

Cocktails de Fêtes

Pour accompagner votre apéritif

A1 Plateau Flocons

Cubisme de foccacia origan et tomate séchée 
Finger de pain nordique guacamole et truite fumée
Carré pain noir yuzu et pétale de St Jacques mariné
Canapain céréales d'œuf de caille magret séché
Mini tartelette aux saveurs exotiques et fumées
Sablé piment d'Espelette tapenade et jambon de Serrano



4 pièces de chaque variété soit 24 pièces



A2 Plateau Étoiles

Tentation foie gras sur chutney de figes
Mini blinis tarama blanc et œufs de truite
Cookie parmesan crémeux de chorizo et tomate confite
Galette roulée saumon fumé crème de raifort
Millefeuille bressaola fromage de brebis à la provençale
 Corolle de houmous aux graines de sésames torrifiées

4 pièces de chaque variété soit 24 pièces

A3 Coffret verrines

Verrine de lentilles corail, fêta et arôme de Bayonne
Verrine de saumon aux épices, crémeux d'artichaut et pavot
Verrine de panna cotta au lait d'amande et betterave rouge, noix 



4 pièces de chaque variété soit 12 pièces



A4 Les chauds

Mini burger de bœuf cheddar
 Bouchée gruyère suisse et Comté
Vol-au-vent d'escargot persillé
Twist de crevette
Pic d'abricot moelleux et foie gras poêlé
Cromesquis de patate douce et haddock fumé

4 pièces de chaque variété soit 24 pièces à réchauffer

Plats de Fêtes



Entrées froides

- E1 Lobe de foie gras de canard cuit fleur de sel façon torchon et son chutney de mangue au poivre de Sichuan récolté à Chiché (79)
- E2 Tartare de saumon gravelax et daurade royale à l'huile d'avocat et son condiment aux perles de Yuzu
- E3 Biscuit de queues de langoustines et huitres de Marennes d'Oléron Wakamé au sésame

Entrées chaudes à faire réchauffer

- E4 Chartreuse de noix de St Jacques aux queues d'écrevisses, beurre de ciboulette
- E5 Escalope de bar poêlée sur peau, sauce fines bulles et tagliatelles de légumes
- E6 Gigot de lotte farci d'une mousseline de tourteau, coulis de homard

Plats principaux à faire réchauffer et 2 légumes à choisir

- P1 Chartreuse de noix de St Jacques aux queues d'écrevisses, beurre de ciboulette
- P2 Escalope de bar poêlée sur peau, sauce fines bulles et tagliatelles de légumes
- P3 Gigot de lotte farci d'une mousseline de tourteau, coulis de homard
- V1 Médailles de poularde fondante aux morilles et son coulis
- V2 Filet de bœuf poêlé et rôti sauce chateaubriand
- V3 Pavé de mignon de veau cuit basse température à la crème de girolles
- V4 Dos de cerf et son jus réduit aux fruits des bois

2 Légumes à choisir

Pour accompagner le plat principal

- L1 Palet de gratin dauphinois à l'ancienne
- L2 Purée de céleri rave truffée
- L3 Risotto crémeux aux pointes d'asperges vertes
- L4 Duo de pomme de terre et potiron, aux éclats de châtaignes
- L5 Poêlée d'Antan (crosnes, panais, pois gourmands, carottes des sables)
- L6 Poêlée Sylvestre (girolles, pleurotes, champignons de Paris et trompettes)

Desserts

- D1 Le Festoyant (Mousse riz au lait, croustillant praliné cajou, compotée de mangue aux épices)
- D2 Le Rocher Pécan (Brownies noix de pécan, mousse lactée, crémeux chocolat, croustillant praliné pécan)
- D3 Boule de Noël (Mousse vanille, pommes caramel à la fleur de sel)
- D4 Bûchette pâtissière crème au beurre café

ENF. Pour les enfants (menu indissociable)

Aiguillette de chapon croustillante et pommes Christmas
Choco-burger



Sélections complémentaires pour agrémenter votre repas

(Soutien aux producteurs de notre région)

- ✓ **Huitres Marennes-Oléron fines de claires** « L'Escalade de l'Huitre » 17530 Arvert
 - **S12** - Colis de 4 Douzaines N°2 **32€ TTC**
 - **S13** - Colis de 4 Douzaines N°3 **26€ TTC**
 - **S14** - Colis de 4 Douzaines N°4 **20€ TTC**

- ✓ **Filet de Saumon fumé tranché main** « Moulin du Couvent » 37160 Descartes
 - **S2** - Plaque de 10 tranches - 500g **30€ TTC**
Salage manuel à sec
Fumage au bois de hêtre non traité (bois forêt d'Amboise, Chambord et Chinon)

- ✓ **Foie gras de canard cuit fleur de sel & parfumé Pineau des Charentes** (foie gras « Mitteault » cuisiné maison)
 - **S31** - Bloc sous vide de 250g **30€ TTC le bloc**
 - **S32** - Bloc sous vide de 500g **50€ TTC le bloc**

- ✓ **Confiture de Géranium Bourbon** « le Safran de la Chaise en Bocage » 79350 Chiché
 - **S4** - Pot de 50g **3,50€ TTC**
Pour accompagner le Foie gras

- ✓ **Confiture d'échalion Poitou** « Maison Mitteault » 86190 Chalandray
 - **S5** - Pot de 100g **3,50€ TTC**
Pour accompagner le Foie gras

- ✓ **Les Tartinables apéritifs :** *En pot de 100g*
 - **S61** - Rillettes de thon aux salicornes maison **3,00€ TTC le pot**
 - **S62** - Comptée de lapereau maison **3,00€ TTC le pot**
 - **S63** - Tarama blanc « Moulin du Couvent » **2,50€ TTC le pot**
 - **S64** - Houmous charentais (*Horicots & Pois chiches*) **2,50€ TTC le pot**
 - **S65** - Chèvre frais (86) aux échalotes et fines herbes **2,50€ TTC le pot**

Informations

Ces propositions de menus sont valables pour la période du 21 décembre 2020 au 1^{er} janvier 2021.

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 à usage unique**.

Les mets à faire réchauffer seront dressés en plats à usage unique aluminisés allant dans votre four.

Les sauces accompagnant les plats chauds seront conditionnées en pots à usage unique, 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.





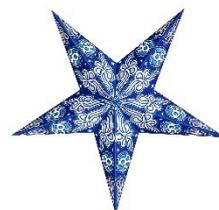
**CETTE ANNÉE, UN PEU SPÉCIALE,
NOUS VOUS PROPOSONS
PLUSIEURS POINTS DE RETRAIT,
AFIN D'ÊTRE AU PLUS PRÈS DE CHEZ VOUS :**

Le jeudi 24 décembre 2020 :

Sous réserve de commandes suffisantes

Si changement d'horaires, ceux-ci vous seront confirmés

Espace Gartempe à Montmorillon	De 11h à 13h
Au Gymnase de St Julien l'Ars	De 14h à 15h30
Devant Biscuiterie Augereau St Benoit	De 11h à 13h
Devant chez SLJ Chasseneuil de Poitou	De 11h à 13h
Maison des Vins de Beaumont en Véron	De 10h à 12h
Salle des fêtes de Cravant-les-Côteaux	De 12h30 à 15h
A notre laboratoire à Villiers	De 10h à 15h



Le jeudi 31 décembre 2020 :

Sous réserve de commandes suffisantes

Si changement d'horaires, ceux-ci vous seront confirmés

Espace Gartempe à Montmorillon	De 11h à 13h
Au Gymnase de St Julien l'Ars	De 14h à 16h30
Devant Biscuiterie Augereau St Benoit	De 11h à 13h
Devant chez SLJ Chasseneuil de Poitou	De 11h à 13h
Maison des Vins de Beaumont en Véron	De 10h à 12h
Salle des fêtes de Cravant-les-Côteaux	De 12h30 à 15h
Devant la Mairie de Mauzé-Thouarsais	De 14h à 16h
A notre laboratoire à Villiers	De 10h à 17h

Autre date :

Sauf le 25 décembre 2020 et le 1^{er} janvier 2021

A notre laboratoire à Villiers, nous consulter



**Lors du retrait de votre commande, dans le cadre du respect des règles sanitaires en vigueur
Merci de respecter une distanciation physique et le port du masque**

**Toute l'équipe TARDIVON TRAITEUR
Vous souhaite de Bonnes Fêtes**



Pour commander

Merci de nous retourner votre bon de commande dûment complété

Avant :

Le vendredi 18 décembre 2020 midi pour le retrait du 24/12/2020

Le jeudi 24 décembre 2020 midi pour le retrait du 31/12/2020

Pour toute autre date de retrait à notre laboratoire nous consulter.



Votre commande sera prise en compte :

- Dès réception par courrier du **bon de commande** rempli
à la SARL TARDIVON Traiteur, 13 Rue de la Caillelle 86190 Villiers
accompagné du règlement **par chèque bancaire**
Votre chèque sera encaissé à partir du jour prévu du retrait de la marchandise
- Ou à réception de votre commande adressée sur notre mail : traiteur@tardivon.fr
Paiement en CB à distance en téléphonant au 05.49.51.86.14

Tout cela avant les dates limites !!!



Si vous commandez pour plusieurs dates,

Merci de bien vouloir remplir un bon de commande par date de repas



Lors du retrait de votre commande, il vous sera demandé :

Le double du bon de commande

(Papier ou Support numérique)

NOM : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Email : Tél :

Date de votre repas :

Date du Retrait : 24/12 31/12 - Point de retrait choisi:



Bon de Commande

CODE	INTITULE	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL PAR CODE
A1	Plateau flocons		24,00 €	
A2	Plateau étoiles		24,00 €	
A3	Coffret verrines		16,00 €	
A4	Les chauds		24,00 €	
E1	Foie gras		9,60 €	
E2	Tartare Saumon		9,00 €	
E3	Biscuit langoustines huitres		9,60 €	
E4	Chartreuse		9,50 €	
E5	Bar		9,50 €	
E6	Lotte		10,00 €	
P1	Chartreuse		10,50 €	
P2	Bar		10,50 €	
P3	Lotte		11,00 €	
V1	Poularde		9,00 €	
V2	Bœuf		10,00 €	
V3	Veau		10,00 €	
V4	Cerf		10,50 €	
L1	Gratin dauphinois			
L2	Purée céleri truffée			
L3	Risotto			
L4	Duo pomme de terre			
L5	Poêlée d'antan			
L6	Poêlée Sylvestre			
D1	Le Festoyant		4,00 €	
D2	Le Rocher Pécan		4,00 €	
D3	La Boule de Noël		4,00 €	
D4	Buchette café		4,00 €	
ENF	Menu enfant		12,00 €	
S12	Huitres N°2		32,00 €	
S13	Huitres N°3		26,00 €	
S14	Huitres N°4		20,00 €	
S2	Saumon fumé 500g		30,00 €	
S31	Foie gras 250g		30,00 €	
S32	Foie gras 500g		50,00 €	
S4	Confiture géranium		3,50 €	
S5	Confiture échalion		3,50 €	
S61	Rillettes de thon		3,00 €	
S62	Compotée de lapereau		3,00 €	
S63	Tarama blanc		2,50 €	
S64	Houmous		2,50 €	
S65	Chèvre frais		2,50 €	
TOTAL COMMANDE € TTC (dont TVA 10%)				