




# *Fête des Mères*

*By Tardivon*

## *« Menu Plaisir »*



Ballottine de sandre farcie aux queues d'écrevisses,

*Mousseline fines herbes*

Mignon de porc à la crème de chorizo

*Millefeuille de pomme de terre champignons*

*Tomate provençale*

Suprême croustillant fraises

et sa feuille de menthe

**21€ TTC**

# Menu à la Carte

« Le Spécial Maman »

**Entrées froides :** 10.50€ la part au choix

- Lobe de foie gras de canard aux griottes cuit façon torchon  
*Confiture de cerise noire et sa bruschetta*
- Pressé de rouget et asperges vertes, fondant d'asperges blanches  
*Coulis de tomate aux herbes fraîches*

**Poissons à faire réchauffer :** 10.50€ la part au choix

- Chartreuse de St Jacques aux queues d'écrevisse,  
*Beurre de ciboulette*
- Escalope d'empereur braisée au chardonnay,  
*Sauce safranée et concassé de tomate*

**Viandes à faire réchauffer :** 10€ la part au choix

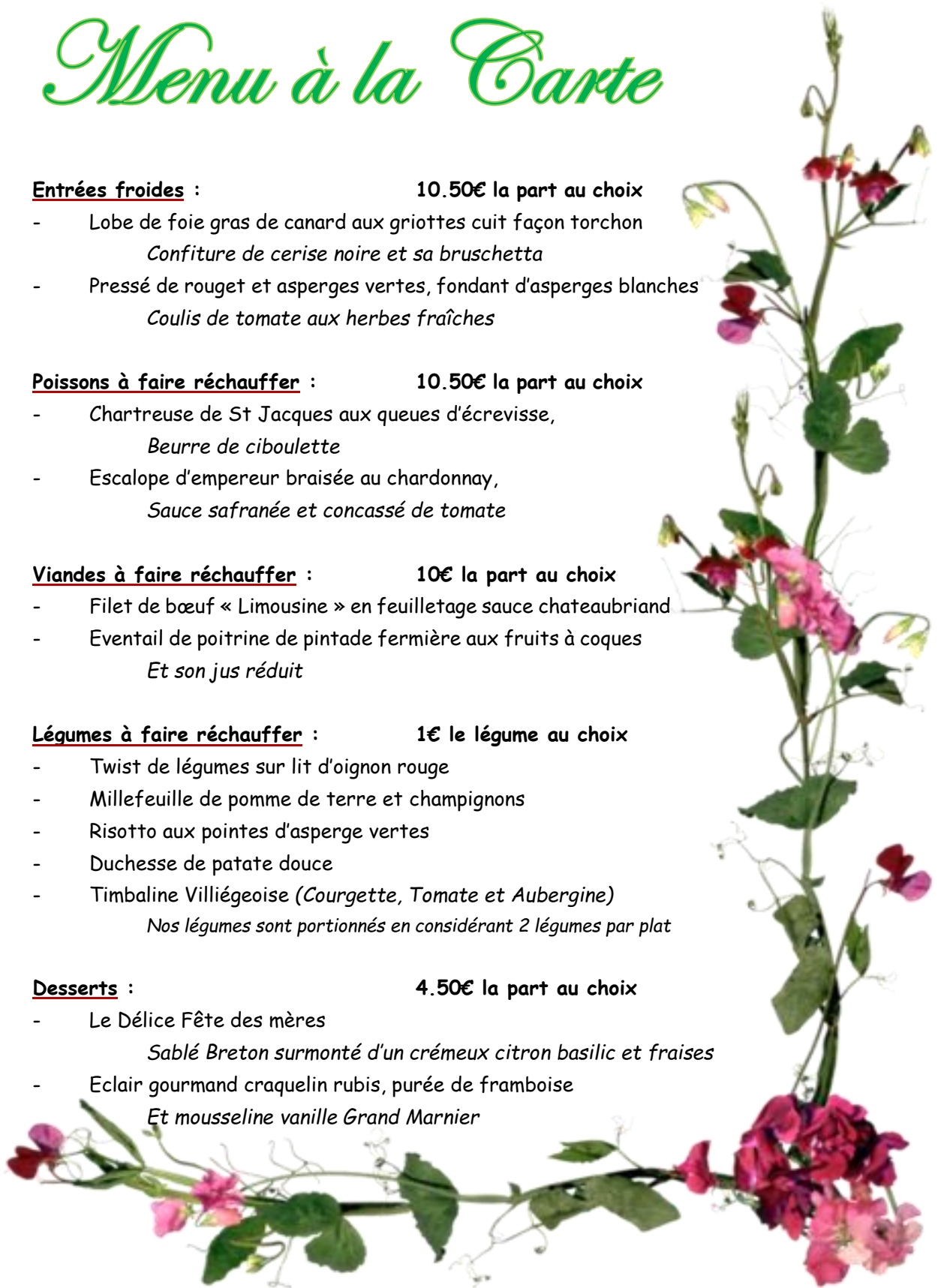
- Filet de bœuf « Limousine » en feuilletage sauce chateaubriand
- Eventail de poitrine de pintade fermière aux fruits à coques  
*Et son jus réduit*

**Légumes à faire réchauffer :** 1€ le légume au choix

- Twist de légumes sur lit d'oignon rouge
- Millefeuille de pomme de terre et champignons
- Risotto aux pointes d'asperge vertes
- Duchesse de patate douce
- Timbaline Villiégeoise (*Courgette, Tomate et Aubergine*)  
*Nos légumes sont portionnés en considérant 2 légumes par plat*

**Desserts :** 4.50€ la part au choix

- Le Délice Fête des mères  
*Sablé Breton surmonté d'un crémeux citron basilic et fraises*
- Eclair gourmand craquelin rubis, purée de framboise  
*Et mousseline vanille Grand Marnier*



Nos Menus  
Enfants



# Nos Accompagnements Apéritifs

## Plateau Froid de 24 pièces :

Canapé d'asperge mimosa  
 Sablé parmesan et crémeux d'artichaud  
 Mie céréales d'œuf de caille magret séché  
 Finger de pain nordique et truite fumée,  
 Fromage frais  
 Carré pain noir carpaccio de St Jacques  
 Crème citron vert  
 Bruschetta d'aiguillette de dos d'agneau  
 Sur tapenade de tomate séchée

24€ le plateau

## Plateau de 24 pièces à faire réchauffer :

Mini tartelette farci Poitevin & Chabichou  
 Samossa de pluma de porc Ibérique  
 et oignon rouge  
 Mini briochette d'escargot persillé  
 Profiterole de fruits de mer  
 Datte en robe de lard  
 Queue de scampi de crevette en panko

## Informations

Ces propositions de menus sont valables uniquement pour le weekend du 29 & 30 mai 2021, et indissociables.

Toute commande doit nous être parvenue avant la date limite du **JEUDI 27 MAI 2021 MIDI**.

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.

### Le retrait de ces plats peut se faire :

- Le samedi matin à notre laboratoire, 13 rue de la Caillette à Villiers 86190 - De 10h à 12h
- Le dimanche matin à notre laboratoire, 13 rue de la Caillette à Villiers 86190 - De 10h à 12h
- Le dimanche matin à la salle polyvalente de Beaumont en Véron 37420 - De 9h30 à 10h15
- Le dimanche matin à la salle des fêtes de Cravant-les-Côteaux 37500 - De 10h45 à 11h30
- Le dimanche matin à notre Food Truck « Cook In Trad » sur le parking de la Boulangerie MONTAS, 23 Route de Parthenay à Poitiers - De 10h à 13h

## Pour Commander

Merci de nous retourner votre bon de commande dûment complété avant le **jeudi 27 mai 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 Caillette 86190 Villiers  
 Votre chèque sera encaissé le lundi 31 mai 2021
- Ou à réception de votre commande adressée sur notre mail : [traiteur@tardivon.fr](mailto: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

**NOM :**  **PRENOM :**

**ADRESSE :**

**VILLE :**  **CODE POSTAL :**

**EMAIL :**  **TEL :**

- RETRAIT :**
- Le Samedi 29 mai 2021 de 10h à 12h à notre laboratoire à Villiers
  - Le Dimanche 30 mai 2021 de 10h à 12h à notre laboratoire à Villiers
  - Le Dimanche 30 mai 2021 de 9h30 à 10h15 salle polyvalente de Beaumont en Véron
  - Le Dimanche 30 mai 2021 de 10h45 à 11h30 salle des fêtes de Cravant les Coteaux
  - Le Dimanche 30 mai 2021 de 10h à 13h parking de la boulangerie MONTAS à Poitiers

INTITULE	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL
<b>MENU PLAISIR</b>	<input type="text"/>	21.00€	<input type="text"/>
<b>MENU A LA CARTE « SPECIAL MAMAN »</b>			
Lobe de foie gras	<input type="text"/>	10.50€	<input type="text"/>
Pressé de rouget asperges	<input type="text"/>	10.50€	<input type="text"/>
Chartreuse de St jacques	<input type="text"/>	10.50€	<input type="text"/>
Escalope d'empereur	<input type="text"/>	10.50€	<input type="text"/>
Filet de bœuf	<input type="text"/>	10.00€	<input type="text"/>
Poitrine de pintade	<input type="text"/>	10.00€	<input type="text"/>
Twist de légumes	<input type="text"/>	1.00€	<input type="text"/>
Millefeuille	<input type="text"/>	1.00€	<input type="text"/>
Risotto	<input type="text"/>	1.00€	<input type="text"/>
Duchesse de patate douce	<input type="text"/>	1.00€	<input type="text"/>
Timbaline villiégeoise	<input type="text"/>	1.00€	<input type="text"/>
Délice Fête des Mères	<input type="text"/>	4.50€	<input type="text"/>
Eclair gourmand	<input type="text"/>	4.50€	<input type="text"/>
<b>MENU ENFANT</b>	<input type="text"/>	10.00€	<input type="text"/>
<b>PLATEAU APERITIF FROID</b>	<input type="text"/>	24.00€	<input type="text"/>
<b>PLATEAU APERITIF A FAIRE RECHAUFFER</b>	<input type="text"/>	24.00€	<input type="text"/>
<b>TOTAL DE LA COMMANDE € TTC (dont TVA 10%)</b>			<input type="text"/>