



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 foie gras et fine gelée de framboise
Opéra de tomate et saumon fumé
Quenelle de gambas en gelée de passion
Cube de risotto au parmesan*

16 pièces assorties
32,80 € TTC

Les TARTELETTES assorties

*Tourteau et tomate cerise mondée
Bille de houmous au citron
Oignons et quasi de veau, pomme golden séchées
Rillettes de saumon et œufs de truite*

16 pièces assorties
32,80 € TTC

Les BRIOCHINS assortis

*Rosbeef burger
Cabillaud fumé, sauce tartare
Saumon fumé, sauce curry*

9 pièces assorties
20,10 € TTC

Les FRAICHEURS DE SAISON assorties

*Radis noir, saumon fumé et sésame
Chioggia, crèmes aux agrumes et crevette
Navet daïkon, bresaola et tapenade olive noire*

9 pièces assorties
17,95 € TTC

Le MINI PÂTÉ CROUTE

De Gibier de Sologne et fine gelée aux herbes

600g, sous vide
17,40 € TTC

Chaudes

Les BOUCHÉES assorties

*Escargot et beurre d'agrumes
Gambas, beurre aux algues
Volaille à l'oriental*

16 pièces assorties
34,65 € TTC

Les CREVETTES assorties

*En habit de pomme de terre
En habit de riz soufflé*

10 pièces assorties
26,50 € 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 Gravlax, 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 lentilles corail (1/3 de homard)

14,80 € TTC

Anguille au vert laquée à la vinaigrette d'agrumes Martin Pouret

14,90 € TTC

Palet d'asperges du moment, gelée aux herbes et saumon gravlax « Comme un Arc en Ciel »

13,90 € TTC

Crèmeux de Tourteau, concombre rôti et jus en fine gelée

14,10 € TTC

Finger de foie gras, fine gelée de campari, confiture d'oignons à l'orange

13,90 € TTC

Terrine de légumes, fromage frais et tartare de tomates, gelée de légumes

12,20 € TTC



LEVER DE RIDEAU





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, crème d'asperges et carotte confite

17,95 € TTC, la portion

Quenelle de brochet à la lyonnaise, crème Nantua

11,20 € TTC, la portion

Marmite du pêcheur (saumon, rouget, cabillaud), crème de crustacés et carotte confite

16,95 € TTC, la portion

Filet de St Pierre, beurre Dugléré et asperges du Val

21,30 € TTC, la portion

Dos de Turbot, beurre blanc au vin de l'Orléanais

24,50 € TTC, la portion

Les VIANDES & garniture du moment

Portion de 150 g + garniture

Porto Bello de magret de canard et farce fine de volaille, petit pois et haricots verts

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

Mignon de veau, jus de truffe et asperges vertes

22,10 € TTC, la portion



SONATE
DE
L'ELDO





LES TOURTES et FEUILLETAGES

Individuel

Gâteau de pomme de terre et vieux comté	11,95 € TTC, la portion
Tourte de pigeonneau et farce fine de volaille et foie gras	18,20 € TTC, la portion
Tourte de légumes poireaux courgettes	10,95 € TTC, la portion
Tourte de saumon et morilles, beurre blanc	13,95 € TTC, la portion

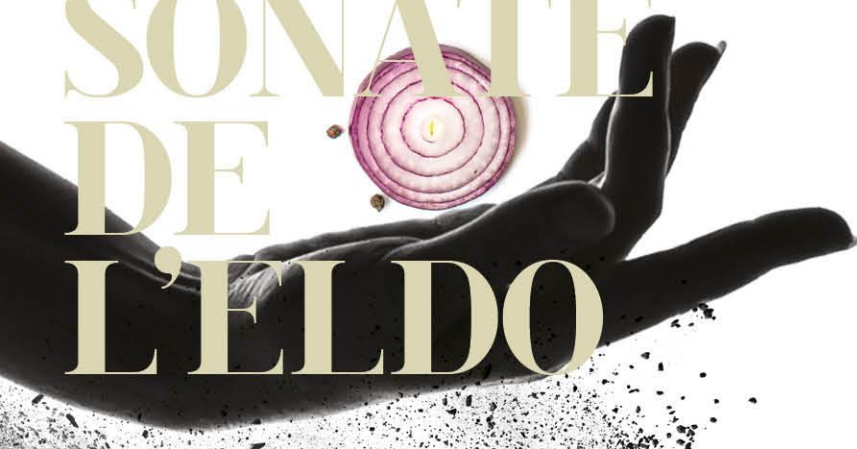
LES PLATS A PARTAGER

En marmite ou cocotte : minimum 6 personnes

Paëlla Royale (<i>riz long, petits pois, chorizo, cocktail d'épices, lotte, poulet, crevettes roses et calamars</i>)	17,80 € TTC, la portion
Couscous (<i>semoule, bouillon, légumes, pois chiche, raisin secs, harissa, cuisse de poulet, merguez, agneau</i>)	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
Cuisse de porcelet confite 16h, aux agrumes et miel de Sologne	Pièce de 6/8 convives - 78,40 € TTC, la pièce



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 €

Pommes dauphine

Tarif TTC/portion de 150g : 4,90 €

Poêlée d'haricots verts & fèves

Tarif TTC/portion de 150g : 3,80 €





FARANDOLE DE DOUCEURS

Flan crémeux

Parfums au choix : vanille ou chocolat ou pistache ou cacahuète

8 parts : 31,00 € TTC

Fraisier

8/10 parts : 53,00 € TTC

Framboisier

8/10 parts : 59,00 € TTC

Tarte aux framboises & florale , crème Chiboust légère vanillée

4/6 parts : 29,50 € TTC

Tarte aux fraises & florale , crème Chiboust légère vanillée

4/6 parts : 19,00 € TTC

Tarte citron meringuée

8 parts : 38,80 € TTC

Paris Brest

4/6 parts : 27,90 € TTC

Pavlova aux fruits rouges

8/10 parts : 46,00€ 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
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 13/09/2026



**COSTU
MIES
& ACCESS
OIRES**



Pour
passer
commande



consultez-nous au

02 38 64 29 74

ou par mail

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