



Vous propose le

**Samedi
30 janvier
2021**

*Un repas gastronomique
Chez vous
Pour fêter la St Vincent
Ou tout simplement
Vous faire plaisir !!!*

5 Points de retrait :

*Bourgueil
Beaumont-en-Véron
Cravant-les-Côteaux
Joué-lès-Tours
Vernou-sur-Brenne*



Menu Savoureux

3 Réductions à faire réchauffer pour votre apéritif :

*Mini tartelette de gruyère Suisse et Comté
Vol au vent de ris d'agneau aux morilles
Escargot persillé en coque de brioche*

Duo de foie gras de canard froid :

*Triangle de foie gras cuit fleur de sel
et Pineau des Charentes,
Médaille de foie gras cuit aux échalotes confites
au vin épicé*

Viande à faire réchauffer :

*Pavé de filet de bœuf rôti sauce vendangeur
Bouchon de pomme mousseline truffée
Endive braisée à l'ancienne*

Trilogie gourmande :

*Croquembouche mousseline vanille et nougatine
Mini tartelette citron meringuée
Feuillantine chocolat*

PRIX DU MENU PAR PERSONNE :

30.00€ TTC

TVA 10%

Menu Généreux

3 Réductions à faire réchauffer pour votre apéritif :

*Mini tartelette de gruyère Suisse et Comté
Vol au vent de ris d'agneau aux morilles
Escargot persillé en coque de brioche*

Duo Terre et Mer :

*Finger de saumon mariné façon gravelax
accompagné de son blinis de tarama blanc
et médaillon de langouste
Lobe de foie gras de canard cuit fleur de sel
Pineau Charentes, confit d'échalion au vin épicé*

Poisson à faire réchauffer :

*Chartreuse de St Jacques aux queues d'écrevisse,
sauce chenin blanc ciboulette*

Viande à faire réchauffer :

*Pavé de filet de bœuf rôti sauce vendangeur
Bouchon de pomme mousseline truffée
Endive braisée à l'ancienne*

Trilogie gourmande :

*Croquembouche mousseline vanille et nougatine
Mini tartelette citron meringuée
Feuillantine chocolat*

PRIX DU MENU PAR PERSONNE :

40.00€ TTC

TVA 10%

Informations

Ces propositions de menus sont valables uniquement pour la date indiquée et chaque menu est indissociable.

Toute commande doit nous être parvenue avant la date limite du **LUNDI 25 JANVIER 2021 MIDI**, et peut être annulée jusqu'à cette même date.

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.

Horaires et lieux de retrait

*Sous réserve de commandes suffisantes
Si changement d'horaires, ceux-ci vous seront confirmés*

Patinoire de Bourgueil	De 9h à 10h
Salle des fêtes de Beaumont-en-Véron	De 10h30 à 11h30
Salle des fêtes de Cravant-les-Côteaux	De 10h à 12h
ALVR 13 Rue des Artisans Joué-lès-Tours	De 9h à 10h
Salle des fêtes de Vernou-sur-Brenne	De 11h à 12h

Pour commander

Merci de nous retourner votre bon de commande dûment complété avant le **25 janvier 2021 12h**

Votre commande sera prise en compte :

- Dès réception par courrier du **bon de commande** rempli et accompagné du règlement par chèque bancaire à la SARL TARDIVON Traiteur, 13 Rue de la Caillelle 86190 Villiers
Votre chèque sera encaissé le lundi 1^{er} février 2021
- 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



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

Le double du bon de commande **OU** Numéro que nous vous aurons transmis lors de l'enregistrement de celle-ci

Dans le cadre du respect des règles sanitaires en vigueur

Merci de respecter une distanciation physique et le port du masque

Bon de Commande

NOM : _____ **Prénom :** _____

Adresse : _____

Code postal : _____ **Ville :** _____

Email : _____ **Tél :** _____

Point de retrait choisi : _____

MENU	NOMBRE	PRIX UNITAIRE	TOTAL
Savoureux		30€	
Généreux		40€	
TOTAL COMMANDE € TTC (dont TVA 10%)			