

Vente à emporter

l'eldo

T R A I T E U R



MISES EN BOUCHE EN DO MAJEUR

Froides

Les TAPAS Tradition

*Tartelette feuilletée, carpaccio de St Jacques et billes de citron
Savarin aux olives, tarama et cabillaud fumé
Madeleine au curry, fromage frais et tomate confite
Cannelé de lapereau, poivron goutte*

16 pièces assorties
24,75 € TTC

Les TAPAS Chic

*Dôme de foie gras et sablé à la farine de châtaignes
Millefeuille de saumon et céleri, œufs de poisson volant au wasabi
Roulade de crêpes de Sarrazin et fromage frais aux herbes
Tartelette aux asperges vertes et crémeux d'asperges, billes de citron*

16 pièces assorties
29,15 € TTC

Les BRIOCHINS

*Jambon Serano, tapenade olive basilic et tomates confites
Saumon Gravlax, Chantilly aux herbes et citron
Bresaola, comté, tapenade d'olive noire à l'huile de truffe*

9 pièces assorties
25,10 € TTC

Chaudes

Les BOUCHEES SAVEUR

*Mini Briochin escargot
Mini bouchée aux ris de veau
Mini Cheeseburger
Mini Hot Dog de volailles*

12 pièces assorties
28,40€ TTC

Les Mini CANNELES

*Saumon et Aneth
Petits légumes
Schorizo et Comté*

12 pièces assorties
19,50 € TTC

Le PLATEAU APERITIF

*Mini madeleine Pesto / Mini feuilleté tomate confite et pecorino /
crevette en habit de pomme de terre / Cromesqui de lotte, sauce aigre
de l'ice / Mini tarte salée*

Le plateau de 30 pièces
44,95 € TTC



PRÉ
LU
DE



CONCERTO D'ENTRÉES

NOS SAUMONS

Saumon fumé Maison, Crème aux herbes

63,00 € TTC/kg

Saumon Gravelax, Crème aux herbes

61,00 € TTC/kg

LES ENTREES FROIDES

Terrine de foie gras et saumon fumé, mangue confite et pickles

13,50 € TTC, la portion

Fraicheur de homard, lentille corail, pamplemousse et billes de citron

11,20 € TTC, la portion (1/4 homard)

Millefeuille de volaille et céleri confit, asperge blanche et vinaigrette
noisette

8,95 € TTC, la portion

Tomate fraicheur et tartare de saumon, pomme granny Smith et
vinaigrette aux herbes

10,80 € TTC, la portion

Parfait de lieu aux asperges vertes, œuf avruga et œuf de caille

9,85 € TTC, la portion

Coquille St Jacques, salade corail et agrumes

14,50 € TTC, la portion



LEVER
DE
RIDEAU





LES CASSOLETTES CHAUDES

Les POISSONS & garnitures du moment

Portion de 150 g + garniture

Turbot rôti, tartare de courgettes et crème d'asperge

16,00 € TTC, la portion

Dos de cabillaud, crème d'oseille et coques

11,50 € TTC, la portion

Filet de St Pierre, beurre à l'ail des ours et asperges vertes

12,50 € TTC, la portion

Marmite du pêcheur, nouilles chinoises, bouillon thaï et coriandre fraîche

14,20 € TTC, la portion

Les VIANDES & garnitures du moment

Portion de 150 g + garniture

Quasi de veau, crème de morilles

13,25 € TTC, la portion

Quasi de veau confit en croûte de parmesan, câpres et citron confit

25,10 € TTC, la portion (pour 2 personnes)

Suprême de poulet fermier, jus à l'estragon, asperges vertes et pomelos

11,95 € TTC, la portion

Pomme de ris de veau, jus de truffe d'été, asperges blanches et fèves

18,95 € TTC, la portion

Canard de Challans, jus acidulé à la griotte, pêche pochée et légumes du potager

13,80 € TTC, la portion



SONATE
DE
L'ELDO





LES PLATS A PARTAGER

En marmite ou cocotte : minimum 6 personnes

Paëlla Royale (riz long, petits pois, chorizo, cocktail d'épices, lotte, poulet, crevettes roses et calamars)

17,20 € TTC, la portion

Navarin d'agneau

12,50 € TTC, la portion

Blanquette de veau à l'ancienne

10,95 € TTC, la portion

Couscous (semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisin secs, harissa, cuisse de poulet, merguez, agneau)

16,80 € TTC, la portion

BALLET DE GARNITURES

En contenant individuel , en plat ou en poche

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 : 3,80 €

Purée de carotte à la crème d'isigny

Tarif TTC/portion de 150g : 3,80 €

Purée de patate douce

Tarif TTC/portion de 150g : 3,80 €



SONATE
DE
L'ELDO



FARANDOLE DE DOUCEURS

Tarte aux fraises

8 parts : 45,00 € TTC

Tarte aux framboises

8 parts : 43,30 € TTC

Tarte citron meringuée

8 parts : 38,80 € TTC

Tarte framboise chocolat

8 parts : 44,50 € TTC

Vacherin fruits rouges
(en boîte isotherme)

8 parts : 48,90 € TTC

Omelette Norvégienne Grand Marnier
(en boîte isotherme)

8 parts : 43,00 € TTC

Paris Brest

4/6 parts : 27,90 € TTC



LE
CLOU DU
SPECTACLE





Nos tarifs s'entendent Toutes Taxes, hors frais de livraison et de reprise.

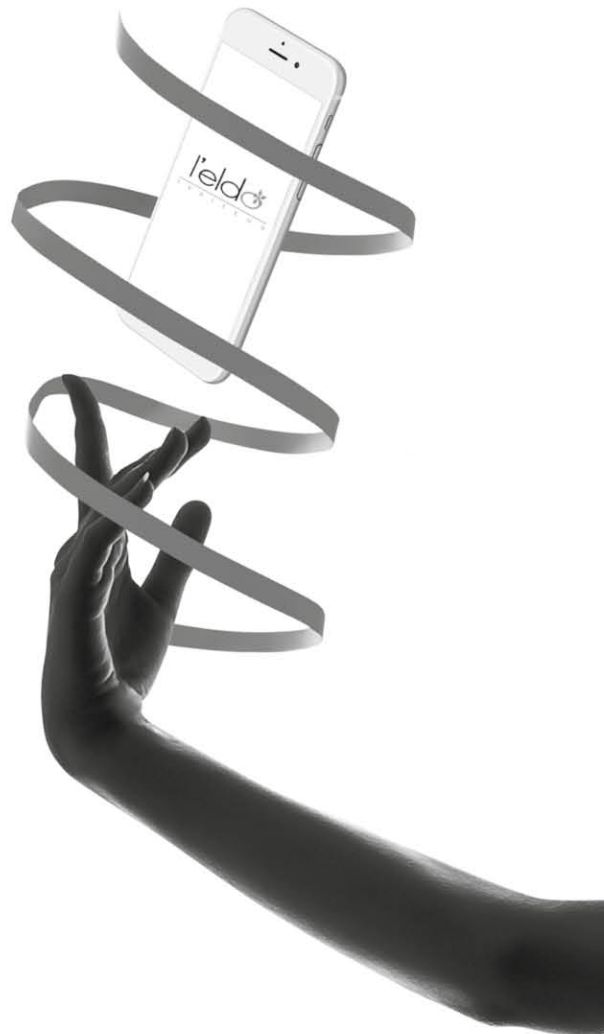
Présentation des mets sur matériel jetable OU consigné
A Préciser à la commande

Pour toute commande supérieure à 300,00 € TTC, livraison offerte dans un rayon de 10 km en partance de Saint Cyr en Val. Au delà, nous consulter

Valable jusqu'au 31/07/2023



COSTU
MES
& ACCESS
OIRES



Pour passer commande



consultez-nous au

02 38 64 29 74

ou par mail

eldorado45@wanadoo.fr

l'eldo 

T R A I T E U R

109 allée des Joncs - Rue des Genêts • Parc d'Activités de la Saussaye
Secteur B • 45590 Saint-Cyr-en-Val • www.camus-eldorado.com