



Carte des fêtes

2023 ❄️

l'eldo
Collection
la Boutique

AMUSES BOUCHES

Collection *Froides*

* TAPAS ASSORTIS

- Foie gras et pain d'épices en gelée de litchi
- Millefeuille de bresaola et vieux comté
- Rigatoni , crème de balsamique et gouda
- Cube de gravlax et shitaké

20 pièces assorties
29,60 € TTC

* NAVETTES ASSORTIES

- Tarama truffe et magret fumé
- Pesto aux herbes et crevette
- Tapenade de tomate et Serano

9 pièces assorties
15,00 € TTC

* TARTES FEUILLETES en BANDES (pièce de 800g environ)

- Saumon fumé OU Jambon fumé OU Végétale

Le kilo
45,80 € TTC

* MINI PATE CROUTE

- volaille, porc, sanglier et canard sauvage

600g, sous vide
17,40 € TTC

AMUSES BOUCHES

Collection *Chaude*

* BOUCHEES SAVEURS ASSORTIES

- Mini burger
- Mini tourte chevreuil

10 pièces assorties
29,60 € TTC

* MINI CANNELE

- Saumon
- Chorizo

12 pièces assorties
15,00 € TTC

* PLATEAU APERO

- Mini madeleine Pesto
- Mini feuilleté tomate confite et pecorino
- Crevette en habit de pomme de terre
- Cromesqui de lotte, sauce aigre douce
- Mini tarte salée

30 pièces assorties
44,95 € TTC

Nos INCONTOURNABLES

Faits Maison

- * Saumon Fumé, crème aux herbes
63,00 € TTC/kilo
- * Saumon Gravlax, crème aux herbes
61,00 € TTC/kilo
- * Foie gras de canard mi cuit
120,00 € TTC/kilo

ENTREES FROIDES

LA PORTION

- * Cocktail de homard et avocat, tartare de courgette, pomelos et oeuf de truite (1/3 homard)
12,20 € TTC
- * Bocal de langouste, boulgour, orange sanguine et crémeux d'oursin
21,80 € TTC
- * Coquille St Jacques en carpaccio, vinaigrette citron vert et Coleslaw
14,50 € TTC
- * Bocal de gambas en terre et mer de foie gras, pickles de choux fleur
13,80 € TTC
- * Foie de canard et marmelade d'abricot confit (50g)
12,00 € TTC
- * Foie gras de canard en nougat façon mendiant (raisins secs et pistaches) (50g)
12,90 € TTC

POISSONS

LA PORTION DE 150g + garniture de saison

- * St Jacques enténébrées de truffes noires mélanosporum
19,90 € TTC
- * Filet de St Pierre à la bisque de langoustine
15,95 € TTC
- * Turbot rôti, crème aux herbes et poireaux confits
19,00 € TTC
- * Dos de bar, cerfeuil bulbeux et crème de safran
13,95 € TTC

VIANDES

LA PORTION DE 150g + garniture de saison

- * Suprême de chapon aux morilles
12,95 € TTC
- * Ris de veau braisé, jus crémeux au vin jaune
19,95 € TTC
- * Caille farcie aux éclats de foie gras et truffe d'été
14,10 € TTC
- * Filet mignon de veau cuit à basse température, jus de truffe d'été
18,50 € TTC

TOURTES

LA PORTION

- * Pithiviers de canard sauvage et foie gras, jus de truffe
12,80 € TTC
- * Tourte au ris de veau et morilles
12,80 € TTC
- * Tourte de St Jacques et gambas
12,60 € TTC
- * Tourte escargot et pomme de terre truffée
12,60 € TTC

A PARTAGER

- * Tourte de chevreuil, foie gras, truffe noire mélanosporum
4/6 parts: 48,70 € TTC
- * Filet de boeuf façon Wellington, Galette de pomme terre
49,95 € TTC la pièce (pour 2 personnes)

GARNITURE

LA PORTION de 150g - en bocal individuel

- * Gratin de pommes de terre Charlotte au parmesan
3,50 € TTC
 - * Purée de pommes de terre aux éclats de truffe
4,10 € TTC
 - * Purée de céleri à l'huile de sapin
3,80 € TTC
 - * Purée de carotte au citron vert
3,80 € TTC
 - * Purée de patate douce
3,80 € TTC
 - * Cerfeuil bulbeux
6,35 € TTC
- ### LA PIECE
- * Galette de pommes de terre
3,10 € TTC

DOUCEURS

- * Tiramisu de Noel
Façon mendiant, agrumes et fromage blanc

Format bocal
6,00 € TTC

Format verrine
3,00 € TTC

- * Bûche "Guérande"
Biscuit chocolat, mousse choco, caramel beurre salé, sabayon vanille et croustillant feuilletine

6/8 parts
32,10 € TTC

- * Vacherin fruits rouges
En boîte isotherme)

10 parts
48,90 € TTC

- * Omelette norvégienne Grand Marnier
En boîte isotherme)

10 parts
43,00 € TTC

- * Paris Brest

6/8 parts
27,90 € TTC



Pour passer commande

A LA BOUTIQUE ELDO TRAITEUR
7 RUE BANNIER 45000 ORLEANS

PAR TELEPHONE
02 38 73 93 69

PAR MAIL
LABOUTIQUELDO@ORANGE.FR
OU
ELDORADO45@WANADOO.FR

Modalités des 24 et 31 Décembre

RETRAIT DE COMMANDE

À LA BOUTIQUE À ORLÉANS DE 9H À 18H
OU À ST CYR EN VAL, DE 9H À 16H

LIVRAISON UNIQUEMENT AU DÉPART DE ST CYR EN
VAL DE 9H À 16H - NOUS CONSULTER

Nota Bene

AFIN DE VOUS ASSURER LA DISPONIBILITÉ DE TOUS NOS PRODUITS,
NOUS VOUS CONSEILLONS DE PASSER COMMANDE
AVANT LE MARDI 19/12/23 POUR LES 24 ET 25 DÉCEMBRE 2023
ET AVANT LE MARDI 26/12/23 POUR LE 31 DÉCEMBRE 2023

INFORMATION IMPORTANTE
NOUS SERONS FERMÉS DU 1ER AU 08 JANVIER 2023 INCLUS.
AUSSI, POUR LES COMMANDES DU 31/12/23, LA RESTITUION DU
MATÉRIEL POURRA SE FAIRE À COMPTER DU 10 JANVIER, À ST CYR
EN VAL OU À ORLÉANS