



LUNDI

Salade de macédoine et poisson blanc
Râble de lapin à la sauge et sa purée de fèves
Crème vanille

MARDI

Salade de gésiers de dinde, lardons, vinaigrette à l'ancienne
Escalope de saumon sauce persil, poêlée de légumes
Mousse au chocolat blanc au riz soufflé

MERCREDI - « Petit tour de Corse »

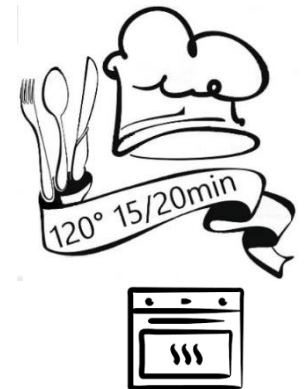
Clafoutis de brousse et tomate cerise
Stufatu de veau aux olives et ses tagliatelles
Fiadone

JEUDI

Pressé d'aile de raie et coulis de tomate basilic
Steak haché de bœuf, tomate provençale et haricots verts
Tarte aux fruits

VENDREDI

Quiche lorraine
Filet de julienne et ses perles multicéréales à l'indienne
Tiramisu



MENU PLAISIR DU WEEK-END

Tartare de daurade et pomme granny Smith aux salicornes, accompagné de son condiment
Chevreau à l'ail vert
Pommes grenailles au thym et Poêlée de carottes asperges vertes
Le Marigny (*Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat, crème brûlée vanille*)

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

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, et avant vendredi 15h pour le lundi

Par tél 05.49.51.86.14 ou par mail traiteur@tardivon.fr

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 UNIQUEMENT

PAR TELEPHONE AU 05.49.51.86.14

OU PAR MAIL TRAITEUR@TARDIVON.FR

LA VEILLE AVANT 15H, ET VENDREDI POUR LUNDI.



Précisez votre nom et adresse, le nombre et l'intitulé de l'offre et la date. La commande sera validée par retour. **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.