

# PLATS DE FÊTES

## POUR VOTRE APÉRITIF

### A1 PLATEAU CONSTELLATION

4 pièces de chaque variété soit 24 pièces

Bruschetta d'œuf de caille et mignon de porc séché

Blinis de tarama et œufs de truite

Sablé parmesan aux saveurs du potager

Bagel chantilly de saumon fumé et yuzu

Moelleux au poivron, crème de chorizo et pétale de Manchego

Tartelette magret de canard fumé sublime de noix roquefort et poire

### A3 PAIN SURPRISE AUX 3 SAVEURS (40/45 pièces)

Noix de jambon de Bayonne, beurre basilic

Rillettes de saumon au citron confit

Crème de bleu d'Auvergne aux éclats de noisettes torréfiées

### A5 LES CHAUDS (à réchauffer)

4 pièces de chaque variété soit 24 pièces

Brochette de cœur de filet de lotte et citron confit

Brochette de gambas en habit fumé

Mini cheese burger Limousin

Samossa effiloché de lapin aux petits légumes et romarin

Mini bouchée à la reine de poularde et champignon de Paris

Cromesquis d'araignée fines herbes

### A2 PLATEAU ETOILE FILANTE

4 pièces de chaque variété soit 24 pièces

Eclat mangue passion foie gras de canard

Finger polaire, fromage frais échalote, effiloché de truite de mer

Rubis de la mer

Millefeuille mozzarella pesto et jambon de Bayonne

Moelleux au citron au thon et salicornes

Roulade pain de mie épinard saumon gravelax

### A4 COFFRET VERRINES

4 pièces de chaque variété soit 12 pièces

Panacotta foie gras et son crumble pain d'épice

Mousseline de céleri coco et chips de magret séché

Ceviche saumon et bar aux agrumes

# PLATEAU DE FÊTES

## POUR VOTRE FÊTE

### ENTRÉES FROIDES

- E1** Terrine de foie gras de canard cuit fleur de sel, *confiture de Gamay*
- E2** Alliance de foie gras de canard et de figues rôties  
*Chutney et mouillette aux saveurs truffées*
- E3** Millefeuille de tartare de saumon et daurade aux saveurs iodées  
*Vinaigrette tomates confites, citrons et fines herbes*
- E4** Pressé de filets de cailles, ris de veau et foie gras, *chutney d'oignons*

### ENTRÉES CHAUDES A FAIRE RECHAUFFER

- E5** Chartreuse de St Jacques et écrevisses, beurre de ciboulette
- E6** Pavé d'empereur, beurre safrané et concassé de tomate
- E7** Aumônière de lotte aux petits légumes et St Jacques, coulis de langoustines
- E8** Escalope de bar cuit vapeur, spaghettis de légumes, sauce Sauvignon

### VIANDES A FAIRE RECHAUFFER (2 légumes au choix en accompagnement)

- V1** Tournedos de cerf en venaison
- V2** Roulade de chapon façon Rossini, sauce morilles
- V3** Pavé de filet de bœuf, jus réduit aux saveurs truffées
- V4** Mignon de veau rôti et cuit cocotte, crème de girolles

### LEGUMES

- L1** Poêlée de champignons frais, *pleurotes et girolles*
- L2** Sifflet de vitelotte aux éclats d'amandes
- L3** Twist de légumes du soleil
- L4** Flan de butternut aux brisures de châtaignes
- L5** Pavé de risotto aux pépites de fèves de soja
- L6** Enfilade de poires cuites au vin

### DESSERTS

- D1** Le Bûchissime *Brownie, pain de gène, crémeux chocolat, mousse au lait*
- D2** Dôme enneigé *Râpé de noix de coco, mousse maracuja*
- D3** La Festive *Génoise amande, mousse framboise, croustillant pistache, ½ sphère mousse nougat, insert coulis abricot*
- D4** Croq'Honoré *Trois choux avec craquelin, crème praliné, nougatine*

### ENF POUR LES ENFANTS (menu indissociable)

- \*Pannequet de crevettes et saumon fumé
- Aiguillettes de chapon et pomme Anna
- Sapin tout choc' *Mousse chocolat, génoise cacao et copeaux de chocolat*

# POUR COMMANDER



## MODALITES

**24/12/2016**

Votre bon de commande devra nous parvenir avant **vendredi 16 décembre 2016 midi**  
Le retrait s'effectuera à notre laboratoire **samedi 24 décembre 2016 entre 10h & 12h.**

**31/12/2016**

Votre bon de commande devra nous parvenir avant **vendredi 23 décembre 2016 midi**  
Le retrait s'effectuera à notre laboratoire **samedi 31 décembre 2016 entre 12h & 14h.**

Votre commande sera prise en compte, dès réception par courrier du **bon de commande** rempli, accompagné du règlement par **chèque bancaire**, avant les dates limites. Ce chèque sera encaissé à partir du jour prévu du retrait de la marchandise.

Adresse de retrait des commandes :

**TARDIVON 13 rue de la Caillette 86190 VILLIERS - Porte N°1**

Chaque plateau apéritif est indissociable.

Toute commande peut être annulée jusqu'à la date limite de commande.

Si vous commandez pour les deux réveillons, merci de bien vouloir remplir deux bons de commande distincts.

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.

## INFOS PRATIQUES

Les produits seront présentés en **plats jetables**.

Les mets à faire réchauffer seront dressés en plats jetables aluminisés allant dans votre four. Les sauces accompagnant les plats chauds seront conditionnées en pots jetables, à réchauffer au micro-onde ou au bain marie.

Une fiche de consignes de réchauffage accompagnera votre commande.

Le pain, le fromage, les boissons, la vaisselle ne sont pas compris.

Ces propositions de menu sont valables pour les 24 et 31 décembre 2016.

Les prix sont en € TTC dont TVA de 10%

**Merci de nous indiquer précisément vos coordonnées et la date choisie :**

Commande pour le :                      **24 décembre 2016**                      **31 décembre 2016**

NOM :    Prénom :

Adresse :

Code postal et Ville :

Email :

Numéro de téléphone :

Date et signature :

CODE	INTITULE	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL PAR CODE
A1	Plateau Constellation		20.40 €	=
A2	Plateau Etoile Filante		20.40 €	=
A3	Pain surprise		29 €	=
A4	Coffret verrines		14.40 €	=
A5	Les chauds		21.60 €	=
E1	Terrine de foie gras		9.60 €	=
E2	Alliance foie gras figues		9.60 €	=
E3	Millefeuille tartare		8 €	=
E4	Pressé filets de cailles		8 €	=
E5	Chartreuse		9.30 €	=
E6	Pavé d'empereur		9 €	=
E7	Aumônière de lotte		9 €	=
E8	Escalope de bar		9 €	=
V1	Tournedos de cerf		9.60 €	=
V2	Roulade de chapon		9 €	=
V3	Pavé de bœuf		9 €	=
V4	Mignon de veau		9.60 €	=
L1	Poêlée champignons			
L2	Sifflet vitelotte			
L3	Twist légumes			
L4	Flan butternut			
L5	Pavé risotto			
L6	Poires au vin			
D1	Le bûchissime		4 €	
D2	Dôme enneigé		4 €	=
D3	La Festive		4 €	=
D4	Croq'Honoré		4 €	=
ENF	Menu enfant		10 €	=
<b>TOTAL COMMANDE</b> Règlement par chèque adressé à nos bureaux : SARL TARDIVON 13 rue de la Caillette 86190 VILLIERS				= €



*BERNARD TARDIVON ET SON EQUIPE,  
vous souhaitent un bon appétit et de bonnes fetes.*

