



**LUNDI**

Carottes râpées et ½ œuf mimosa  
Fondant de joue de porc à la moutarde, penne  
Tarte au citron meringuée

**MARDI**

Terrine du chef et cornichons  
Pavé de saumon sauce herbillette, poêlée de légumes campagnarde  
Charlotte aux fruits rouges

**MERCREDI – « L'avant Noël »**

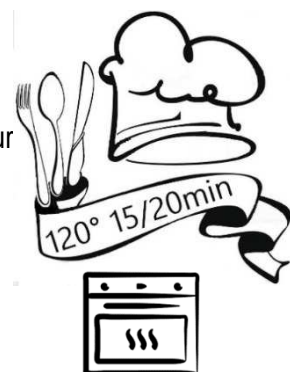
Velouté de butternut et crispy de lard fumé  
Parmentier de confit de canard aux saveurs truffées, salade verte  
Panacotta mangue aux épices de Noël

**JEUDI**

Taboulé libanais au poulet rôti  
Filet de julienne au beurre de poireau, galette de brocolis/choux fleur  
Paris Brest

**VENDREDI**

Ballotine de sole tropicale à la provençale, coulis de tomate basilic  
Estouffade de paleron de bœuf, endive braisée à la Poitevine  
Feuillantine chocolat



**MENU PLAISIR DU WEEK-END**

Timbaline de sandre aux St Jacques et cœur coulant bisque de homard, mousseline fines herbes  
Brochette de poitrines de cailles rôties sur peau jus réduit,  
*Finger de polenta aux fruits secs et duo de carottes glacées au miel d'acacia*  
Impérial chocolat mandarine et crème anglaise

**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 51. 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](mailto: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.