures » ZR II Poitiers, le vendredi soir place Paulze d'Ivoy à Croutelle, le samedi soir place de la Mairie de Vouneuil sous Biard ou le dimanche midi parking de la « Boulangerie Montas » à la demi-lune à Poitiers

Formule n°F1 : Entrée / Plat	8 €
Formule n°F2 : Plat/Dessert	7 €
Formule n°F3 : Entrée / Plat / Dessert	9.50 €
MENU PLAISIR du week-end	20 €
Options à 0.50 € : O1 Pain / O2 Eau 50cl / O3 Kit couverts à usage unique	

Tous nos prix sont unitaires TTC

Commande AVANT 15h la veille, par tél 05.49.51.86.14, par sms 06.03.79.54.77 ou par mail traiteur@tardivon.fr

Ces offres « plat du jour » sont exceptionnelles et limitées à la semaine 49. Une publication sur Facebook Tardivon traiteur vous informera des menus suivants. Ce sont des plats à emporter ou livrer, à faire réchauffer par vos soins sans vaisselle. Nous nous réservons le droit de modifier le menu et stopper les ventes en cas de rupture de stock, et en cas d'évolution des décrets liés au Covid-19. Afin de répondre au plus grand nombre, nous ne pourrions pas répondre à des demandes spécifiques. Ni vous fabriquer des plats sans gluten et sans allergène, végétarien ou végétalien. Les plats sont à stocker et à consommer par vos soins de façon appropriée. Nous nous dégageons de toutes responsabilités une fois que vous avez récupéré vos plats. Pour la récupération ou livraison des plats, nous vous demandons de respecter le créneau horaire qui vous est donné et les distances de sécurité entre chacun, ceci afin de vous / nous protéger.

TOUJOURS PROCHE DE VOUS, LA MAISON TARDIVON

VOUS CONCOCTE VOS APERITIFS ET RACLETTES

DU PARTAGE ET DE LA CONVIVIALITÉ, LIVRÉS À VOTRE PORTE**

*En respectant les gestes barrières



PLANCHETTES

OCÉANE

Rillettes de la mer / Poissons
et fruits de mer marinés / Blinis

TERROIR

Déclinaison de charcuteries
Pain frotté à l'ail et huile d'olive

VÉGÉTALE

Croq'végét / Dips de légumes assortis
Gressin

7€ l'unité

Planchette (150g) à accompagner
de nos formules repas

KIT RACLETTE FLOCON

Fromage au lait cru 200g

- + Jambon de Pays
- + Jambon cuit à l'os
- + Mortadelle
- + Rosette

15€ le kit de 2 pers
7.50€ la part supplémentaire



KIT RACLETTE ETOILE

Fromage au lait cru 100g

- + Morbier AOP 70g
- + Fromage à l'ail des ours 70g
- + Coppa + Viande des grisons
- + Mortadelle + Serrano + Rosette
- + Jambon cuit à l'os

24€ le Kit de 2 pers
12€ la part supplémentaire

OPTION « TOUT SCHUSS » en complément

Portion de pomme de terre Charlotte cuites en robe des champs à faire réchauffer

+ 0.75 € par personne

LA PLANCHE XL pour 2 pers

Cette planche est l'équivalent d'un repas

Assortiment des 3 planchettes
(Océane / Terroir / Végétale)

- + Saumon mariné du moulin du Couvent (50g)
- + Foie gras Mitteault fabriqué maison (50g)
- + Magret de canard séché Mitteault
- + Fromages variés
- + Farandole gourmande (8pcs)

40 €

LA PLANCHE CONVIVIALE pour 4/6 pers

Cette planche est parfaite pour un apéritif précédent un repas

Assortiment des 3 planchettes

- + Saumon mariné du moulin du Couvent (80g)
- + Foie gras Mitteault fabriqué maison (80g)
- + Magret de canard séché Mitteault

40 €

« COMME LES GRANDS » MON REPAS COCKTAIL

Cette planche s'adresse aux enfants jusqu'à 10 ans
Elle représente l'équivalent d'un repas

Mini sandwiches / Navettes variées
Légumes à croquer / Mix de fromages
Petits délices (donuts, beignets...)

12 €

PLATEAU COCKTAIL SALÉ ou SUCRÉ

Assortiment de 20 pièces cocktail salées froides

OU

Assortiment de 20 mignardises sucrées assorties

20 €

LE CONSEIL DU CHEF

Tarani rosé ou rouge (75cl) 8 €

Jus de pomme régional (75cl) 3 €

COMMANDE PAR TELEPHONE AU 05.49.51.86.14

PAR SMS AU 06.03.79.54.77

OU PAR MAIL TRAITEUR@TARDIVON.FR

LA VEILLE AVANT 15H.



Précisez votre nom et adresse, le nombre et l'intitulé de l'offre et la date. La commande sera validée par retour de SMS ou mail. **Il vous sera indiqué le point de retrait le plus proche de vous ou si vous rentrez dans notre circuit de livraison. Offres valables 7/7, en livraison du lundi au vendredi ou retrait 7/7. Les compositions des planches restent les mêmes mais les recettes changent toutes les semaines. Nous nous réservons le droit de modifier le menu et stopper les ventes en cas de rupture de stock et en cas d'évolution des décrets liés au Covid-19. Les planches sont à stocker et à consommer par vos soins de façon appropriée. Nous nous dégageons de toute responsabilité une fois que vous avez récupéré votre commande. Tous nos prix sont unitaires TTC. Toute consommation d'alcool sur la voie publique est interdite. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.