

# Nos Plateaux Apéritifs



## A1 - Plateau « Iceberg » :

Sablé breton compotée de pomme caramel beurre salé et foie gras de canard  
Blini aioli, scampi mariné yuzu  
Barquette de purée de panais à la fève de Tonka  
Médaille de pain polaire et tataki de thon sauce soja  
Mie céréales œuf de caille chorizo Ibérique  
Sablé encre de seiche, crémeux d'agrumes et langouste  
Soit 4 pièces de chaque variété = 24 pièces



## A2 - Plateau « Etoile » :

Carré de pain noir effiloché de truite fumée et citron vert  
Cube de millefeuille de bresaola tome de chèvre  
Cannelé cèpes parmesan & noisettes  
Maki de saumon à la betterave  
Moelleux sarrazin ricotta oignon confit et noix  
Wrap de poulet boucané et cacahuètes  
Soit 4 pièces de chaque variété = 24 pièces



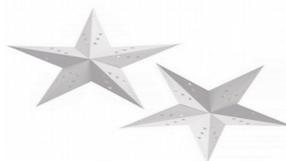
## A3 - Plateau « Verrines » :

Tiramisu de saumon gravlax et coulis d'herbes  
Verrine de potiron aux 3 façons (compotée, mousseline et crumble)  
Verrine de chèvre frais miel et poire, magret séché  
Soit 4 pièces de chaque variété = 12 pièces



## A4 - Plateau « Chauds » :

Vol au vent d'escargot flambé au Pastis et persillé  
Mini burger pulled pork confit oignon rouge sauce barbecue  
Mini croq' monsieur truffé  
Crevette panko au charbon végétal  
Tatin d'endive au reblochon  
Mini coupelle de lotte et écrevisse à l'Américaine  
Soit 4 pièces de chaque variété = 24 pièces



# Nos Plats de Fêtes



## Entrées froides

- E1 Terrine de foie gras cuit tradition à la fleur de sel et Pineau des Charentes,  
*Confit d'oignons rouges et cassis*
- E2 Lobe de foie gras aux poires confites au Lilet rouge  
*Confiture au pain d'épices safrané*
- E3 Parfait de saumon, cœur de salsa oseille  
*Et crémeux de carapace au piment d'Espelette*



## Entrées à réchauffer par vos soins

- E4 Chartreuse de St Jacques et queues d'écrevisses, beurre safrané
- E5 Filet de daurade royale snackée sur peau,  
*Beurre citronné aux baies de Sichuan simulans*
- E6 Pavé de flétan noir soufflé aux queues de langoustines et sa bisque

## Plats principaux à réchauffer par vos soins

- P1 Chartreuse de St Jacques et queues d'écrevisses, beurre safrané
- P2 Filet de daurade royale snacké sur peau,  
*Beurre citronné aux baies de Sichuan simulans*
- P3 Pavé de flétan noir soufflé aux queues de langoustines & bisque
- V1 Pavé de filet de bœuf rôti, jus réduit aux saveurs truffées
- V2 Emincé de magret de canard sauce poivre de Timut
- V3 Poitrine de chapon au ris de veau & cèpes, petit coulis
- V4 Noisette de veau à la crème de morilles
- V5 Dos de cerf poêlé, réduction grand veneur et confiture de nêfle

## Légumes pour accompagner votre plat principal

Nous vous conseillons de choisir 2 légumes par plat

- L1 Poêlée Sylvestre aux châtaignes
- L2 Gratin dauphinois à la raclette fumée
- L3 Dariote de céleri rave et Golden du Limousin
- L4 Darphin de duo de carottes
- L5 Cassolette de butternut, romarin, miel de fleurs et crumble de noisettes
- L6 Risotto aux coques et poireaux

## Desserts

- D1 « Le Charentais »  
*Biscuit chocolat, ganache Cognac, mousse chocolat lait, croquant cacahuètes, compotée de cerise et chantilly cacahuètes*
- D2 « Le polynésien »  
*Bavaroise vanille, gelée fruits rouges, joconde citron, croquant citron*
- D3 « L'hexagone pistaches »  
*Biscuit madeleine pistaches, éclats de pistaches, croustillant chocolat blanc et riz soufflé, crémeux pistaches, crème vanille Bourbon*
- D4 « Le tout chocolat pécan »  
*Biscuit chocolat, praliné aux crumble de noix de pécan, crémeux chocoal dulce noix de pécan, mousses chocolat noir & chocolat lait*



## Pour les enfants (Menu indissociable)

- ENF Burger de bœuf au cheddar et pomme rôsti  
« Le tout chocolat »



# Informations



Ces propositions de plats sont valables pour la période du 22 décembre 2024 au 1<sup>er</sup> janvier 2025

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 17 décembre 2024 pour le retrait du 24/12/2024**

**Le mardi 24 décembre 2024 midi pour le retrait du 31/12/2024**

**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](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 mardi 24 décembre à notre laboratoire à Villiers

Le mardi 24 décembre à SLJ Chasseneuil du Poitou

Le mardi 24 décembre salle des fêtes de Cravant les Coteaux

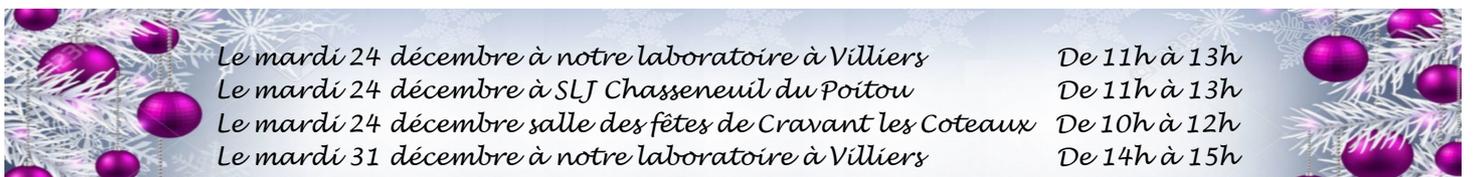
Le mardi 31 décembre à notre laboratoire à Villiers

De 11h à 13h

De 11h à 13h

De 10h à 12h

De 14h à 15h





# Box de Commande



- 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	INTITULE	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL PAR CODE
A1	Plateau « Iceberg »		32,00 €	
A2	Plateau « Etoile »		32,00 €	
A3	Plateau »Verrines «		23,00 €	
A4	Plateau « Chauds »		32,00 €	
E1	Terrine de foie gras au Pineau		12,50 €	
E2	Lobe de foie gras aux poires		13,50 €	
E3	Parfait de saumon		12,00 €	
E4/P1	Chartreuse de St Jacques		14,00 €	
E5/P2	Filet de daurade		13,00 €	
E6/P3	Pavé de flétan noir		12,00 €	
V1	Pavé de filet de boeuf		15,00 €	
V2	Emincé de magret de canard		14,00 €	
V3	Poitrine de chapon		13,00 €	
V4	Noisette de veau		13,00 €	
V5	Dos de cerf		12,50 €	
L1	Poêlée Sylvestre		1,50 €	
L2	Gratin dauphinois		1,50 €	
L3	Dariole de céleri		1,50 €	
L4	Darphin de carottes		1,50 €	
L5	Cassolette de butternut		1,50 €	
L6	Risotto aux coques		1,50 €	
D1	Le Charentais		5,00 €	
D2	Le Polynésien		5,00 €	
D3	L'hexagone pistaches		5,00 €	
D4	Le tout chococlat pécan		5,00 €	
ENF	Menu enfant		13,50 €	
<b>TOTAL COMMANDE € TTC (dont TVA 10%)</b>				



## Joyeuses Fêtes !!!

