

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

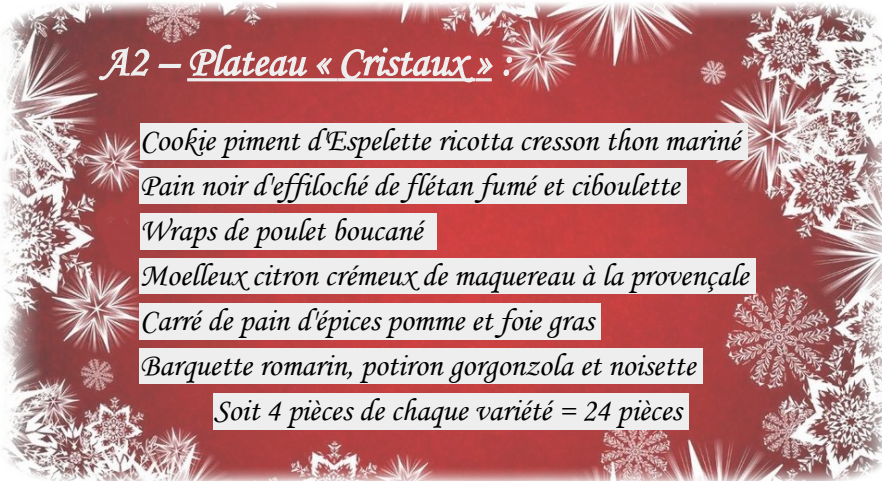
Wraps de poulet boucané

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

- €1 Chartreuse de St Jacques aux queues d'écrevisses, beurre de ciboulette
- €2 Tournedos de dos de cabillaud au jambon de Bayonne, à la crème de persil
- €3 Pavé de flétan soufflé aux queues de langoustines, coulis de homard
- €1 Pavé de filet de bœuf sauce foie gras
- €2 Noisette de veau sauce pleurotes
- €3 Moelleux de suprême de chapon aux girolles et son coulis
- €4 Dos de cerf poêlé sauce civet à l'ancienne



Légumes pour accompagner votre plat principal

- €1 Poêlée Sylvestre (champignons de Paris, cèpes, girolles, etc...)
- €2 Millefeuille de purées de panais et potiron, crumble de châtaignes
- €3 Palet de gratin dauphinois à l'ancienne
- €4 Risotto aux tomates confites
- €5 Pastilla d'endive caramélisée et noix
- €6 Pomme fruit à la gelée de groseilles

Nous vous conseillons de choisir 2 légumes par plat



Desserts

- €1 « Tartelette façon Mont-Blanc » - Tartelette, crème fouettée, gelée de myrtilles et vermicelles de crème de marron
- €2 « Colombien » - Mousse café et son cœur chocolat, biscuit spéculoos
- €3 « Buchette délicatesse » - Croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat noir, noisette & caramel,
biscuit imbibé Baileys®
- €4 « Douceur du soleil » - Ganache vanille, orange, mangue, croustillant aux amandes



Pour les enfants (Menu indissociable)

- €NF 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^{er} 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

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"/>
TOTAL COMMANDE € TTC (dont TVA 10%)				<input type="text"/>

Joyeuses Fêtes de fin d'année