

# Nos Plateaux Apéritifs

## A1 – Plateau « Sapin » :



Finger de pain polaire pesto pistache et truite fumée

Maki de saumon wakamé

Mie céréales d'oeuf de caille noisette de porc séchée

Blini de filet de rouget à l'aioli

Sablé de chèvre frais au miel d'accacia et noix

Millefeuille de bresaola au Beaufort

Soit 4 pièces de chaque variété = 24 pièces



## A2 – Plateau « Cristaux » :



Cookie piment d'Espelette ricotta cresson thon mariné

Pain noir d'effiloché de flétan fumé et ciboulette

Wraps de poulet boucané

Moelleux citron crémeux de maquereau à la provençale

Carré de pain d'épices pomme et foie gras

Barquette romarin, potiron gorgonzola et noisette

Soit 4 pièces de chaque variété = 24 pièces

## A3 – Coffret « Verrines » :



Mousseline de châtaignes aux pignons de pin torréfiés et saumon mariné

Panna cotta de blanc de poireau et crispy de pancetta

Crémeux de betterave rouge et fêta

Soit 4 pièces de chaque = 12 pièces



## A4 – Plateau « Chaud » :



Mini burger de volaille teriyaki et mozzarella

Mini tartelette au gruyère Suisse

Mini briochette de queue d'écrevisse persillée

Tatin de golden au boudin blanc truffé

Mini coquille St Jacques à la bretonne

Bouchée de ris d'agneau aux abricots moelleux

Soit 4 pièces de chaque variété = 24 pièces



# Nos Plats de Fêtes

## Entrées froides

- €1 Galantine de caillies au foie gras de canard et raisins saveurs truffées,  
Chutney de pommes
- €2 Pressé de faisán au foie gras de canard et ris de veau braisé  
Accompagné de compotée d'oignons rouges au cassis
- €3 Tartare de daurade royale aux fruits de la passion et huile vanillée  
Accompagné de son condiment



## Entrées à réchauffer par vos soins

- €4 Chartreuse de St Jacques aux queues d'écrevisses, beurre de ciboulette
- €5 Tournedos de dos de cabillaud au jambon de Bayonne, à la crème de persil
- €6 Pavé de flétan soufflé aux queues de langoustines, coulis de homard

## Plats principaux à réchauffer par vos soins

- P1 Chartreuse de St Jacques aux queues d'écrevisses, beurre de ciboulette
- P2 Tournedos de dos de cabillaud au jambon de Bayonne, à la crème de persil
- P3 Pavé de flétan soufflé aux queues de langoustines, coulis de homard
- V1 Pavé de filet de bœuf sauce foie gras
- V2 Noisette de veau sauce pleurotes
- V3 Moelleux de suprême de chapon aux girolles et son coulis
- V4 Dos de cerf poêlé sauce civet à l'ancienne



## Légumes pour accompagner votre plat principal

- L1 Poêlée Sylvestre (champignons de Paris, cèpes, girolles, etc...)
- L2 Millefeuille de purées de panais et potiron, crumble de châtaignes
- L3 Palet de gratin dauphinois à l'ancienne
- L4 Risotto aux tomates confites
- L5 Pastilla d'endive caramélisée et noix
- L6 Pomme fruit à la gelée de groseilles

**Nous vous conseillons de choisir 2 légumes par plat**



## Desserts

- D1 « Tartelette façon Mont-Blanc » - Tartelette, crème fouettée, gelée de myrtilles et vermicelles de crème de marron
- D2 « Colombien » - Mousse café et son cœur chocolat, biscuit spéculoos
- D3 « Buchette délicatesse » - Croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat noir, noisette & caramel,  
biscuit imbibé Baileys®
- D4 « Douceur du soleil » - Ganache vanille, orange, mangue, croustillant aux amandes



## 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

# Informations

Ces propositions de plats sont valables pour la période du 22 décembre 2022 au 1<sup>er</sup> janvier 2023.

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 domestique,

Les sauces pour accompagner 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 réchauffe accompagnera votre commande.

Le pain, le fromage, les boissons, la vaisselle ne sont pas compris.



## Pour Commander

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

*Le Lundi 19 décembre 2022 midi pour le retrait du 24/12/2022*

*Le Lundi 26 décembre 2022 midi pour le retrait du 31/12/2022*

*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 pour chaque 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**



## Les Retraits

- Le samedi 24 décembre 2022, à notre laboratoire à Villiers De 10h à 12h30
- Le samedi 24 décembre 2022, salle des fêtes de Cravant les Coteaux De 10h à 11h30
- Le samedi 31 décembre 2022, à notre laboratoire à Villiers De 12h à 14h



- **NOM :**  **Prénom :**
- **Adresse :**
- **Email :**  **Tél :**
- **Date de votre repas :**
- **Retrait le 24/12/22 de 10h à 12h30 à Villiers**  **OU Retrait de 10h à 11h30 à Cravant**
- **Retrait le 31/12/22 de 12h à 14h à Villiers**

CODE	INTITULÉ	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL PAR CODE
A1	Plateau « Sapin »	<input type="text"/>	28,00 €	<input type="text"/>
A2	Plateau « Cristaux »	<input type="text"/>	28,00 €	<input type="text"/>
A3	Coffret « Verrines »	<input type="text"/>	20,00 €	<input type="text"/>
A4	Plateau « Chauds »	<input type="text"/>	28,00 €	<input type="text"/>
E1	Galantine de filet de caillé	<input type="text"/>	10,00 €	<input type="text"/>
E2	Pressé de faisán	<input type="text"/>	11,20 €	<input type="text"/>
E3	Tartare de daurade	<input type="text"/>	12,00 €	<input type="text"/>
E4 / P1	Chartreuse de St Jacques	<input type="text"/>	13,00 €	<input type="text"/>
E5 / P2	Tournedos de dos de cabillaud	<input type="text"/>	11,50 €	<input type="text"/>
E6 / P3	Pavé de flétan	<input type="text"/>	11,50 €	<input type="text"/>
V1	Pavé de filet de bœuf	<input type="text"/>	13,00 €	<input type="text"/>
V2	Noisette de veau	<input type="text"/>	12,50 €	<input type="text"/>
V3	Moelleux de suprême de chapon	<input type="text"/>	9,00 €	<input type="text"/>
V4	Dos de cerf	<input type="text"/>	9,00 €	<input type="text"/>
L1	Poêlée Sylvestre	<input type="text"/>	1,50 €	<input type="text"/>
L2	Millefeuille de purées	<input type="text"/>	1,50 €	<input type="text"/>
L3	Palet de gratin dauphinois	<input type="text"/>	1,50 €	<input type="text"/>
L4	Risotto	<input type="text"/>	1,50 €	<input type="text"/>
L5	Pastilla d'endive	<input type="text"/>	1,50 €	<input type="text"/>
L6	Pomme fruit	<input type="text"/>	1,50 €	<input type="text"/>
D1	Tartelette façon Mont-Blanc	<input type="text"/>	4,80 €	<input type="text"/>
D2	Colombien	<input type="text"/>	4,80 €	<input type="text"/>
D3	Buchette Délicatesse	<input type="text"/>	4,80 €	<input type="text"/>
D4	Douceur du soleil	<input type="text"/>	4,80 €	<input type="text"/>
ENF	Menu enfant	<input type="text"/>	12,00 €	<input type="text"/>
<b>TOTAL COMMANDE € TTC (dont TVA 10%)</b>				<input type="text"/>

*Joyeuses Fêtes de fin d'année*