TRADITIONS des plats

Viandes

	la piece
Souris d'agneau à la crème d'ail	15,90 €
Filet de bœuf forestier aux morilles	16,30 €
Filet de bœuf Rossini	17,40 €
Filet mignon de veau aux arômes de truffe	13,90 €
Ris de veau - sauce aux morilles à l'ancienne	13,90 €
Filet mignon de porc croûte de noisettes - sauce au foie gras	9,40 €

Volailles

	la part
Filet de canette - sauce aux griottes et framboises	10,30 €
Pintadeau forestier aux morilles	10,40 €
Médaillon de chapon fermier - sauce au vin jaune	11,90 €
Chapon fermier « Label Rouge » - sauce au vin Jaune	12,90 €
Poularde fermière « Label Rouge » aux morilles - sauce au vin jaune	14,90 €

Volailles entières cuites ou crues

Volailles	le kg - sur commande
Dinde « Label Rouge » des Landes	21,90 €
Chapon « Label Rouge » des Landes	17,90 €
Poularde « Label Rouge » des Landes	15,90 €
Oie « Label Rouge »	25,00 €
Chapon de Bresse effilé roulé dans un torchon	49,90 €
Poularde de Bresse effilée roulée dans un torchon	40,30 €
Poulet de Bresse effilé	23,90 €
Pintade chaponnée « Label Rouge »	23,20 €
Pigeon	29,90 €
Poulet fermier	11,90 €
Pintade fermière	12,90 €

Gibiers

	la part
Civet de sanglier	10,90 €
Filet mignon de cerf - sauce Grand Veneur	14,80 €

Poissons

	la part
Filet d'empereur, sauce crustacés	14,50 €
Omble chevalier - sauce au cresson	11,90 €
Noix de Saint-Jacques rôties - sauce safranée	12,90 €
Cocotte d'écrevisses aux légumes d'hiver safranés *	11,50 €

*** Une consigne de 5 € / cocotte sera demandée**

VARIATIONS gourmandes

Accompagnements

	la part
Pommes dauphines	3,80 €
Gratin au Comté	
Pommes de terre vigneronnes au lard	
Rosace de pommes de terre	
Risotto du Chef	
Clafoutis aux petits légumes	
Chou confit et châtaignes	
Purée de panais à la gousse de vanille	
Tombée de choux verts aux lardons	

Spécialités à partager

	/ personne
Fondue chinoise (200 gr/pers.)	8,00 €
Bouillon de fondue chinoise	1,50 €
Fondue bourguignonne (200 gr/pers.)	7,40 €
Fondue paysanne (200 gr/pers.)	3,70 €
Pierrade (200 gr/pers.)	7,10 €
Raclette - 5 variétés de charcuterie, fromage	9,80 €

13 place de la Grâce Dieu
25660 MONTFAUCON
Tél. : 03 81 81 89 49

1 Grande Rue 25660 SAÔNE
Tél. : 03 81 55 73 59

eduardo-trateur@orange.fr
www.eduardo-traiteur.com

Numero 20 - www.numero20.fr
Ne pas jeter sur la voie publique.
Photos non contractuelles.
Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

les INFOS du Chef

Toutes nos charcuteries et nos plats cuisinés sont élaborés par nos soins.
Utilisez de préférence un four traditionnel. Pensez à faire chauffer vos assiettes afin de limiter le refroidissement de vos plats.

Coquilles Saint-Jacques : 20 minutes à 180°

Escargots pur beurre : 10 minutes à 200°

Poissons, viandes et accompagnements : la durée de réchauffage et la température du four seront indiqués par notre équipe.

Sauces : Réchauffer à feu doux dans une casserole

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES
Noël : au plus tard le 17/12/2024
Nouvel an : au plus tard le 26/12/2024

Tarif Décembre 2024

Les prix en euros s'entendent TTC, TVA à 5,5 % comprise, marchandise enlevée au magasin. TVA à 20 % incluse sur toutes les boissons alcoolisées. Les produits ne sont ni repris, ni échangés. Les plats et terrines sont consignés. Nos produits festifs sont de « Fabrication Maison » . Variations de prix possibles suivant le cours du marché. Produits dans la limite des stocks disponibles.

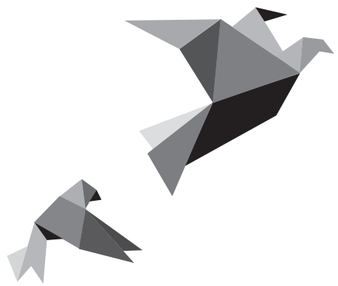
HORAIRES EXCEPTIONNELS

Lundis 23 et 30/12/2024 - 08h00 à12h30 / 14h30 à 19h00
Mardis 24 et 31/12/24 - 08H00 à 17H30
Fermeture Mercredis 25/12/24 et 01/01/25

COLLECTION FESTIVE

L'INCROYABLE noël

Cette année, on pousse la porte de l'atelier des cuisines, ce lieu particulier où l'atmosphère est délicieuse et chaleureuse.
Tandis que tous le monde s'active, d'alléchantes odeurs se font sentir. C'est l'heure de passer à table...
La Maison Eduardo à mis les petits plats dans les grands pour faire de ce repas un vrai moment de fête. Des produits de qualité et raffinés, des desserts à couper le souffle.
Pas de doute, voilà un Beau Noël qui se prépare... Joyeuses Fêtes !



HISTOIRE de menus

tarif / personne

Polaire — 26,70 €

Saumon fumé par nos soins
aux essences de sapin
Escargots pur beurre de Passavant - 12 pièces
Pintadeau, sauce forestière aux morilles
Gratin au Comté

Etoile — 29,80 €

Foie gras de canard « Maison »
Croûte forestière aux morilles
Médaillon de chapon fermier - sauce au vin jaune
Gratin au Comté

Neige — 40,00 €

Foie gras de canard « Maison »
Cocotte d'écrevisses aux légumes d'hiver safranés
Filet de bœuf, sauce forestière aux morilles
Purée de panais à la gousse de vanille
Choux confit et châtaignes

Kids — 12,60 €

Jusqu'à 12 ans

Hamburger ou nuggets « Maison »
Pommes dauphines
Craquant au chocolat
Friandises
Cadeau surprise
de la Maison Eduardo

L'INCROYABLE noël 2024

CRÉATIONS apéritives

		la piece
Assortiment de canapés	- 42 pièces	45,50 €
Assortiment chauds - mini-nems, mini-burgers...	- 24 pièces	33,80 €
Tartare aux deux truites fraîche et fumée		5,70 €
Pain surprise - charcuterie	***10 personnes env.***	39,10 €
Pain surprise - poisson	***10 personnes env.***	39,10 €
Pain surprise - fromage	***10 personnes env.***	33,80 €
Planche apéritive à partager - charcuterie, fromage *	***mini 10 personnes***	59,00 €

SAVEURS en entrées

à Déguster frais

		la part
Planche de charcuterie de Noël *	***/ personne***	8,60 €
Pâté en croûte de Noël - canard, foie gras, veau, porc		5,50 €
Opéra de foie gras en deux textures à la mangue		9,30 €
Marbré de caille au foie gras		9,30 €
Foie gras de canard « Maison »		9,30 €
Foie gras aux mendiants		9,30 €
Foie gras d'oie « Maison »		12,30 €
1/2 queue de langouste garnie		29,50 €
Bûche de noix de Saint-Jacques au cœur forestier		7,50 €
Médaillon de saumon		7,80 €
Saumon fumé par nos soins aux essences de sapin		8,50 €

*** Une consigne de 20 € / planche sera demandée**

à Déguster chaud

		la part
Bouchée à la reine aux ris de veau		9,40 €
Croûte forestière aux morilles		9,40 €
Croûte aux morilles au vin jaune		14,90 €
Coquille Saint-Jacques		9,00 €
Escargots pur beurre de Passavant	- 12 pièces	9,00 €