

· CARTE ·
des Fêtes

Du 10 au 31 décembre 2022



Mises en bouche

FROIDES

Tapas assortis

- Foie gras et pain d'épices en gelée de poire / Blinis, saumon fumé et tarama à la truffe d'été / Oeuf de caille plat et sablé parmesan / Shiitake et magret fumé

16 pièces assorties
22,45€ TTC

Briochins assortis

- Crevette aux herbes et caviar aubergine sésame / Saumon fumé et pesto / Jambon Serano & artichaut

9 pièces assorties
16,20€ TTC

Brouillades d'oeufs assorties

- Œuf brouillé à la crème fraîche et bresaola / Œuf brouillé à la crème fraîche et truite confite / Œuf brouillé à la crème fraîche et jambon Serano

L'alvéole de 6 pièces assorties
19,50€ TTC

Mini pâté croûte

- Volaille, porc fermier et canard sauvage

600g - Sous vide
18,75€ TTC

CHAUDES

Traditions

- Mini cannelé saumon **OU** Mini cannelé chorizo
- Mini burger de bœuf **OU** Briochin escargot

9 pièces
10,80€ TTC

9 pièces
22,50€ TTC

Croustillants assortis

Préparation en chapelure de pomme de terre

- Volaille et ananas **OU** Veau et pesto

15 pièces
18,75€ TTC

LE PLATEAU APÉRO

- Mini madeleine pesto / Mini feuilleté tomate séchée et pecorino / Crevette en habit de pomme de terre / Mini cannelé saumon / Mini croc' truffe

Le plateau de 30 pièces
39,40€ TTC



Les entrées

• • • • • NOS SAUMONS • • • • •

en plat

- Saumon fumé Maison, Crème aux herbes.....63,00€ TTC/kg
- Saumon Gravelax, Crème aux herbes.....61,00€ TTC/kg

• • • • • LES ENTRÉES FROIDES • • • • •

à la portion

- Carpaccio de St Jacques et agrumes,
coleslaw et bisque de langoustines
14,50€ TTC *la portion*
- Terrine de foie gras et anguille fumé,
confiture d'oignons au vin de l'Orléanais
16,80€ TTC *la portion*
- Savarin de saumon fumé, sablé aux graines d'olives
15,40€ TTC *la portion*
- ½ homard à la parisienne, mayonnaise maison
23,40€ TTC *la portion*

• • • • • LES ENTRÉES CHAUDES • • • • •

à la portion

- Tourte aux ris de veau et Champignons
12,50€ TTC *la portion*
- Tourte de St Jacques et Scampi
12,30€ TTC *la portion*



Les cassolettes chaudes

• • • LES POISSONS ET GARNITURES DU MOMENT • • •

à la portion

- Coquille de pétoncles à la Bretonne **8,80€ TTC** *la portion*
- Corolle de sole et noix de St Jacques, crème de crustacés **14,95€ TTC** *la portion*
- Marmite de St Jacques et jus crémeux au vin jaune **15,45€ TTC** *la portion*
- Filet de St Pierre, jus d'écrevisses et panais confit **17,20€ TTC** *la portion*
- Turbot rôti et shiitake, beurre Orléanais **24,00€ TTC** *la portion*

• • • LES VIANDES ET GARNITURES DU MOMENT • • •

à la portion

- Suprême de chapon farci aux marrons et foie gras **12,95€ TTC** *la portion*
- Caille farcie aux pommes et raisins, jus crémeux aux morilles, éclats de topinambours **14,90€ TTC** *la portion*
- Mignon de veau aux châtaignes, jus crémeux au Coteaux du Layon, carottes confites et oignons blancs **18,50€ TTC** *la portion*
- Ris de veau braisé aux morilles, carotte jaune braisée **19,95€ TTC** *la portion*

• • • • • VERSION FEUILLETÉ • • • • •

présentée en plat - 2 portions

- Le Cœur de filet de bœuf en croûte façon Wellington, galette de pomme de terre **49,95€ TTC/pièce** *(pour 2 personnes)*



Les garnitures

en contenant individuel

- Galette de pommes de terre
Tarif TTC/pièce : **3,10€**
- Gratin de pommes de terre Charlotte au parmesan
Tarif TTC/portion de 150g : **3,50€**
- Purée de pommes de terre aux éclats de truffe
Tarif TTC/portion de 150g : **4,10€**
- Purée de céleri à la moutarde à l'ancienne
Tarif TTC/portion de 150g : **3,60€**
- Purée de butternut
Tarif TTC/portion de 150g : **3,10€**
- Purée de patate douce
Tarif TTC/portion de 150g : **3,45€**



Les desserts

- Omelette Norvégienne Grand Marnier

(en boîte isotherme)
10 parts : **43,00€ TTC**

- Nougat glacé

(en boîte isotherme)
10 parts : **42,80€ TTC**

- Vacherin aux fruits rouges

(en boîte isotherme)
10 parts : **48,60€ TTC**

- Cassata glacée

(en boîte isotherme)
10 parts : **48,50€ TTC**

- Paris Brest

(en boîte isotherme)
6/8 parts : **26,90€ TTC**

- Verrines festives

- Chocolat, praliné, noisette
- Moka, croustillant au gruë de cacao, mousse façon café crème
- Coco mangue, mousse mangue et gelée de fruits rouges

La pièce
4,75€ TTC



Pour passer commande...



ELDO TRAITEUR LA BOUTIQUE

7 RUE BANNIER 45000 ORLÉANS
02 38 73 93 69
LABOUTIQUELDO@ORANGE.FR
ELDORADO45@WANADOO.FR

- *Retrait de commande
à La Boutique et à St-Cyr-en-Val*
- *Livraison uniquement
au départ de St-Cyr-en-Val*

Afin de vous assurer de la disponibilité de tous nos produits, nous vous conseillons de passer commande :

- Avant le lundi 19 décembre 2022 pour les 24 & 25 décembre 2022
- Avant le lundi 26 décembre pour le 31 décembre 2022

camus-eldorado.fr