

Vente à emporter

l'eldo

T R A I T E U R



## MISES EN BOUCHE EN DO MAJEUR

### Froides

#### Les TAPAS assortis

*Cube de bresaola et gouda à l'huile de truffe  
Briochin saumon fumé, tarama oursin  
Tartelette œuf de caille et mayonnaise aux herbes  
Quenelle pesto et sablé parmesan*

16 pièces assorties  
**31,90 € TTC**

#### La FORMULE COCKTAIL 6 pièces

*Cube de Bresaola et Gouda à l'huile de truffe  
Tartelette homard, tapenade piment d'Espelette et wakamé  
Briochin saumon fumé, tarama oursin  
Navette jambon Serano et tapenade d'artichaut  
Tartelette œuf de caille et mayonnaise aux herbes  
Quenelle pesto et sablé parmesan*

**12,80 € TTC/convive**  
**Minimum de commande : 10 convives**

### Chaudes

#### Les MADELINETTES assorties

*Au comté/ Au pesto*

12 pièces assorties  
**14,40 € TTC**

#### Les PEPITES

*D'encornets farcis ail et persil, mayonnaise aux herbes*

500g  
**12,50 € TTC**

#### Les SAMOUSSAS

*De bœuf, sauce aigre douce*

8 pièces  
**11,20 € TTC**

#### Les BUN'S

*De saumon, feuilleté*

8 pièces  
**13,60 € TTC**



PRÉ  
LU  
DE





## 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

Ramen aux essences asiatiques, bouchon de dorade et condiment à l'oursin

**12,50 € TTC**

Nage de concombre mentholée et crémeux de tourteau iodé, wakamé et œufs de truite

**16,00 € TTC**

Chou rave confit au soja, tataki de thon, gel citron et tarama au piment d'Espelette

**13,95 € TTC**

Bouchon de dos de cabillaud, crémeux à l'oseille, framboise et mûre

**13,70 € TTC**

Belle Langoustine, lentilles corail, pomelos et avocat

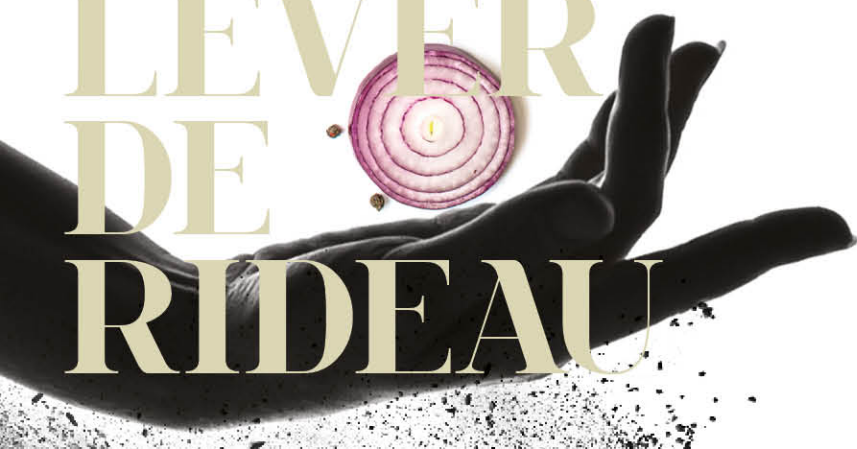
**13,50 € TTC**

Belle tomate et concombre snacké, filet de caille et pickles de shiitakes

**13,95 € TTC**



# LEVER DE RIDEAU





## LES CASSOLETTES CHAUDES

### Les POISSONS & garniture du moment

*Portion de 150 g + garniture*

Filet de St Pierre et confettis de pensée, courgette confite et beurre blanc aux œufs de truite

**20,80 € TTC, la portion**

Pavé de merlu de Vendée, crème chorizo et ratatouille acidulée

**19,10 € TTC, la portion**

Filet de turbot, crème langoustine et belle tomate snackée

**23,50 € TTC, la portion**

Pavé de sandre, jus de volaille, saucisse fumée et poêlée de courgettes

**19,80 € TTC, la portion**

### Les VIANDES & garniture du moment

*Portion de 150 g + garniture*

Mignon de veau au jus de truffe d'été, pomme fondante et carotte confite

**20,50 € TTC, la portion**

Ris de veau braisés, crème de morilles, sucrose poêlée et champignons

**29,80 € TTC, la portion**

Suprême de volaille, jus à l'estragon et pommes grenaille

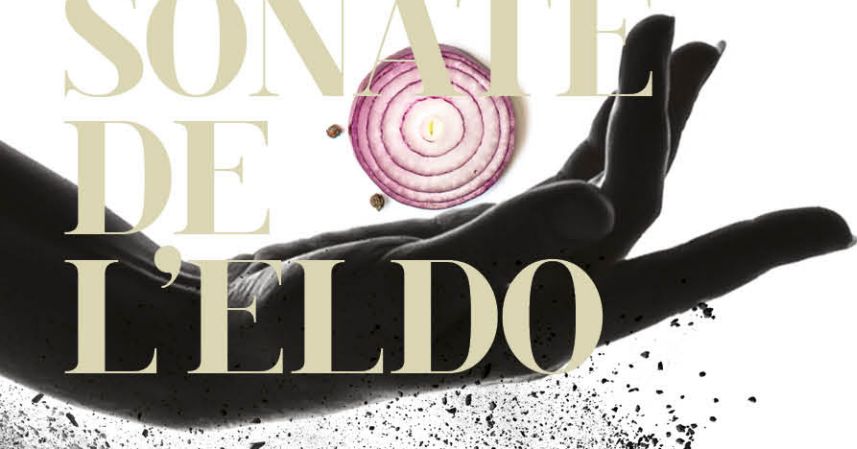
**14,95 € TTC, la portion**

Echine de cochon confite 16 h, embeurrée de chou et raisins secs

**10,90 € 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)

**17,80 € TTC, la portion**

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

**16,90 € TTC, la portion**

Navarin d'agneau printanier (fèves, haricots verts, petits pois)

**15,85 € TTC, la portion de 200 g**

Blanquette de veau à l'ancienne

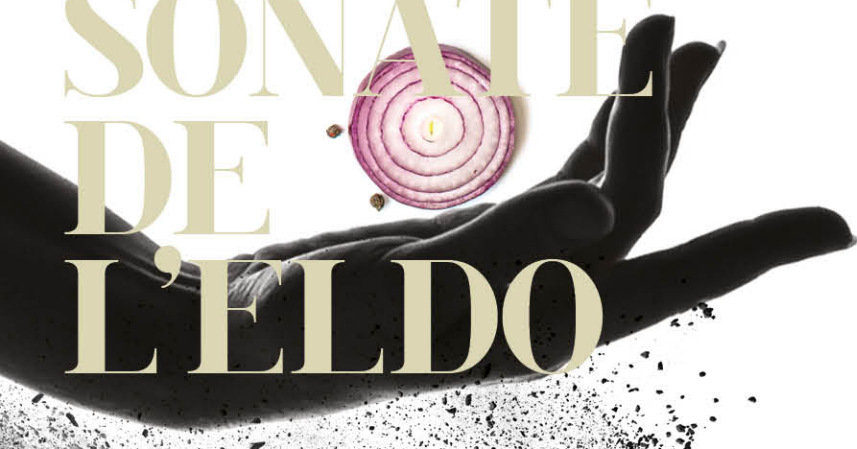
**13,10 € TTC, la portion de 200 g**

Sauté de porc aux essences asiatiques, pousses de bambou et cœur de palmiers

**12,80 € TTC, la portion de 200 g**



SONATE  
DE  
L'ELDO





## BALLET DE GARNITURES

*En contenant individuel, en plat ou en poche*

Galette de pommes de terre

**Tarif TTC/pièce : 3,30 €**

Gratin de pomme de terre à la Provençale

**Tarif TTC/portion de 150g : 6,10€**

Gratin de potiron d'été, pomme de terre et mascarpone

**Tarif TTC/portion de 150g : 5,85 €**

Gratin de pommes de terre Charlotte au parmesan

**Tarif TTC/portion de 150g : 3,90 €**

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

**Tarif TTC/portion de 150g : 4,40 €**

Pommes dauphine

**Tarif TTC/portion de 150g : 3,90 €**

Pommes grenaille

**Tarif TTC/portion de 150g : 3,90 €**

Poêlée sarladaise

**Tarif TTC/portion de 150g : 4,80 €**



SONATE  
DE  
L'ELDO



## FARANDOLE DE DOUCEURS

Flan crémeux à la vanille de Madagascar

**8/10 parts : 32,00 € TTC**

Fraisier

**8/10 parts : 53,00 € TTC**

Framboisier

**8/10 parts : 59,00 € TTC**

Tarte citron meringuée

**8 parts : 39,80 € TTC**

Tarte aux fraises & florale , crème Chiboust légère vanillée

**4/6 parts : 19,00 € TTC**

Tarte aux framboises & florale , crème Chiboust légère vanillée

**4/6 parts : 29,50 € TTC**

Paris Brest

**6/8 parts : 31,40 € TTC**

Pavlova : framboises et fraises

**8/10 parts : 46,00 € TTC**

Vacherin fruits rouges  
*(en boîte isotherme)*

**6/8 parts : 52,00 € 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 15/10/25**



**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)