

# SAMEDI

# 29 JANVIER 2022

Fêtez la St Vincent,  
chez vous, avec un  
repas gastronomique



## Menu « St Vincent »

### 3 Réductions à faire réchauffer pour votre apéritif :

Croustillant de crevette Panko  
Gougère Mornay aux saveurs fumées  
Mini burger de bœuf Limousine au Comté

### Assiette Terre et Mer :

Médaille de foie gras cuit façon torchon & Pineau des Charentes aux trompettes saveurs truffées  
& Chutney de betterave au vinaigre ambré aux épices  
Pétale de carpaccio de St Jacques aux algues,  
Jus d'herbes fraîches

### Poisson à faire réchauffer :

Pavé de flétan surmonté de son « soufflé »  
Aux queues de langoustines et son coulis de homard

### Viande à faire réchauffer :

Pic de médaillons de mignon de veau à la crème de morilles  
Pomm'Anna et sa duchesse de purée de patate douce  
Moelleux de champignons sauvages

### Trilogie gourmande :

Chou craquelin mousseline vanille  
Suprême croustillant citron framboise  
Finger d'Opéra

**PRIX DU MENU PAR PERSONNE :**

**42.00€ TTC (TVA 10%)**

## Menu « Délicieux »

### 3 Réductions à faire réchauffer pour votre apéritif :

Croustillant de crevette Panko  
Gougère Mornay aux saveurs fumées  
Mini burger de bœuf Limousine au Comté

Terrine de foie gras cuit fleur de sel et Pineau des Charentes  
aux trompettes saveurs truffées  
& Son chutney de betterave au vinaigre ambré aux épices

### Viande à faire réchauffer :

Pic de médaillons de mignon de veau à la crème de morilles  
Pomm'Anna et sa duchesse de purée de patate douce  
Moelleux de champignons sauvages

### Trilogie gourmande :

Chou craquelin mousseline vanille  
Suprême croustillant citron framboise  
Finger d'Opéra

**PRIX DU MENU PAR PERSONNE :**

**32.00€ TTC (TVA 10%)**

## Lieux de retrait & Horaires

Sous réserve de commandes suffisantes  
Si changement d'horaires, ceux-ci vous seront confirmés

### 5 Points de retrait :

Patinoire de Bourgueil (37)  
De 9h à 10h

Salle Beaumont-en-Véron (37)  
De 10h30 à 12h

Salle Cravant-les-Côteaux (37)  
De 10h à 12h

ALVR Joué-lès-Tours (37)  
Au 13 Rue des Artisans De 10h à 12h

Tardivon Villiers (86)  
De 10h à 12h

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

Dans le cadre du respect des règles  
sanitaires en vigueur,  
merci de respecter  
une distanciation physique  
et le port du masque





# Sélections Complémentaires

- Filet de Saumon Marco Polo aux épices, tranché main « Moulin du Couvent » 37160 Descartes**  
 o 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 au Vouvray (foie gras « Mitteault » cuisiné maison)**  
 o 250g sous vide **35€ TTC**  
 o 500g sous vide **55€ TTC**
- **Confiture de Géranium Bourbon « le Safran de la Chaise en Bocage » 79350 Chiché**  
 o Pot de 50g **3,50€ TTC** *Pour accompagner le Foie gras*
- **Confiture d'échalions du Poitou « Maison Mitteault » 86190 Chalandray**  
 o Pot de 100g **3,50€ TTC** *Pour accompagner le Foie gras*



## Informations

Ces propositions de menus sont valables uniquement pour la date indiquée et chaque menu est indissociable.

Toute commande doit nous être parvenue avant la date limite du **Lundi 24 Janvier 2022 Midi**, et peut être annulée jusqu'à cette même date.

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.

## Pour Commander

Merci de nous retourner votre commande dûment complétée avant le **24 janvier 2022 - 12h**, et sera pris 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 Caillelle 86190 Villiers  
 Votre chèque sera encaissé le lundi 31 janvier 2022
- 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

## Bon de Commande

**NOM :**  **Prénom :**

**Email :**  **Tél :**

**Point de Retrait choisi :**  Bourgueil  Beaumont-en-Véron  Cravant-les-Côteaux  Joué-lès-Tours  Villiers

MENU	NOMBRE	PRIX UNITAIRE	TOTAL
« DELICIEUX »			
« ST VINCENT »			
500g SAUMON MARCO POLO			
250g FOIE GRAS DE CANARD			
500g FOIE GRAS DE CANARD			
CONFITURE DE GERANIUM 50g			
CONFITURE D'ECHALION 100g			
<b>TOTAL DE LA COMMANDE € TTC (dont TVA 10%)</b>			