



Vente à emporter

l'eldo

T R A I T E U R



# MISES EN BOUCHE EN DO MAJEUR

## Froides

### Les TAPAS Assortis

Sablé parmesan, anguille et voile de betterave  
Roulade de crêpes et rillette de saumon, œufs de poisson volant au wasabi  
Cube de fromage de brebis et jambon serano  
Tortillas, rollemops et œufs de truite

16 pièces assorties  
**29,60 € TTC**

### Les TAPAS light assortis

Tomate fraise et fromage frais  
Palet de courgette et tapenade de tomate  
Palet de radis daikon confit au soja, pesto et poivrons goutte  
Cannelé de ratatouille acidulée

16 pièces assorties  
**24,00 € TTC**

### Les NAVETTES Assorties

Magret fumé, pesto tomate  
Pesto aux herbes et crevette  
Serrano et tapenade artichaut

9 pièces assorties  
**15,90 € TTC**

### Les TARTES FEUILLETEES en Bandes (pièces de 800g environ)

Saumon Fumé OU Jambon fumé OU Végétale

**63,00 € TTC/kg**

### Le MINI PATE CROUTE

Volaille, porc, sanglier et canard sauvage

600g, sous vide  
**17,40 € TTC**

## Chaudes

### Les CROMESQUIS

Joue de porc au curry OU Paleron de bœuf aux herbes OU  
Lotte à l'ail des ours

12 pièces  
**15,15 € TTC**

### Les Mini CANNELES

Saumon OU Chorizo

12 pièces assorties  
**15,00 € TTC**

### Le 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

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 BOCAUX

Rémoulade de céleri et crabe, tarama d'oursin et pomelos

**10,95 € TTC, la portion**

Mousseline de brocolis au citron vert, tartare de courgettes et crevette snackée

**9,95 € TTC, la portion**

Cocktail de homard et avocat pamplemousse, wasabi

**11,95 € TTC, la portion (1/4 homard)**

Tartare de thon aux essences asiatiques, mangue et tapenade exotique

**10,95 € TTC, la portion**

Mousseline de panais et St Jacques snackées, tapenade au piment d'Espelette

**9,95 € TTC, la portion**

### LES ENTREES FROIDES

Foie gras de canard façon mendiant, confiture d'oignons rouges

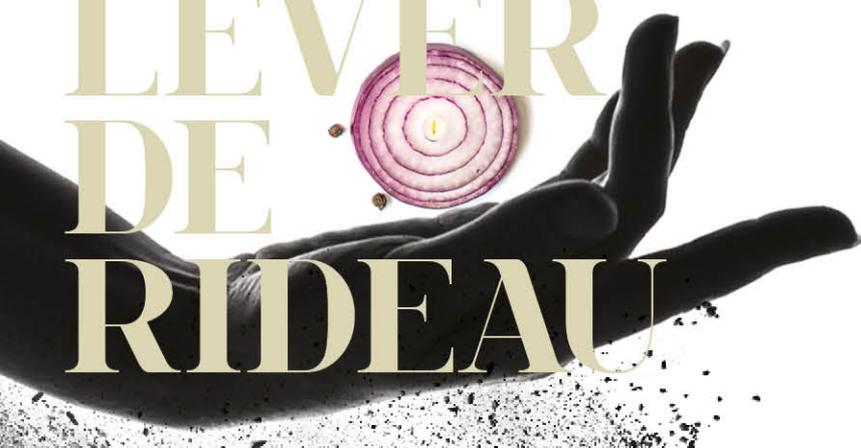
**12,90 € TTC, la portion de 50 g**

Cigare de saumon fumé et crabe, salade d'épeautre

**10,90 € TTC/portion**



LEVER  
DE  
RIDEAU





## Nos TOURTES individuelles

De St jacques, épinards et tartare de tomates

**12,50 € TTC, la portion**

D'escargot et gambas, purée de mona lisa

**12,60 € TTC, la portion**

De ris de veau aux morilles, purée de mona lisa

**12,80 € TTC, la portion**

De jambon à la truffe d'été et comté, charlotte à la crème

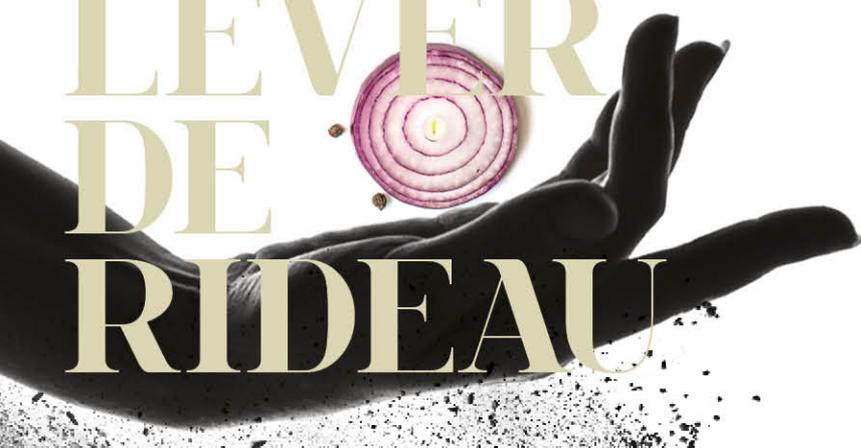
**11,80 € TTC, la portion**

De canard sauvage et foie gras, embeurrée de choux aux raisins

**12,80 € TTC, la portion**



LEVER  
DE  
RIDEAU





## LES CASSOLETTES CHAUDES

### Les POISSONS & garnitures du moment

*Portion de 150 g + garniture*

Filet de St Pierre, bisque de langoustines

**16,20 € TTC, la portion**

Corolle de sole et St Jacques, beurre d'ugléré

**12,90 € TTC, la portion**

Filet de bar, crème de chorizo

**13,95 € TTC, la portion**

Marmite de St Jacques, crème aux herbes

**17,80 € TTC, la portion**

### Les VIANDES & garnitures du moment

*Portion de 150 g + garniture*

Quasi de veau, crème de morilles

**13,60 € TTC, la portion**

Suprême de poulet jaune au champagne

**12,95 € TTC, la portion**

Ris de veau coeur braisés, crème de vin jaune

**19,95 € TTC, la portion**

Tête de veau confite et petits légumes, sauce ravigote

**9,40 € 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**

Navarin d'agneau aux vieux légumes

**12,50 € TTC, la portion**

Blanquette de veau à l'ancienne

**10,95 € TTC, la portion de 200 g**

Sauté de veau marengo

**10,95 € TTC, la portion de 200 g**

Civet de sanglier solognot

**10,20 € TTC, la portion de 200 g**

Sauté de biche grand veneur

**12,85 € TTC, la portion de 200 g**

Coq au vin

**8,50 € 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 : 3,20 €**

Gratin de pommes de terre Charlotte au parmesan

**Tarif TTC/portion de 150g : 3,50 €**

Purée de pommes de terre aux éclats de truffe d'été

**Tarif TTC/portion de 150g : 4,10 €**

Purée de céleri

**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 €**

Cerfeuil bulbeux ( à partir de Novembre )

**Tarif TTC/portion de 150g : 6,45 €**

Purée de panais

**Tarif TTC/portion de 150g : 3,95 €**



SONATE  
DE  
L'ELDO



## FARANDOLE DE DOUCEURS

Flan crémeux à la vanille de Madagascar

**8 parts : 24,00 € TTC**

Flan crémeux chocolat

**8 parts : 24,00 € TTC**

Flan crémeux pistache

**8 parts : 24,00 € TTC**

Flan crémeux sésame

**8 parts : 24,00 € TTC**

Tarte citron meringuée

**8 parts : 38,80 € TTC**

Tarte chocolat craquante

**8 parts : 43,30 € TTC**

Omelette norvégienne  
*(en boîte isotherme)*

**10 parts : 43,00 € TTC**

Paris Brest

**4/6 parts : 27,90 € TTC**



LE  
CLOU DU  
SPECTACLE

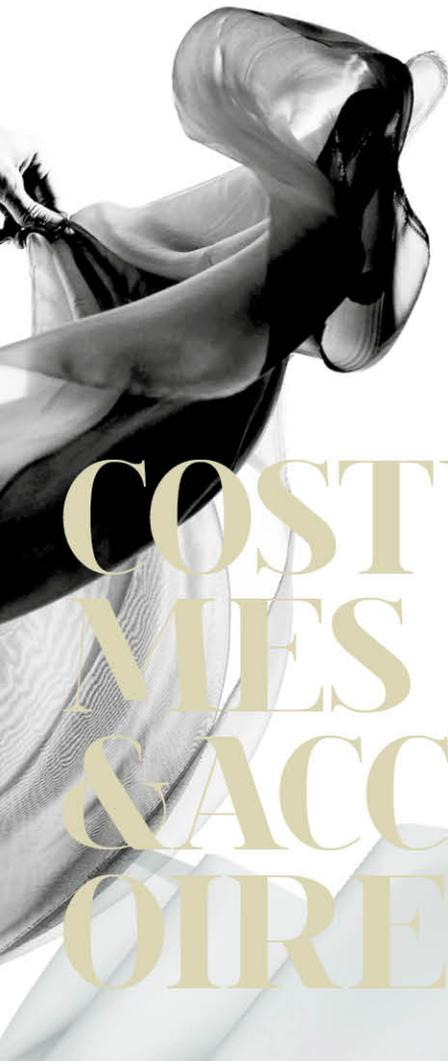




Nos tarifs s'entendent Toutes Taxes, hors frais de livraison et de reprise.

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

Valable jusqu'au 08/12/2024 inclus



**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

109 allée des Joncs - Rue des Genêts • Parc d'Activités de la Saussaye  
Secteur B • 45590 Saint-Cyr-en-Val • [www.camus-eldorado.com](http://www.camus-eldorado.com)