Nos Plateaux apéritif

NOUVEAU !! Scannez les QR codes pour découvrir nos plats en photos ! Non contractuelles Ou cliquez "ICI" !



A1 – Plateau « Festivités » :

Viennoise chutney de poire épicé et foie gras de canard
Mie noire crème de pistache, effiloché de truite fumée et baies roses
Biscuit financier roquette crème de carottes rôties au miel
Toast écureuil, chèvre, magret fumé et gelée de raisin
Blini crème de carapace et queue d'écrevisse marinée
Mini tartelette mousseline de muscade et graines de courge

Soit 4 pièces de chaque variété = 24 pièces

A2 – Plateau « Célébration» :

Mie céréales d'œuf de caille mignon de porc séché
Maki de thon wakamé aux légumes croquants
Suédois crème de poivron et chips de chorizo Ibérique
Aspic de gambas, chair de crabe aux graines de sésame
Tataki de patate douce sur sablé sésame
Sablé graines de lin, houmous Charentais, cerneau de noix

Soit 4 pièces de chaque variété = 24 pièces

A3 – Plateau « Verrines » :

Panna cotta de céleri concassé de noisette et granny Smith
Gravelax de saumon à la betterave et crémeux d'artichaut pavot
Tiramisu de foie gras aux cèpes et mouillette de pain d'épices

Soit 4 pièces de chaque variété = 12 pièces

A4 – Plateau « Chauds » :

Cromesquis d'escargot en persillade
Briochette de St Jacques au beurre safrané
Queue de crevette au charbon de bambou
Mini gaufre de compotée de pomme, boudin blanc aux morilles
Tartelette de poire pochée au vin chaud, streusel de noisettes
Tatin de potimarron, chèvre poivré miel de fleur

Soit 4 pièces de chaque variété = 24 pièces



Nos Plats de Fêtes

NOUVEAU !! Scannez les QR codes pour découvrir nos plats en photos ! Non contractuelles Ou cliquez "ICI" !

Entrées froides

E1 Foie gras de canard cuit fleur de sel & pineau des Charentes, chutney de mangue
E2 Lobe de foie gras cuit façon torchon aux échalions confits, pomme & poire aux épices en condiment
E3 Biscuit de sandre aux salicornes, cœur de langoustine,
mousseline de crustacés torréfiés
E4 ½ Langouste à la Parisienne

Entrées à réchauffer par vos soins

E5 Chartreuse de St Jacques aux queues d'écrevisses, beurre de ciboulette
E6 Eventail de filet de lotte rôti et son jus de coquillage safrané
E7 Escalope de daurade royale poêlée sur peau, sauce champagne aux agrumes

Plats principaux à réchauffer par vos soins

P1 Chartreuse de St Jacques aux queues d'écrevisses, beurre ciboulette
P2 Eventail de filet de lotte rôti et son jus de coquillage safrané
P3 Escalope de daurade royale poêlée sur peau, sauce champagne aux agrumes
V1 Pavé de filet de bœuf, sauce Chateaubriand
V2 Dos de veau cuit rosé au coulis de cèpes
V3 Suprême de poularde farci aux morilles et son coulis
V4 Filet de cerf poêlé et rôti, sauce Porto et baies de genièvre

Légumes pour accompagner votre plat principal

Nous vous conseillons de choisir 2 légumes par plat
L1 Équinoxe des sous-bois
(Bonbon croustillant de crème brulée au chou vert, crème de marron et champignons)
L2 Mosaïque de carottes arlequin florentine
(Carottes multicolores, épinards, tourteau de noisette)
L3 Finger de gratin dauphinois au Brie de Meaux
L4 Poêlée Sylvestre à la livèche, copeaux de lard séché
L5 Risotto au Chenin blanc, cœur de confit d'échalions au vinaigre de cidre
L6 Moelleux aux noisettes, crémeux de racines et fruits du verger confits

Desserts

D1 « Le Soléa »
Biscuit moelleux amande, croustillant citron, crémeux citron & mousse Dulcey
D2 « Eclat Pralina »
Biscuit moelleux amande, croustillant praliné chocolat lait, crémeux chocolat noir & mousse praliné
D3 « Velours Pourpre »
Biscuit financier, crémeux vanille, confit framboise, chantilly, mûres et mousse chocolat
D4 « Douceur d'hiver »
Biscuit financier, mousse mandarine, croustillant praliné et chocolat lait noir

Pour les enfants (Menu indissociable)

ENF Burger de bœuf au cheddar et pomme rösti
Le délice chocolat caramel

Informations

Ces propositions de plats sont valables pour la période du 22 décembre 2026 au 26 décembre 2026 et du 29 décembre 2026 au 2 janvier 2027.
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 mercredi 16 décembre 2026 pour le retrait du 24/12/2026
Le mercredi 23 décembre 2026 midi pour le retrait du 31/12/2026
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
* 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 jeudi 24 décembre à notre laboratoire à Villiers	De 11h à 13h
Le jeudi 24 décembre à SLJ Chasseneuil du Poitou	De 11h à 13h
Le jeudi 24 décembre salle des fêtes Cravant les Coteaux	De 10h à 12h
Le jeudi 31 décembre à notre laboratoire à Villiers	De 14h à 15h

Bon 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 « Festivités »		35,00 €	
A2	Plateau « Célébration»		35,00 €	
A3	Plateau « Verrines »		26,40 €	
A4	Plateau « Chauds »		35,00 €	
E1	Foie gras cuit fleur de sel		13,50 €	
E2	Lobe foie gras aux échalions		14,00 €	
E3	Biscuit de sandre		13,00 €	
E4	½ Langouste à la Parisienne		20,00 €	
E5 / P1	Chartreuse de St Jacques		14,50 €	
E6 / P2	Filet de lotte		13,50 €	
E7 / P3	Escalope de daurade royale		13,00 €	
V1	Pavé de filet de bœuf		15,50 €	
V2	Dos de veau		14,00 €	
V3	Suprême de poularde		13,50 €	
V4	Filet de cerf		14,00 €	
L1	Equinoxe des sous bois		1,50 €	
L2	Mosaïque de carottes		1,50 €	
L3	Finger gratin dauphinois		1,50 €	
L4	Poêlée Sylvestre		1,50 €	
L5	Risotto au Chenin blanc		1,50 €	
L6	Moelleux noisettes crémeux de racines		1,50 €	
D1	Le Soléa		5,00 €	
D2	Eclat pralina		5,00 €	
D3	Velours Pourpre		5,00 €	
D4	Douceur d'hiver		5,00 €	
ENF	Menu enfant		15,00 €	
TOTAL COMMANDE € TTC (dont TVA 10%)				

Joyeuses Fêtes