



vente à emporter

l'eldo
TRAITEUR



MISES EN BOUCHE EN DO MAJEUR

Froides

Les TAPAS assortis

Cube de foie gras en poudre de cacao
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 Serrano, 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 Serrano

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

Chaudes

Les BRIOCHINS assortis

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

16 pièces assorties
34,65 € TTC

Les FRICADELLES assorties

Morilles et truffe
Gambas et curry breton

16 pièces assorties
21,10 € TTC

PRÉ
LU
DE





LES INCONTOURNABLES

Faits MAISON

NOS SAUMONS

Saumon fumé Maison, 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 FOIE GRAS

Façon mendiant

OU

Au vin doux

En tranche de 70g environ ou en ballotin, SOUS VIDE
135,00€ TTC/kg

CONCERTO D'ENTRÉES

LES ENTREES FROIDES

Cocktail de Homard et pomelos, avocat et salade de quinoa, boulgour (1/3 de homard)

 **14,80 € TTC**

Œuf Mollet, royale de champignons, salade de shiitakés et pignons de pin

 **12,90 € TTC**

Saumon fumé, fine gelée aux herbes, finger au curry breton

 **13,90 € TTC**

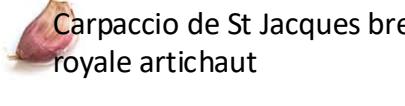
Crèmeux de Tourteau, fine gelée passion et panais confit

 **14,10 € TTC**

Finger de foie gras, fine gelée de mangue, confiture d'oignons au vin de l'Orléanais

 **13,90 € TTC**

Carpaccio de St Jacques bretonnes et émincé de truffe Mélanosporum, royale artichaut

 **15,20 € TTC**

LEVER
DE
RIEDEAU



LES CASSOLETTES CHAUDES

Les POISSONS & garniture du moment

Portion de 150 g + garniture

Marmite de Homard, jus de carapaces pilées

26,60 € TTC, la portion

Filet de Sandre, beurre safrané et carotte jaune

17,95 € TTC, la portion

Marmite de St Jacques, beurre aux herbes et chanterelles

21,60 € TTC, la portion

Dos de cabillaud, crème de crustacés et carotte confite

16,95 € TTC, la portion

Filet de St Pierre et crème à l'oseille, mini ratatouille

21,30 € TTC, la portion

Dos de Turbot, crème à l'oseille

23,50 € TTC, la portion

Les VIANDES & garniture du moment

Portion de 150 g + garniture

Dos de cerf, cerfeuils tubéreux et champignons des bois

20,30 € TTC, la portion

Filet de bœuf Rossini et jus de truffe

28,00 € TTC, la portion

Suprême de pigeonneau en viennoise et farce fine de volaille

16,80 € TTC, la portion

Ris de veau braisés aux morilles

26,50 € TTC, la portion

Quasi de veau aux châtaignes et jus de truffe

22,10 € TTC, la portion



SONATE
DE
L'ELDO



LES TOURTES et FEUILLETAGES

Individuel

St Jacques lutées, girolles et morilles, beurre blanc

12,50 € TTC, la portion

Tourte aux ris de veau et morilles, crème de morilles

13,95 € TTC, la portion

Tourte de St Jacques et morilles, beurre blanc

13,95 € 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*)

17,80 € 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

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

Civet de Biche, sauce Grand Veneur

10,50 € TTC, la portion de 200 g

Joue de bœuf confite au miel de Sologne

12,50 € 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 pommes de terre Charlotte au parmesan

Tarif TTC/portion de 150g : 4,90 €

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

Tarif TTC/portion de 150g : 5,40 €

Purée de carotte au citron vert

Tarif TTC/portion de 150g : 4,10 €

Purée de butternut

Tarif TTC/portion de 150g : 4,10 €

Pommes dauphine

Tarif TTC/portion de 150g : 4,90 €





FARANDOLE DE DOUCEURS

Flan crémeux à la vanille

8 parts : 31,00 € TTC

Flan crémeux au chocolat

8 parts : 31,00 € TTC

Flan crémeux pistache

8 parts : 31,00 € TTC

Tarte citron meringuée

8 parts : 38,80 € TTC

Paris Brest

4/6 parts : 27,90 € TTC

Vacherin fruits rouges
(en boîte isotherme)

8/10 parts : 34,10 € TTC

Omelette Norvégienne
(en boîte isotherme)

8/10 parts : 30,10 € TTC

LE
CLOUDU
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 30/04/26



**COSTU
MES
& ACCESS
OIRES**



Pour passer commande

•••

consultez-nous au

02 38 64 29 74

ou par mail

eldorado45@wanadoo.fr



l'el�o
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