

Carte des Fêtes 2024



Les AMUSES BOUCHES

Collection Froide

Les TAPAS assortis

- Cube de foie gras et cacao
- Opéra de saumon et oeufs de truite
- Mini wraps en tortilla, jambon cru et pesto
- Tataki de thon et tarama d'oursin

Les NAVETTES assorties

- Saumon Label rouge et son tarama
- Tapenade exotique et scampi
- Pesto et bresaola

Les MINIS CANNELES assortis

- Royale de foie gras et poire confite
- Crème de saumon fumé et courgettes au curry

Le MINI PATE CROUTE

- De Gibier de Sologne et fine gelée aux herbes

16 pièces assorties
31,90 € TTC

9 pièces assorties
16,20 € TTC

16 pièces assorties
31,90 € TTC

600g, sous vide
17,40 € TTC

Collection Chaude

Les MINIS CHOUX assortis

- Escargots, beurre persillé
- St Jacques, beurre persillé

Les CROQUETTES ELDO assorties

- Paleron de boeuf confit au vin de l'Orléanais
- Joue de porc confite au curry et soja

16 pièces assorties
32,80 € TTC

16 pièces assorties
31,90 € TTC

Les INCONTOURNABLES

Faits MAISON

Le SAUMON FUME

- Crème aux herbes

En bande, ou en tranche
64,00 € TTC/kg

Le SAUMON GRAVELAX

- Crème aux herbes

En bande, ou en tranche
62,00 € TTC/kg

Le FOIE GRAS

- Façon Mendiant
- OU
- Poêlé et fumé au cacao amer
- OU
- Au vin doux

En tranche de 70g environ, sous vide
120,00 € TTC/kg

Les ENTREES FROIDES

La PORTION

Cocktail de Homard et avocat, petit épeautre et clémentine (1/3 homard)

13,40 € TTC

Cocktail de St Jacques à la crème royale d'artichaut et tarama aux herbes

14,80 € TTC

Bocal de tourteau et mousseline de petits pois, pickles de légumes

13,90 € TTC

Bocal de scampi et tartare à l'indienne, émincé de saumon fumé

13,95 € TTC

Sapine de foie gras et royale de pieds de mouton

14,50 € TTC

Les POISSONS

- La Portion de 150g + garniture de saison
- En contenant individuel

Filet de St Pierre et crème de safran, embeurré de poireaux	16,10 € TTC
Tronçon de lotte, bisque de langoutines et confit de tomates	17,80 € TTC
Dos de turbot et brunoise de panais	19,50 € TTC
Marmite de St Jacques, crémeux au vin jaune	16,60 € TTC
Marmite de homard, jus de carapaces pilées (1/2 homard)	25,60 € TTC

Les VIANDES

- La Portion de 150g + garniture de saison
- En contenant individuel

Suprême de chapon au vin jaune et châtaignes	12,95 € TTC
Mignon de veau, sauce poulette et escalope de foie gras	18,50 € TTC
Ris de veau braisés, crème de Noilly Prat	28,00 € TTC
Dos de cerf, cerfeuil tubéreux et champignons des bois	19,95 € TTC

Les TOURTES

Individuelles

Pithiviers de canard sauvage et foie gras, jus corsé de gibier	12,95 € TTC
Tourte aux ris de veau et morilles	12,95 € TTC
Tourte de St Jacques et scampi	12,80 € TTC
Tourte jambon de Paris et vieux comté, purée de pomme de terre truffée	12,10 € TTC

Pour 2 personnes

Prêt à cuire à 180° pendant 50 min

Filet de bœuf façon Wellington, Galette de pomme de terre	Le Filet pour 2 personnes : 48,20 € TTC
---	---

Les GARNITURES

La Portion de 150g

En contenant individuel, en plat ou en poche sous vide

Gratin de pomme de terre au parmesan	3,80 € TTC
Purée de pomme de terre à la truffe d'été	4,40 € TTC
Purée de céleri	4,10 € TTC
Purée de carotte au citron vert	4,10 € TTC
Purée de butternut	4,10 € TTC
Cerfeuil Bulbeux	6,95 € TTC
Pomme dauphine	3,90 € TTC
Galette de pomme de terre	3,30 € TTC

La Pièce

Les DOUCEURS

Les Bûches

L'ACIDULEE : biscuit succès, mousse légère vanille de Madagascar et insert mandarine

Individuelle : **5,50 € TTC**

6/8 parts : **33,80 € TTC**

Le SUCCESS : biscuit succès, mousse légère caramel et insert praliné et nougatine

Individuelle : **5,50 € TTC**

6/8 parts : **33,80 € TTC**

Les Desserts glacés En boîte isotherme

Vacherin fruits rouges

6/8 parts : **34,30 € TTC**

Omelette Norvégienne

6/8 parts : **30,10 € TTC**

Pour passer commande

A LA BOUTIQUE ELDO TRAITEUR

7 rue Bannier - 45 000 ORLEANS

PAR TELEPHONE

02 38 73 93 69

PAR MAIL

laboutiqueldo@orange.fr

ou

eldorado45@wanadoo.fr

Modalités des 24, 25 et 31 Décembre

RETRAIT DE COMMANDE

Le 24 Décembre : A La Boutique d'Orléans, de 9h à 18h

A St Cyr en Val, de 9h à 16h

Le 25 Décembre : uniquement à la Boutique d'Orléans de 9h à 12h

Le 31 Décembre : A La Boutique d'Orléans, de 9h à 17h

A 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

Nata Bene

l'eldo
TRAITEUR
la Boutique

Afin de nous assurer de la disponibilité de tous nos produits, nous vous conseillons de passer commande avant le Vendredi 20/12/24 pour les 24 et 25 Décembre et avant le Vendredi 27/12/24 pour le 31 Décembre