



MISES EN BOUCHE EN DO MAJEUR

Froides

Les TAPAS Assortis

Cube de foie gras et cacao Opéra de saumon et œufs de truite Mini wraps en tortilla, jambon cru et pesto Tataki de thon et tarama d'oursin

> 16 pièces assorties 31,90 € TTC

Les NAVETTES assorties

Saumon Label rouge et son tarama Tapenade exotique et scampi Pesto et bresaola

> 9 pièces assorties 16,20 € TTC

Les MINIS CANNELES Assortis

Royale de foie gras et poire confite Crème de saumon fumé et courgette au curry

16 pièces assorties 31,90 € TTC

Le MINI PATE CROUTE

De Gibier de Sologne et fine gelée aux herbes

600g sous vide 17,40€TTC

Chaudes

Les MINIS CHOUX assortis

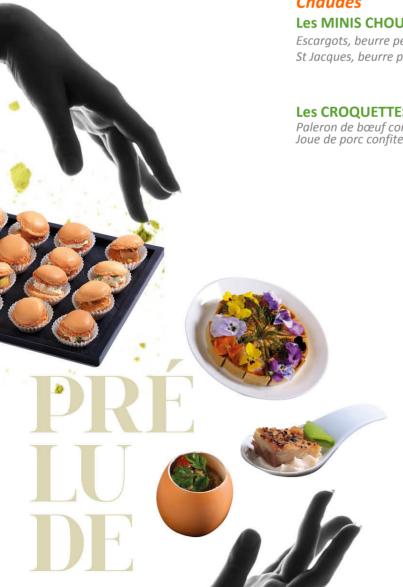
Escargots, beurre persillé St Jacques, beurre persillé

> 16 pièces assorties 32,80 € TTC

Les CROQUETTES ELDO assorties

Paleron de bœuf confit au vin de l'Orléanais Joue de porc confite au curry et soja

> 16 pièces assorties 31,90 € TTC





LES INCONTOURNABLES

Faits MAISON

NOS SAUMONS

Saumon fumé Maison, Crème aux herbes

En bande ou en tranche 64,00 € TTC/kg

Saumon Gravelax, Crème aux herbes

En bande ou en tranche 62,00 € TTC/kg

NOS FOIE GRAS

Façon mendiant
OU
Poêlé et fumé au cacao amer
OU
Au vin doux

En tranche de 70g environ ou en ballotin, SOUS VIDE

120,00 € TTC/kg

CONCERTO D'ENTRÉES

LES ENTREES FROIDES

Cocktail de Homard et avocat, petit épeautre et clémentine (1/3 homard)

13,40 € TTC

Cocktail de St Jacques à la crème royale d'artichaut et tarama aux herbes

14,80 € TTC

Bocal de tourteau et mousseline de petits pois, pickles de légumes

13,90 € TTC

Bocal de scampi et tartare à l'indienne, émincé de saumon fumé

13,95 € TTC

Sapine de foie gras et royale de pieds de mouton

14,50 € TTC









Nos TOURTES individuelles

Pithiviers de canard sauvage et foie gras, jus corsé de gibier

12,95 € TTC, la portion

Tourte aux ris de veau et morilles

12,95 € TTC, la portion

Tourte de St Jacques et scampi

12,80 € TTC, la portion

Tourte de jambon de Paris et vieux comté, purée de pomme de terre truffée 12,10 € TTC, la portion





LES CASSOLETTES CHAUDES

Les POISSONS & garniture du moment

Portion de 150 g + garniture

Filet de St Pierre et crème de safran, embeurrée de poireaux

16,10 € TTC, la portion

Tronçon de lotte, bisque de langoustines et confit de tomates

17,80 € TTC, la portion

Dos de turbot et brunoise de panais

19,50 € TTC, la portion

Marmite de St Jacques, crémeux au vin jaune

16,60 € TTC, la portion

Marmite de homard, jus de carapaces pilées (1/2 homard)

25,60 € TTC, la portion

Les VIANDES & garniture du moment

Portion de 150 g + garniture

Suprême de volaille au vin jaune et châtaignes

12,95 € TTC, la portion

Mignon de veau, sauce poulette et escalope de foie gras

18,50 € TTC, la portion

Ris de veau braisés, crème de Noilly Prat

28,00 € TTC, la portion

Dos de cerf, cerfeuil tubéreux et champignons des bois

19,95 € TTC, la portion





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





BALLET DE GARNITURES

En contenant individuel, en plat ou en poche

Galette de pommes de terre

Tarif TTC/pièce : 3,30 €

Gratin de pommes de terre Charlotte au parmesan

Tarif TTC/portion de 150g : 3,80 €

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

Tarif TTC/portion de 150g : 4,40 €

Purée de céleri

Tarif TTC/portion de 150g : 4,10€

Purée de carotte au citron vert

Tarif TTC/portion de 150g : 4,10 €

Purée de butternut

Tarif TTC/portion de 150g : 4,10 €

Tarif TTC/portion de 150g : 3,90 €





FARANDOLE DE DOUCEURS

Flan crémeux à la vanille de Madagascar

8 parts : 31,00 € TTC

Flan crémeux chocolat

8 parts : 31,00 € TTC

Flan crémeux pistache

8 parts : 31,00 € TTC

Flan crémeux sésame

8 parts : 31,00 € TTC

Tarte citron meringuée

8 parts : 38,80 € TTC

Tarte chocolat craquante

8 parts : 43,30 € TTC

4/6 parts : 27,90 € TTC

6/8 parts : 30,10 € TTC

6/8 parts : 34,30 € TTC





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 31/03/25





Pour passer commande

000

consultez-nous au

02 38 64 29 74

ou par mail

eldorado45@wanadoo.fr



