

la Carte
Fêtes des
2025



l'eldo
T R A I T E U R
Boutique

COLLECTION CHAUDE

LES AMUSES Bouches



COLLECTION FROIDE

LES TAPAS ASSORTIS

- * Cube de foie gras, pain d'épices et gelée de mangue
- * Cube de jambon de dinde et vieux Comté
- * Saumon Gravelax et poire confite
- * Quenelle de cèpes et sablé parmesan

16 pièces | 32.80 € TTC
assorties

LES TARTELETTES ASSORTIES

- * Jambon Serano, fromage frais et pickles de légumes
- * Homard, tapenade piment d'Espelette et wakamé
- * Œuf de caille au paprika et mayonnaise
- * Rillettes de saumon et œufs de truite

16 pièces | 32.80 € TTC
assorties

LES NAVETTES ASSORTIES

- * Saumon Label rouge et son tarama
- * Tapenade pesto et gambas
- * Tomate séchée et jambon Serano

9 pièces | 16.40 € TTC
assorties

LES CHOUX CRAQUELINS ASSORTIS

- * Truite fumée et langoustine
- * Fromage frais truffé et magret fumé

12 pièces | 21.60 € TTC
assorties

LE MINI PÂTÉ CROUTE

- * De Gibier de Sologne et fine gelée aux herbes

600g, sous vide | 17.40 € TTC

LES BRIOCHINS ASSORTIS

- * Escargot et beurre d'agrumes
- * St Jacques, beurre aux algues

16 pièces | 34.65 € TTC
assorties

LES FRICADELLES ASSORTIES

Accompagnées d'une crème aux herbes

- * Morilles et truffe
- * Gambas et curry breton

16 pièces | 21.10 € TTC
assorties

les INCONTOURNABLES

FAITS MAISON

NOS SAUMONS

- * Saumon fumé, crème aux herbes

En bande ou en tranche | 68.00 € TTC/KG

- * Saumon Gravelax, crème aux herbes

En bande ou en tranche | 66.00 € TTC/KG

NOS FOIES GRAS

- * Façon mendiant ou Au vin doux

En tranche de 70g environ ou en ballotin, sous vide | 135.00 € TTC/KG

- * Marbré aux truffes Melanosporum

En tranche de 70g environ ou en ballotin, sous vide | 150.00 € TTC/KG

LES TOURTES *et Feuilletages*

INDIVIDUEL

S^t Jacques lutées, girolles et morilles, beurre blanc.

12.50 €_{TTC}

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

12.95 €_{TTC}

Tourte aux ris de veau et morilles, crème de morilles.

13.95 €_{TTC}

Tourte au magret de canard, foie gras et farce fine, jus de truffe d'été.

13.80 €_{TTC}

LES GARNITURES

PORITION DE 150G - BOCAL INDIVIDUEL

Gratin de pomme de terre au parmesan.

4.90 €_{TTC}

Purée de pomme de terre à la truffe d'été.

5.40 €_{TTC}

Purée de carotte au citron vert.

4.10 €_{TTC}

Purée de butternut.

4.10 €_{TTC}

Cerfeuils Bulbeux.

7.30 €_{TTC}

Pommes Dauphine.

4.90 €_{TTC}

Galette de pomme de terre.

PIÈCE 3.30 €_{TTC}

LES DOUCEURS

LA PORTION
PRÉSENTÉE EN ASSIETTE INDIVIDUELLE RECYCLÉE

LE VAHINÉ

Biscuit succès, citron vert, vanille et insert clémentine.

5.50 €_{TTC}

LE CARAÏBE

Quenelle chocolat Caraïbe, insert poire et brownie, cacahuètes.

5.50 €_{TTC}

LE CŒUR DE NOËL

Biscuit succès, crémeux Mélilot, cœur mangue et passion.

5.50 €_{TTC}

LES DOUCEURS *Glacées*

EN BOÎTE ISOTHERME

VACHERIN AUX FRUITS ROUGES

8/10 parts **34.30 €_{TTC}**

OMELETTE NORVÉGIENNE

8/10 parts **30.10 €_{TTC}**





LES ENTRÉES *Froides*

LA PORTION – PRÉSENTÉE EN BOCAL VERRE
OU ASSIETTE INDIVIDUELLE RECYCLÉE

Cocktail de homard et pomelos, nouilles chinoises et fève de soja. 1/3 homard	14.80 € TTC
Oeuf Mollet, fine gelée de légumes, crémeux persil et truffes Melanosporum.	12.90 € TTC
Truite confite et royale de girolles, tarama aux herbes.	13.90 € TTC
Crémeux de tourteau, fine gelée iodée de légumes et crémeux de persil.	14.10 € TTC
Sapine de foie gras et crémeux de cèpes.	14.70 € TTC
La St Jacques rôtie, pignons de pin et Ibérico, nuage d'oursin.	15.80 € TTC



LES CASSOLETTES *Chaudes*

LA PORTION DE 150G + GARNITURE
PRÉSENTÉE EN CASSOLETTE
PORCELAINE INDIVIDUELLE

LES POISSONS & GARNITURE DU MOMENT (TOMATE, BROCOLIS, CAROTTE FANE)

Marmite de homard, jus de carapaces pilées. 1/2 homard	26.60 € TTC
Filet de St Pierre, crème de langoustines et fine ratatouille.	21.30 € TTC
Filet de sandre, beurre Orléanais et poêlée de persil racine.	17.95 € TTC
Marmite de St Jacques aux girolles et vin jaune.	21.60 € TTC
Quenelle de brochet et langoustines, jus crémeux de carapaces.	13.80 € TTC
Dos de Turbot, crème à l'oseille et girolles.	23.50 € TTC

LES VIANDES & GARNITURE DU MOMENT (TOMATE, CHAMPIGNONS DES BOIS, CAROTTE FANE)

Dos de cerf, cerfeuils tubéreux et champignons des bois.	20.30 € TTC
Suprême de pigeonneau en viennoise et farce fine de volaille.	16.80 € TTC
Ris de veau braisés aux morilles.	26.50 € TTC
Quasi de veau aux châtaignes et jus de truffe.	22.10 € TTC
Filet de chapon farci au vert & morilles.	14.40 € TTC
Filet de bœuf Rossini et jus de truffe.	28.00 € TTC

POUR PASSER COMMANDE

- * À la Boutique Eldo traiteur
7 Rue Bannier à Orléans
- * Par téléphone : **02 38 73 93 69**
- * Par mail : **laboutiquedo@orange.fr**
ou **eldorado45@wanadoo.fr**

RETRAIT DE COMMANDE

LE 24 DÉCEMBRE

À la boutique
d'Orléans,
de 9h à 18h
À St Cyr en val,
de 9h à 16h

LE 25 DÉCEMBRE

Uniquement
à la boutique
d'Orléans,
de 9h à 12h

LE 31 DÉCEMBRE

À la boutique
d'Orléans,
de 9h à 17h
À St Cyr en val,
de 9h à 14h

LIVRAISON

LE 24 DÉCEMBRE

Uniquement au départ
de St Cyr en val, de 9h à 16h

NOUS CONSULTER

LE 31 DÉCEMBRE

Uniquement au départ
de St Cyr en Val de 9h à 14h

NOUS CONSULTER

Afin de vous assurer de la disponibilité de tous nos produits, nous vous conseillons de passer commande :

- * Avant le Samedi **20 Décembre** 2025 pour le réveillon et le jour de Noël
- * Avant le Samedi **27 Décembre** 2025 pour le réveillon de la Saint-Sylvestre

La Boutique sera fermée le Jeudi 1^{er} Janvier 2026 et reprendra aux horaires habituels à compter du Vendredi 2 Janvier 2026.

