



Nos Plateaux Apéritifs



A1 – Plateau « Neige » :

*Carré graines de lin au bleu de chèvre et miel, crumble de noix
Blinis crème de carapace à l'encre de seiche et écrevisse marinée
Mie céréales d'oeuf de caille et cerf séché
Wrap de mousseline de saumon fumé, crabe et perles de yuzu
Pain viennois chutney de poire coing et foie gras
Barquette au sésame noir, patate douce au lait de coco
Soit 4 pièces de chaque variété = 24 pièces*



A2 – Plateau « Flocons » :

*Opéra de saumon gravlax, ricotta et brocolis
Moelleux poivron sublime gouda et tomate confite
Maki de thon aux légumes croquants et gingembre confit
Finger de polenta crémeuse, caviar de carotte au cumin
Cookie piment d'Espelette abricot moelleux et foie gras
Millefeuille de meule des Alpes et coppa
Soit 4 pièces de chaque variété = 24 pièces*

A3 – Plateau « Verrines » :

*Compotée de chicon, mousseline de coquillages et St Jacques snackées
Tartare de mangue ananas et scampi, langoustine pochée thai
Panna cotta de chou-fleur et ses sommités au safran
Soit 4 pièces de chaque variété = 12 pièces*



A4 – Plateau « Chaud » :

*Mini burger de bœuf sauce poivre et mimolette
Queue de crevette panko à la betterave
Mini quiche potiron chèvre frais
Coupelle de ris de veau aux morilles
Croustille de St Jacques sur fondue de blanc de poireaux
Briochette de chair de cuisse de grenouille persillée
Soit 4 pièces de chaque variété = 24 pièces*

Nos Plats de Fêtes

Entrées froides

- €1 Terrine de foie gras de canard cuit fleur de sel et pineau des Charentes,
Gelée de géranium bourbon
- €2 Lobe de foie gras de canard comme un nougat
Chutney mangue passion
- €3 Biscuit de farce fine au saumon sauvage et médaillon de queue de homard
Coulis de crustacés



Entrées à réchauffer par vos soins

- €4 Chartreuse de St Jacques aux queues d'écrevisses, mousseline citronnée
- €5 Filet de bar poêlé sur peau, sauce fenouil
- €6 Brochette de lotte et gambas, sauce armoricaine

Plats principaux à réchauffer par vos soins

- €1 Chartreuse de St Jacques aux queues d'écrevisses, mousseline citronnée
- €2 Filet de bar poêlé sur peau, sauce fenouil
- €3 Brochette de lotte et gambas, sauce armoricaine
- €4 Pavé de filet de bœuf rôti, sauce Chateaubriand
- €5 Rôti de chapon poêlé aux châtaignes et trompettes, sauce brune
- €6 Tourmedos de dos de veau cuit basse température, sauce Marsala
- €7 Noisette de cerf sauce aux fruits rouges et baies de genièvre
- €8 Civet de sanglier à l'ancienne (petits oignons, lardons, trompettes)



Légumes pour accompagner votre plat principal

Nous vous conseillons de choisir 2 légumes par plat

- €1 Poêlée Sylvestre (champignons de Paris, cèpes, girolles, trompettes)
- €2 Gratin dauphinois à la meule des Alpes
- €3 Timbaline de chou-fleur ricotta et noisettes
- €4 Brochette de navets rôtis au miel et romarin
- €5 Risotto fines bulles au fenouil
- €6 Dariole de crémeux de poireau au curry saveurs fumées

Desserts

- €1 « Le rocher noisettes » - Biscuit noisettes, mousse noisettes chocolat blanc, crémeux gianduja
- €2 « Le chaperon rouge » - Génoise, compotée de fruits rouges, crémeux praliné, mousse vanille
- €3 « L'arabica » - Mousse café et son cœur chocolat, biscuit café
- €4 « Souvenirs d'antan » - Croustillant praliné feuilleté, biscuit cannelle, marmelade d'orange épicée, mousse chocolat lait



Pour les enfants (Menu indissociable)

- €NF Hamburger de bœuf au cheddar et ses potato pop's
- « Le chocolatier » – Mousse chocolat noir, biscuit chocolat et croustillant chocolat

Informations

Ces propositions de plats sont valables pour la période du 22 décembre 2023 au 1^{er} janvier 2024,

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 Mardi 19 décembre 2023 midi pour le retrait du 24/12/2023

Le Mardi 26 décembre 2023 midi pour le retrait du 31/12/2023

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 Caillette 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



- Le dimanche 24 décembre 2023, à notre laboratoire à Villiers
- Le dimanche 24 décembre 2023, à SLJ Chasseneuil du Poitou
- Le dimanche 24 décembre 2023, salle des fêtes de Cravant les Coteaux
- Le dimanche 31 décembre 2023, à notre laboratoire à Villiers

De 11h à 13h

De 11h à 13h

De 10h à 12h

De 14h à 15h





- **NOM :** **Prénom :**
- **Adresse :**
- **Email :** **Tél :**
- **Date de votre repas :**
- **Retrait le 24 - 11h/13h à Villiers** **OU 11h/13h à Chasseneuil** **OU 10h/12h à Cravant**
- **Retrait le 31 de 14h/15h à Villiers**



CODE	INTITULÉ	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL PAR CODE
A1	Plateau « Neige »	<input type="text"/>	30,00 €	<input type="text"/>
A2	Plateau « Flocons »	<input type="text"/>	30,00 €	<input type="text"/>
A3	Coffret « Verrines »	<input type="text"/>	22,00 €	<input type="text"/>
A4	Plateau « Chauds »	<input type="text"/>	30,00 €	<input type="text"/>
E1	Terrine foie gras fleur de sel	<input type="text"/>	12,00 €	<input type="text"/>
E2	Lobe foie gras nougat	<input type="text"/>	14,00 €	<input type="text"/>
E3	Biscuit au saumon	<input type="text"/>	12,00 €	<input type="text"/>
E4 / P1	Chartreuse de St Jacques	<input type="text"/>	14,00 €	<input type="text"/>
E5 / P2	Filet de bar	<input type="text"/>	12,00 €	<input type="text"/>
E6 / P3	Brochette de lotte	<input type="text"/>	14,00 €	<input type="text"/>
V1	Pavé de filet de bœuf	<input type="text"/>	14,00 €	<input type="text"/>
V2	Rôtisson de chapon	<input type="text"/>	11,00 €	<input type="text"/>
V3	Tournedos de dos de veau	<input type="text"/>	12,00 €	<input type="text"/>
V4	Noisette de cerf	<input type="text"/>	12,00 €	<input type="text"/>
V5	Civet de sanglier	<input type="text"/>	10,00 €	<input type="text"/>
L1	Poêlée Sylvestre	<input type="text"/>	1,50 €	<input type="text"/>
L2	Gratin dauphinois	<input type="text"/>	1,50 €	<input type="text"/>
L3	Timbaline de chou-fleur	<input type="text"/>	1,50 €	<input type="text"/>
L4	Brochette de navets	<input type="text"/>	1,50 €	<input type="text"/>
L5	Risotto fines bulles	<input type="text"/>	1,50 €	<input type="text"/>
L6	Dariole de crèmeux de poireau	<input type="text"/>	1,50 €	<input type="text"/>
D1	Le rocher noisettes	<input type="text"/>	4,90 €	<input type="text"/>
D2	Le chaperon rouge	<input type="text"/>	4,90 €	<input type="text"/>
D3	L'arabica	<input type="text"/>	4,90 €	<input type="text"/>
D4	Souvenirs d'antan	<input type="text"/>	4,90 €	<input type="text"/>
ENF	Menu enfant	<input type="text"/>	13,00 €	<input type="text"/>
TOTAL COMMANDE € TTC (dont TVA 10%)				<input type="text"/>

