



LUNDI

Salade d'Ebly® au saumon, vinaigrette thaï
Paupiette de veau, poêlée gourmande
Duo éclairs chocolat vanille

MARDI

Pressé de joue et queue de bœuf, sauce ravigote
Saumonette au beurre de poireaux, fondant brocolis carottes
Tarte aux poires Bourdaloue

MERCREDI – En route vers l'Alsace

Flammekueche
Choucroute
Pomme cuite au four

JEUDI

Soupe de légumes
Poulet rôti, gnocchis de potiron
Entremet citron meringué

VENDREDI

Terrine de foies de volaille, cornichons
Blanquette de la mer, riz pilaf
Crème pistache



MENU PLAISIR DU WEEK-END

Tartare de daurade royale et saumon mariné façon gravelax et sa vierge aux agrumes
Pic de poitrines de caille sauce aux épices douces,
Timbaline parmentière aux oignons et navets glacés au miel d'acacia
Tentation noisette praliné

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](tel:05.49.51.86.14) la veille, par tél [05.49.51.86.14](tel:05.49.51.86.14), par sms [06.03.79.54.77](tel:06.03.79.54.77) ou par mail traiteur@tardivon.fr

Ces offres « plat du jour » sont exceptionnelles et limitées à la semaine 8. 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.