



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

Marbré de cabillaud aux herbes, tartare de courgettes et huile aux herbes

14,90 € 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 salicorne 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

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

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

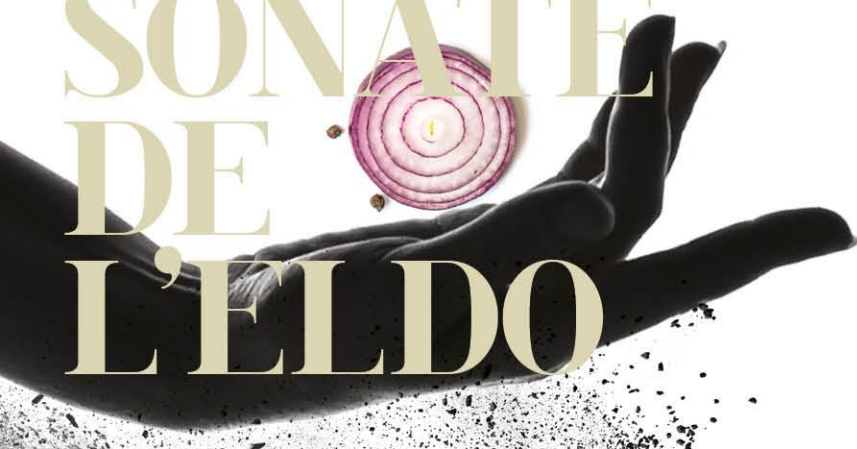
26,50 € TTC, la portion

Mignon de veau, jus de truffe

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 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 (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

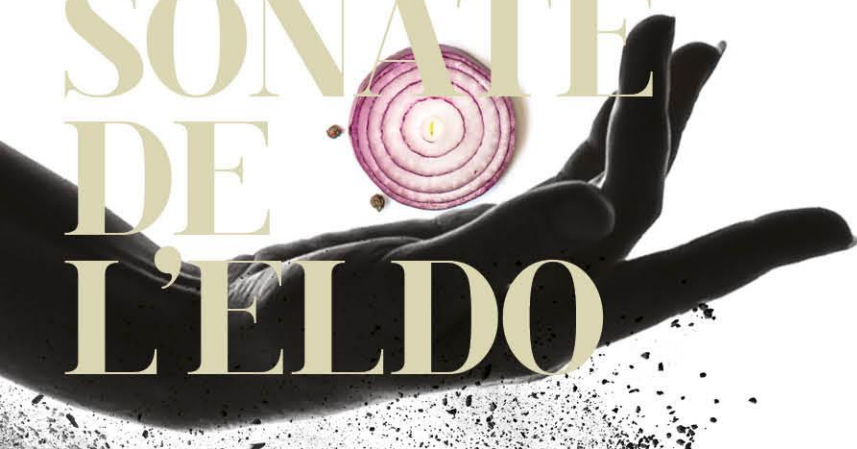
12,80 € TTC, la portion de 200 g

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 €





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 23/11/2026



**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