

la Carte  
*des Fêtes*  
2025



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

## 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 assorties | 32.80 € TTC

### 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 assorties | 32.80 € TTC

### LES NAVETTES ASSORTIES

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

9 pièces assorties | 16.40 € TTC

### LES CHOUX CRAQUELINS ASSORTIS

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

12 pièces assorties | 21.60 € TTC

### LE MINI PÂTÉ CROUTE

- \* De Gibier de Sologne et fine gelée aux herbes

600g, sous vide | 17.40 € TTC

COLLECTION CHAUDE

### LES BRIOCHINS ASSORTIS

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

16 pièces assorties | 34.65 € TTC

### LES FRICADELLES ASSORTIES

Accompagnées d'une crème aux herbes

- \* Morilles et truffe
- \* Gambas et curry breton

16 pièces assorties | 21.10 € TTC

## les INCONTOUR-NABLES

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<sup>t</sup> Jacques lutées, girolles et morilles,  
beurre blanc. 12.50 €<sub>TTC</sub>

Pithiviers de canard sauvage et foie gras,  
jus corsé de gibier. 12.95 €<sub>TTC</sub>

Tourte aux ris de veau et morilles,  
crème de morilles. 13.95 €<sub>TTC</sub>

Tourte au magret de canard, foie gras  
et farce fine, jus de truffe d'été. 13.80 €<sub>TTC</sub>

## LES GARNITURES

PORTION DE 150G - BOCAL INDIVIDUEL

Gratin de pomme de terre au parmesan. 4.90 €<sub>TTC</sub>

Purée de pomme de terre à la truffe d'été. 5.40 €<sub>TTC</sub>

Purée de carotte au citron vert. 4.10 €<sub>TTC</sub>

Purée de butternut. 4.10 €<sub>TTC</sub>

Cerfeuil Bulbeux. 7.30 €<sub>TTC</sub>

Pommes Dauphine. 4.90 €<sub>TTC</sub>

Galette de pomme de terre. PIÈCE 3.30 €<sub>TTC</sub>

# LES DOUCEURS

LA PORTION

PRÉSENTÉE EN ASSIETTE INDIVIDUELLE RECYCLÉE

## LE VAHINÉ

Biscuit succès, citron vert,  
vanille et insert clémentine. 5.50 €<sub>TTC</sub>

## LE CARAÏBE

Quenelle chocolat Caraïbe, insert poire  
et brownie, cacahuètes. 5.50 €<sub>TTC</sub>

## LE CŒUR DE NOËL

Biscuit succès, crémeux Méliilot,  
cœur mangue et passion. 5.50 €<sub>TTC</sub>

# LES DOUCEURS Glacées

EN BOÎTE ISOTHERME

VACHERIN AUX  
FRUITS ROUGES 8/10 parts 34.30 €<sub>TTC</sub>

OMELETTE  
NORVÉGIENNE 8/10 parts 30.10 €<sub>TTC</sub>







## 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

Œuf 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 pillées. 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, cerfeuil 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 : **laboutiqueldo@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<sup>er</sup> Janvier 2026  
et reprendra aux horaires habituels à compter  
du Vendredi 2 Janvier 2026.