



LUNDI

Champignons à la grecque
Dos de cabillaud rôti, purée de carottes
Far aux pruneaux

MARDI

Cheesecake de saumon à l'aneth
Joue de porc à la provençale, pommes de terre sautées
Compote rhubarbe et noix

MERCREDI - « Voyage en Espagne »

Beignets de filets de sardines sauce piquante
Paëlla
Crème catalane

VENDREDI

Quiche Lorraine
Blanquette de la mer, tomate aux herbes et courgette
Brownies



MENU PLAISIR DU WEEK-END

Opéra d'asperge et saumon fumé
Escalope de bar poêlée sur peau sauce Chardonay du Haut Poitou
Tatin de légumes et duchesse de patate douce
Douceur du printemps (*pain de gêne, vanille, basilic et fraises*)

En retrait à notre laboratoire 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 PROPOSE PARTAGE ET CONVIVIALITÉ
AVEC SA CÔTE DE BŒUF ET CES PLATEAUX APÉRITIFS !!!
EN RETRAIT OU EN LIVRAISON 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 CÔTE DE BŒUF

Une Côte de bœuf d'environ 1.2Kg

+ Sel Poivre

+ Huile aromatisée

+ 4 Darphins de pomme de terre

+ 4 Tians

+ 4 Beurres Maître d'Hôtel

40 €/pour 4 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 chez 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.