

Nos Plateaux Apéritifs



A1 - Plateau « Plaisir » :

Etoile de pain d'épices crémeux Roquefort et poire
Toast de carpaccio de veau et cèpes
Tataki de saumon au sésame noir
Sablé piment d'Espelette, foie gras et chutney d'abricot
Finger de comté serrano et caviar de tomate
Barquette de purée de patate douce coco ✓

Soit 4 pièces de chaque variété = 24 pièces

A2 - Plateau « Etincelant » :

Maki de St Jacques au curry, ananas au miel
Blini crème de ciboulette et truite fumée
Sablé encre de seiche au beurre d'orange et homard
Mie céréales œuf de caille magret fumé
Wrap de chair de crabe au citron vert
Cannelé potimarron concassé de graines de courge ✓

Soit 4 pièces de chaque variété = 24 pièces



A3 - Plateau « Verrines » :

Concassé de potimarron et crème de châtaignes ✓
Duo de saumon à l'aneth, crumble de pistaches
Panna cotta de bisque de homard, concassé de gambas piment d'Espelette
Soit 4 pièces de chaque variété = 12 pièces



A4 - Plateau « Chauds » :

Mini burger de canard au poivre de Timut et tomme de chèvre
Coupelle d'escargot façon Bordelaise
Mini bouchée à la reine de ris de veau aux morilles
Cromesquis de sandre au citron confit, curry rouge
Briochette de pétoncle au beurre safrané
Mini tatin poire aux épices et brie de Meaux ✓

Soit 4 pièces de chaque variété = 24 pièces



Nos Plats de Fêtes

Entrées froides

E1 Terrine de foie gras cuit fleur de sel au pineau des Charentes

Chutney de pommes caramel beurre salé

E2 Lobe de foie gras de canard cuit façon torchon comme un nougat

Compotée de dattes

E3 Biscuit de lotte aux queues de langoustines aux salicornes

Et médaillon d'huitres de Marennes d'Oléron,

Sauce verte



Entrées à réchauffer par vos soins

E4 Chartreuse de St Jacques aux queues d'écrevisses, beurre ciboulette

E5 Pavé d'empereur braisé au Chardonnay, sauce safranée

E6 Escalope de bar poêlée sur peau sauce citronnée



Plats principaux à réchauffer par vos soins

P1 Chartreuse de St Jacques aux queues d'écrevisses, beurre ciboulette

P2 Pavé d'empereur braisé au Chardonnay, sauce safranée

P3 Escalope de bar poêlée sur peau sauce citronnée

V1 Pavé de filet de bœuf, jus saveurs truffées

V2 Roulade de chapon farci épinards, noix & girolles et son coulis

V3 Noisette de veau cuit juste température, sauce Marsala

V4 Dos de cerf poêlé et rôti, sauce poivre noir & café



Légumes pour accompagner votre plat principal

Nous vous conseillons de choisir 2 légumes par plat

L1 Tatin d'endive et oignon doux des Cévennes, râpé de vieille mimolette

L2 Palet de gratin dauphinois à l'ancienne

L3 Millefeuille de racines à la fève de Tonka

(Céleri, panais, cerfeuil tubéreux)

L4 Poêlée Sylvestre aux châtaignes du Limousin

L5 Risotto Arborio aux figues séchées et spaghetti de courge

L6 Religieuse de chou vert à la boulangère et petits Paris



Desserts

D1 « Griffon »

Biscuit Joconde, craquant citron, mousse vanille choco blanc, cœur citron framboise

D2 « Chocagru truffé »

Financier amande, croustillant yuzu insert mascarpone à la truffe noire et mousse chocolat noir

D3 « Tropical »

Pain de gène noix de coco et noix de cajou, confit mangue passion et mousse ananas

D4 « Fines bulles »

Cookie fruits secs fine couche de confit framboise, gelée de champagne et framboise entière, mousse champagne rosé



Pour les enfants (Menu indissociable)

ENF Burger de bœuf au cheddar et pomme rösti

Le pop-corn (Biscuit miel châtaigne, croustillant chocolat blanc pop-corn, mousse pop-corn)

Informations

Ces propositions de plats sont valables pour la période du 22 décembre 2025 au 1^{er} janvier 2026

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 16 décembre 2025 pour le retrait du 24/12/2025

Le mardi 23 décembre 2025 midi pour le retrait du 31/12/2025

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

Ou Par virement instantané en précisant votre nom et date de la récupération en libellé

Sur notre compte SARL SOCIETE TARDIVON - RIB/IBAN : FR76 1940 6000 4990 0489 1111 149

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 mercredi 24 décembre à notre laboratoire à Villiers

De 11h à 13h

Le mercredi 24 décembre à SLJ Chasseneuil du Poitou

De 11h à 13h

Le mercredi 24 décembre salle des fêtes Cravant les Coteaux

De 10h à 12h

Le mercredi 31 décembre à notre laboratoire à Villiers

De 14h à 15h



Bar 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	INTITULÉ	QUANTITÉ	PRJX UNITAIRE	TOTAL PAR CODE
A1	Plateau « Plaisir »		33,50 €	
A2	Plateau « Étincelant »		33,50 €	
A3	Plateau « Verrines »		24,00 €	
A4	Plateau « Chauds »		33,50 €	
E1	Terrine foie gras Pineau		13,00 €	
E2	Lobe foie gras nougat		14,00 €	
E3	Biscuit de lotte		12,50 €	
E4/P1	Chartreuse de St Jacques		14,50 €	
E5/P2	Pavé d'empereur		13,50 €	
E6/P3	Escalope de bar		13,00 €	
V1	Pavé de filet de bœuf		15,50 €	
V2	Roulade de chapon		13,50 €	
V3	Noisette de veau		14,00 €	
V4	Dos de cerf		14,00 €	
L1	Tatin d'endive		1,50 €	
L2	Gratin dauphinois		1,50 €	
L3	Millefeuille de racines		1,50 €	
L4	Poêlée Sylvestre		1,50 €	
L5	Risotto		1,50 €	
L6	Religieuse de chou		1,50 €	
D1	Griffon		5,00 €	
D2	Chocagru truffé		5,00 €	
D3	Tropical		5,00 €	
D4	Fines bulles		5,00 €	
ENF	Menu enfant		14,00 €	
TOTAL COMMANDE € TTC (dont TVA 10%)				

Joyeuses Fêtes