



LUNDI

Cake au thon, tomate et curry
Fricassée de sot-l'y laisse de dinde, pommes dauphines
Croisillon chocolat

MARDI

Crème du Barry
Pavé de flétan, purée de petits pois
Bavaroise passion

MERCREDI – Voyage aux Antilles

Accras de morue et crevettes sauce piquante
Colombo de porc et patate douce rôties au four
Gâteau à l'ananas

JEUDI

Salade de coleslaw
Chili con carne et riz
Crème caramel beurre salé

VENDREDI

Feuilleté au chèvre
Filet de colin meunière, ratatouille de légumes
Salade de fruits



MENU PLAISIR DU WEEK-END « Fête des grands-mères »

Bouchée à la reine de ris de veau aux morilles
Médallions de filet de sabre farci aux queues d'écrevisses, coulis de crustacés
Purée de céleri et sa brochette aux trois carottes

Poire pochée à la vanille sur brioche perdue et son coulis de chocolat

Livraison le vendredi ou en retrait à Villiers vendredi, samedi et dimanche

**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**

ou le dimanche midi parking de la « Boulangerie Montas » à la demi-lune à Poitiers

Livraison possible le dimanche à son domicile dans un rayon de 30 kms pour +5.00€ TTC

Formule n°F1 : Entrée / Plat	8.50 €
Formule n°F2 : Plat/Dessert	7.50 €
Formule n°F3 : Entrée / Plat / Dessert	10.00 €
MENU PLAISIR du week-end	21 €
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 9. 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.

LA MAISON TARDIVON VOUS CONCOCTE VOS APERITIFS ET DES
BOX FONDUES, INCONTOURNABLES POUR LES SOIRÉES D'HIVER.
PARTAGE ET 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

BOX FONDUE SAVOYARDE

450g de fromages en cubes
(Abondance, Beaufort, Cantal)

+ 1 gousse d'ail

+ rondelles de pains assortis
(lardons oignons, chorizo, origan)

+ bretzel

+ vin blanc

+ kirsh

+ jambon cuit supérieur

+ jambon de montagne

24 €/pour 2 pers

BOX FONDUE BOURGUIGNONNE

400g de viandes en cubes
(Dessus de palette de bœuf,
Aiguillettes de canard)

+ huile de pépins de raisin

+ Condiments :

Fleur de sel, mignonette de poivre

+ 3 sauces maison :

sauce tartare, sauce orientale, sauce à l'érable

+ gratin dauphinois à l'ancienne

24 €/pour 2 pers



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.