



**LUNDI**

Salade grecque à l'huile d'olive  
Tajine de lapin aux pruneaux, semoule  
La tropézienne

**MARDI**

Salade de lentilles vertes du Puy à la paysanne, vinaigrette échalotes  
Brandade de morue à l'aneth, salade verte  
Tarte aux pommes

**MERCREDI – « VERT la St Patrick » **

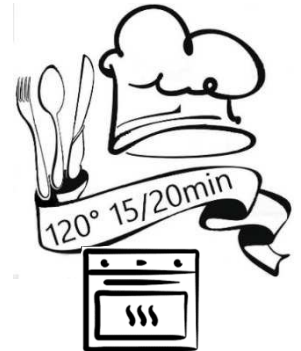
Opéra d'avocat aux crevettes et saumon  
Poulet au curry vert, pasta verde  
Panna cotta pistache

**JEUDI**

Terrine de maquereaux aux aromates coulis de tomate basilic  
Mijoté de joue de bœuf aux oignons, carottes Vichy  
Paris Brest

**VENDREDI**

Tarte aux poireaux et chèvre  
Dos de colin sauce citron, purée de brocolis  
Ile flottante



**MENU PLAISIR DU WEEK-END**

Ballotine de sandre farcie aux queues d'écrevisses et sa mousseline d'asperge verte  
Emincé de magret de canard sauce poivre vert  
*Pomme fondante et fricassée de pleurotes*  
Le Moka (*génoise, crème au beurre au café*)

**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, 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](mailto:traiteur@tardivon.fr)**

Ces offres « plat du jour » sont exceptionnelles et limitées à la semaine 11. 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](mailto: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 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.