



Vente à emporter

l'eldo

T R A I T E U R



# MISES EN BOUCHE EN DO MAJEUR

## Froides

### Les TAPAS Tradition

*Carré sablé, effiloché de joue de boeuf et petits pois  
Tarte fine feuilletée, sandre rôti et andouille de Jargeau  
Savarin aux légumes verts, pesto et écrevisse  
Shitaké rôti, jambon SERANO et crémeux d'artichaut*

16 pièces assorties

**24,75 € TTC**

### Les TAPAS Chic

*Cube de foie gras en gelée de fruits  
Tartelette œuf de caille au paprika et mayonnaise  
Cheesecake au saumon  
Rigatoni d'artichaut et huile de truffe*

16 pièces assorties

**29,15 € TTC**

### Les NAVETTES

*Guacamole et gambas  
Tapenade figue olive et jambon SERANO  
Tapenade basilic et flétan fumé*

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 volaille*

12 pièces assorties

**28,40 € TTC**

### Les Mini CANNELES

*Saumon et Aneth  
Petits légumes  
Chorizo 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 / Croustilles de lotte, sauce aigre  
douce / 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 de canard, figue rôtie et pickles d'oignons rouges

13,50 € TTC, la portion de 50g

Fraicheur de homard, tartare de courgettes et pomelos, crémeux d'oursin

11,80 € TTC, la portion ( 1/4 homard)

Tataki de thon, houmous de petits pois et poire confite au safran

12,80 € TTC, la portion

Rillette de saumon, pomme verte et herbes folles, crème de curry

11,55 € TTC, la portion

Nougat de lapin aux agrumes sur son lit de quinoa boulgour

9,15 € TTC, la portion

### LES ENTREES CHAUDES – A PARTIR DU 1<sup>er</sup> OCTOBRE 2023

Pithiviers de canard sauvage et foie gras, jus de truffe

12,80 € TTC, la portion

Pithiviers de faisan et foie gras, jus crémeux au vin jaune

11,80 € TTC, la portion

Tourte de homard et girolles, jus crémeux de carapace

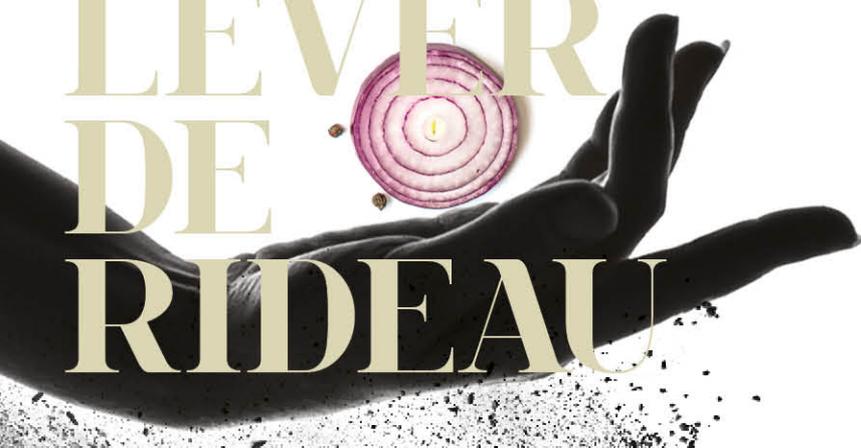
13,55 € TTC, la portion

Tourte de chevreuil et girolles, foie gras, jus corsé au sapin

48,70 € TTC, la pièce – Pour 4 personnes



LEVER  
DE  
RIDEAU





## LES CASSOLETTES CHAUDES

### Les POISSONS & garnitures du moment

*Portion de 150 g + garniture*

Dos de turbot, crème de petits pois mentholée

**16,80 € TTC, la portion**

Filet de St Pierre, crème de lentilles et moules aux herbes

**12,90 € TTC, la portion**

Marmite de homard, bisque de crustacés et coques

**22,40 € TTC, la portion (1/2 homard)**

Marmite de St jacques, jus crémeux au Noilly Prat

**15,95 € TTC, la portion**

Coquille de pétoncles à la Bretonne

**8,90 € TTC, la portion**

### Les VIANDES & garnitures du moment

*Portion de 150 g + garniture*

Suprême de volaille farcie aux raisins secs, crème de morilles

**11,95 € TTC, la portion**

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

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

Ris de veau, jus crémeux au vin jaune

**19,95 € TTC, la portion**

Quasi de veau, jus de truffe d'été

**13,50 € 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**

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

**16,80 € TTC, la portion**

Choucroute

**16,80 € TTC, la portion**

Blanquette de veau à l'ancienne

**10,95 € TTC, la portion de 200 g**

Volaille au vin jaune et morilles

**10,95 € TTC, la portion**

Coq au vin

**8,10 € TTC, la portion de 250 g**

Civet de sanglier

**10,20 € TTC, la portion de 250 g**

Civet de cerf ou de biche

**12,75 € TTC, la portion de 250 g**



SONATE  
DE  
L'ELDO





## 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 l'huile de sapin

Tarif TTC/portion de 150g : 3,80 €

Purée de carotte au citron vert

Tarif TTC/portion de 150g : 3,80 €

Purée de patate douce

Tarif TTC/portion de 150g : 3,80 €

Cerfeuil bulbeux (**A PARTIR DU 15 OCTOBRE 2023**)

Tarif TTC/portion de 150g : 6,35 €



SONATE  
DE  
L'ELDO



## FARANDOLE DE DOUCEURS

Flan feuilleté vanille bourbon

6 parts : 16,00 € TTC

Flan crémeux vanille bourbon

8 parts : 24,00 € TTC

Flan crémeux chocolat

8 parts : 24,00 € TTC

Tarte citron meringuée

8 parts : 38,80 € TTC

Tarte chocolat craquante

8 parts : 43,30 € TTC

Paris Brest

4/6 parts : 27,90 € TTC

Vacherin fruits rouges  
*(en boîte isotherme)*

8 parts : 48,90 € TTC

Omelette Norvégienne Grand Marnier  
*(en boîte isotherme)*

8 parts : 43,00 € TTC



LE  
CLOU DU  
SPECTACLE

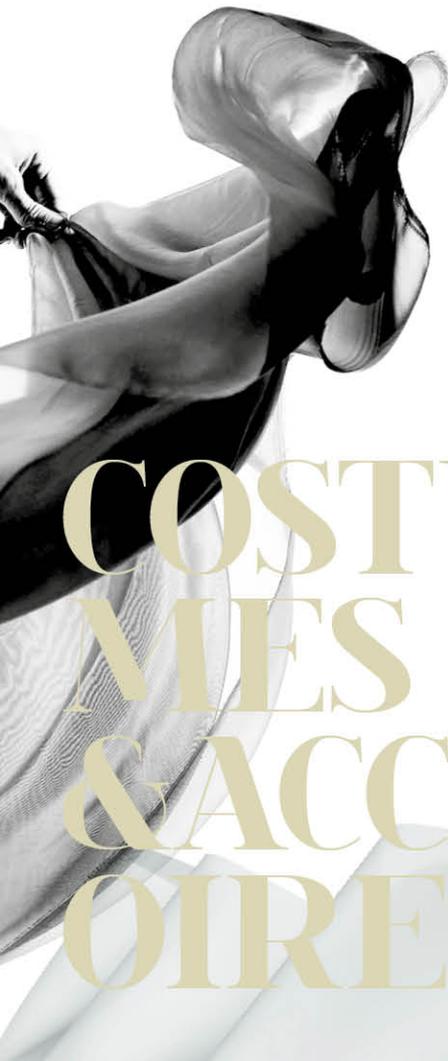




Nos tarifs s'entendent Toutes Taxes, hors frais de livraison et de reprise.

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

Valable jusqu'au 10/12/2023



**COSTU  
MIES  
& ACCESS  
OIRES**



# Pour passer commande

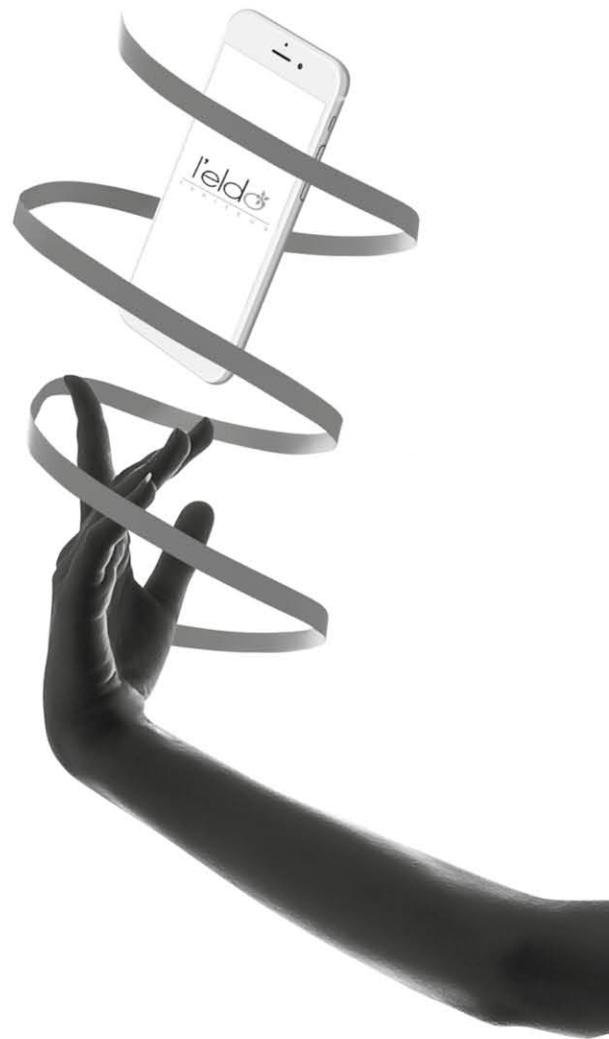


consultez-nous au

**02 38 64 29 74**

ou par mail

**[eldorado45@wanadoo.fr](mailto:eldorado45@wanadoo.fr)**



**l'eldo** 

T R A I T E U R