

# Nos Plateaux Apéritifs

## A1 Plateau « Neige » :

Millefeuille de mozzarella et coppa à la provençale  
Maki de thon mariné et mangue  
Médailon de pain suédois, cube de gravelax sur crème aux algues marinées  
Cheesecake de truite aux salicornes  
Mini moelleux tomate séchée et chorizo  
Mini coupelle romaine à la purée de patate douce aux épices de Noël  
Soit 4 pièces de chaque variétés= 24 Pièces

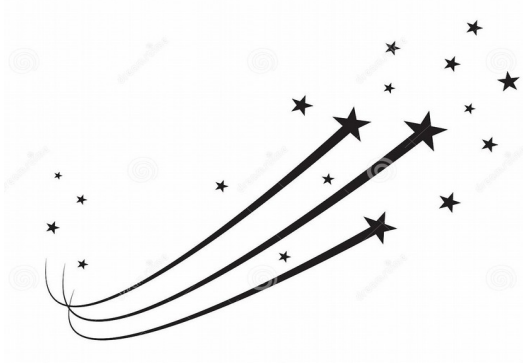


## A2 Plateau « Flocons » :

Wraps de foie gras aux saveurs fumées gelée de géranium  
Carré de pain noir aux algues et pétale de St Jacques  
Sablé parmesan ricotta poivron et aubergine  
Mini blinis tarama blanc au crabe et effiloché de truite  
Mie céréales d'oeuf de caille et viande des Grisons  
Pain aux algues caviar de tomate et flétan fumé  
Soit 4 pièces de chaque variété = 24 Pièces

## A3 Coffret « Verrines » :

Verrine de panna cotta muscade et noisettes torréfiées  
Verrine de poularde boucanée et mascarpone  
Verrine d'avocat et tartare de saumon Marco polo  
Soit 4 pièces de chaque variété = 12 Pièces



## A4 Plateau « Chauds » :

Mini duck burger au Beaufort  
Escargot persillé en coque de brioche  
Vol au vent de ris de veau Montpensier  
Croustillant de sandre au curry rouge  
Tatin de poire William et Chabichou  
Mini tartelette au Comté  
Soit 4 pièces de chaque variété = 24 Pièces

# Nos Plats de Fêtes

## Entrées Froides

- E1 Terrine de foie gras de canard mi-cuit à la fleur de sel & Vouvray moelleux, Chutney de potimarron
- E2 Lobe de foie gras de canard cuit au chocolat amer, chutney de poire à la vanille
- E3 Tartare de bar aux saveurs iodées et son aiguillette de gravelax de saumon marinée à la betterave rouge  
Et son condiment de pomme granny



## Entrées à réchauffer par vos soirs

- E4 Chartreuse de St Jacques aux queues d'écrevisses et son beurre de ciboulette
- E5 Filet de daurade royale snacké sur peau et tagliatelles de légumes, crémeux de langoustine
- E6 Pavé d'empereur braisé au Chardonnay et sa mousseline citronnée

## Plats principaux à réchauffer par vos soirs

- P1 Chartreuse de St Jacques aux queues d'écrevisses et son beurre de ciboulette
- P2 Filet de daurade royale snacké sur peau et tagliatelles de légumes, crémeux de langoustine
- P3 Pavé d'empereur braisé au Chardonnay et sa mousseline citronnée
- V1 Pavé de filet de bœuf rôti au jus court
- V2 Fondant de chapon farci aux cèpes et son coulis
- V3 Emincé de mignon de veau à la crème de morilles
- V4 Dos de cerf cuit au four, sauce aux airelles



## Légumes pour accompagner votre plat principal

- L1 Palet de gratin dauphinois à l'ancienne
  - L2 Tourte de pomme de terre au vieux Comté
  - L3 Poêlée Sylvestre (Champignons de Paris, Girolles, Trompettes, Pleurottes et Châtaignes)
  - L4 Triangle de Risotto nature
  - L5 Purée de céleri
  - L6 Fagot de carottes glacées en duo
- Merci de choisir 2 légumes par plat



## Desserts

- D1 « Dôme des Îles » (Biscuit coco gingembre, croustillant amande citron, crémeux fruits de la passion, mousse cream-cheese)
- D2 « Le Flamboyant » (Biscuit Muffin, mousse vanille croustillant, spéculos cœur orange et mandarine)
- D3 « Le Fondant » (Crèmeux chocolat, mousse café et confit de poire)
- D4 « Le Mont Blanc » (Biscuit madeleine, Croquant chocolat blanc, myrtilles et crémeux marron)



## Pour les Enfants (Menu Indissociable)

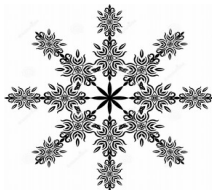
- Enf Hamburger de bœuf au cheddar et ses Potato Pop's
- Le Tout Chocolat (Mousse chocolat noir, biscuit chocolat et croustillant chocolat)



# Sélections Complémentaires



- ✓ **Filet de Saumon fumé tranché main** « Moulin du Couvent » 37160 Descartes
  - o **S1** - Plaque de 10 tranches – 500g **35€ TTC**  
Salage manuel à sec et Fumage au bois de hêtre non traité (bois forêt d'Amboise, Chambord et Chinon)
  
- ✓ **Foie gras de canard cuit fleur de sel & parfumé Pineau des Charentes** (foie gras « Mitteault » cuisiné maison)
  - o **S21** - Bloc sous vide de 250g **35€ TTC le bloc**
  - o **S22** - Bloc sous vide de 500g **55€ TTC le bloc**
  
- ✓ **Confiture de Géranium Bourbon** « le Safran de la Chaise en Bocage » 79350 Chiché
  - o **S3** - Pot de 50g **3,50€ TTC**  
Pour accompagner le Foie gras
  
- ✓ **Confiture d'échalions du Poitou** « Maison Mitteault » 86190 Chalandray
  - o **S4** - Pot de 100g **3,50€ TTC**  
Pour accompagner le Foie gras



## Informations



Ces propositions de menus sont valables pour la période du 22 décembre 2021 au 1<sup>er</sup> janvier 2022.

Toute commande peut être annulée jusqu'à la date limite de commande.

Les délais et la prise en compte de ces commandes sont donnés à titre indicatif dans la limite de nos stocks disponibles et de notre capacité de production

Chaque plateau apéritif est indissociable.

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 par vos soins, 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.



# Les Retraits

## Le Vendredi 24 Décembre 2021 :

Salle des fêtes de Cravant-les-Côteaux De 10h à 12h  
Maison des vins à Beaumont En Véron De 10h à 12h  
Devant SLJ à Chasseneuil du Poitou De 10h à 12h  
A notre laboratoire à Villiers De 10h à 12h

## Le Vendredi 31 Décembre 2021 :

Salle des fêtes de Cravant-Les-Côteaux De 10h à 12h  
Maison des vins à Beaumont En Véron De 10h à 12h  
Devant SLJ à Chasseneuil du Poitou De 10h à 12h  
A notre laboratoire à Villiers De 10h à 15h

*Lors du retrait de votre commande, dans le cadre du respect des règles sanitaires en vigueur  
Merci de respecter une distanciation physique et le port du masque*

## Pour Commander

### Merci de nous retourner votre bon de commande dûment complété avant :

*Le Lundi 20 décembre 2021 midi pour le retrait du 24/12/2021*

*Le Lundi 27 décembre 2021 midi pour le retrait du 31/12/2021*

*Pour toute autre date de retrait à notre laboratoire nous consulter.*

### Votre commande sera prise en compte :

*\* Dès réception par courrier du bon de commande rempli*

*à la SARL TARDIVON Traiteur, 13 Rue de la Caillelle 86190 Villiers  
accompagné du règlement par chèque bancaire*

*Votre chèque sera encaissé à partir du jour prévu du retrait de la marchandise*

*\* 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*

*Si vous commandez pour plusieurs dates,*

*Merci de bien vouloir remplir un bon de commande par date de repas*

*Pour chaque commande, un numéro vous sera communiqué soit par téléphone soit par mail.*

*Merci d'indiquer ce numéro lors du retrait de votre commande*

# Bon de Commande

NOM :  Prénom :

Adresse :

Email :  Tél :  Date de votre repas :

Retrait du 24/12 :  Cravant-les-Côteaux  Beaumont En véron  Chasseneuil  Villiers

Retrait du 31/12 :  Cravant-les-Côteaux  Beaumont En véron  Chasseneuil  Villiers

CODE	INTITULE	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL PAR CODE
A1	Plateau Neige		24,00 €	
A2	Plateau Flocons		24,00 €	
A3	Coffret Verrines		17,00 €	
A4	Plateau Chauds		24,00 €	
E1	Foie gras au Vouvray		9,80 €	
E2	Foie gras au chocolat		9,80 €	
E3	Tartare de Bar		9,60 €	
E4	Chartreuse		10,20 €	
E5	Daurade		9,50 €	
E6	Empereur		10,00 €	
P1	Chartreuse		11,70 €	
P2	Daurade		11,00 €	
P3	Empereur		11,50 €	
V1	Boeuf		10,00 €	
V2	Chapon		10,00 €	
V3	Veau		10,00 €	
V4	Cerf		10,50 €	
L1	Palet de Gratin dauphinois			
L2	Tourte de pomme de terre			
L3	Poêlée Sylvestre			
4	Risotto			
L5	Purée de céleri			
L6	Fagot de Carottes			
D1	Dôme des Iles		4,20 €	
D2	Le Flamboyant		4,20 €	
D3	Le Fondant		4,20 €	
D4	Le Mont-blanc		4,20 €	
ENF	Menu enfant		12,00 €	
S1	Saumon fumé 500g		35,00 €	
S21	Foie gras 250g		35,00 €	
S22	Foie gras 500g		55,00 €	
S3	Confiture géranium		3,50 €	
S4	Confiture échalions		3,50 €	
TOTAL COMMANDE € TTC (dont TVA 10%)				



*Joyeuses Fêtes de Fin d'Année*

