HISTOIRE de menus

Tarif / personne

Tonnerre — 23,50 €
Saumon fumé par nos soins
aux essences de sapin
Pintadeau, sauce forestière aux morilles
Gratin au Comté, choux rouge

Éclair — 30,70 €
Foie gras de canard « Maison »
Croûte forestière aux morilles
Suprême de chapon fermier - sauce au vin Jaune
Gratin au Comté, choux rouge

Tornade — 41,20 €
Foie gras de canard « Maison »
Cocotte du pêcheur
(écrevisses, cabillaud, saumon aux légumes d'hiver safranés)
Filet de bœuf, sauce forestière aux morilles
Gratin au Comté
Poêlée de légumes oubliés
(panais, carottes jaunes, salsifis, patates douces)

Comète — 13,00 €
Jusqu'à 12 ans
Nuggets « Maison »
Potatoes
Craquant au chocolat
Papillotes
Cadeau surprise
de la Maison Eduardo



HORAIRES exceptionnels

Lundi 21/12/26 - 08H00-12H30 / 14H30-18H00
Lundi 28/12/26 - 08H00-12H30
Jeudis 24 et 31/12/26 - 08H00-17H00
Fermeture les vendredis 25/12/26 et 01/01/27

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES
Noël : au plus tard le 17/12/2026
Nouvel An : au plus tard le 26/12/2026

Pour un NOËL traditionnel, placé sous le signe de la gourmandise... Découvrez notre carte festive 2026, imaginée pour sublimer vos repas de fêtes et régaler vos convives.

Maison EDUARDO

Création graphique : Christelle Jeannerot
Maison EDUARDO
Ne pas jeter sur la voie publique.
Photos non contractuelles.
Suggestions de présentation
des plats présentés. Pour votre santé,
mangez au moins cinq fruits
et légumes par jour.

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

1 Grande Rue 25660 SAÔNE

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



CRÉATIONS apéritives

Assortiment de canapés froids (Canapés festifs, wraps saumon, navettes foie gras mangue, mini-verrines)	**24 pièces**	23,50 €
Assortiment de canapés à réchauffer (mini-nems, mini-burgers, mini-feuilletés escargot)	**24 pièces**	34,80 €
Assortiment de gougères (Comté, saumon, chorizo)	**30 pièces**	15,90 €
Pain surprise festif (saumon, foie gras, jambon cru, rillette)	**10 personnes env.**	43,00 €
Planche apéritive à partager (charcuterie, fromage truffé)	**mini 10 personnes**	60,80 €

SAVEURS en entrées

À Déguster frais

	la part
Bûche de foie gras de canard et porc confit à la pistache	7,90 €
Pâté en croûte de Noël (foie gras, veau, porc, pistaches et ris de veau)	5,70 €
Foie gras de canard « Maison »	9,50 €
Foie gras aux mendiants	9,50 €
Foie gras d'oie « Maison »	12,50 €
Médaillon de saumon, demi-œuf et gambas	8,00 €
Demi queue de langouste garnie	29,90 €
Saumon fumé par nos soins aux essences de sapin	8,80 €
Bûche de cabillaud aux légumes festifs	7,70 €



Les Incontournables

À Déguster chauds

		la part
Escargots pur beurre de Passavant	**12 pièces**	9,30 €
Bouchée à la reine aux ris de veau		9,70 €
Croûte forestière aux morilles		9,70 €
Croûte aux morilles au vin jaune		15,40 €
Coquille Saint-Jacques		9,30 €

TRADITION des plats

Les Viandes

	la pièce
Souris d'agneau à la crème d'ail noir	16,40 €
Filet de bœuf forestier aux morilles	16,80 €
Filet mignon de veau aux arômes de truffe	14,30 €
Cocotte de ris de veau aux morilles *	14,30 €
Filet mignon de porc à la croûte de noisettes - sauce au foie gras	9,70 €

Les Volailles

	la part
Caille (sans os) farcie aux raisins - sauce au foie gras	11,90 €
Filet de canette - sauce aux griottes et framboises	10,60 €
Pintadeau forestier aux morilles	10,70 €
Suprême de chapon fermier « Label Rouge » - sauce au vin jaune	12,90 €
Suprême de poularde fermière « Label Rouge » aux morilles - sauce au vin Jaune	15,40 €

Volailles entières cuites ou crues - Sur commande

	le kg
Dinde « Label Rouge »	21,90 €
Chapon « Label Rouge »	17,90 €
Poularde « Label Rouge »	15,90 €
Dinde de Bresse effilée	26,00 €
Chapon de Bresse effilée roulée dans un torchon	48,20 €
Poularde de Bresse effilée roulée dans un torchon	35,55 €
Poulet de Bresse effilé	18,20 €
Pintade Bressane	17,90 €
Pintade chaponnée « Label Rouge »	22,70 €
Poulet fermier	11,90 €
Pintade fermière	12,90 €



Volailles entières crues - Sur commande

	le kg
Caille (la pièce)	5,80 €
Canette	14,90 €
Oie	25,90 €
Suprême de chapon	27,90 €
Suprême de pintade	29,00 €
Suprême de poularde	25,90 €
Cuisse de chapon	19,50 €
Cuisse de pintade	19,00 €
Cuisse de poularde	19,90 €

Les Gibiers

	la part
Civet de sanglier	11,30 €
Filet mignon de cerf - sauce Grand Veneur	15,30 €

Les Poissons

	la part
Omble chevalier - sauce au cresson	11,90 €
Noix de Saint-Jacques rôties - sauce safranée	13,30 €
Filet de bar - sauce aux crustacés	14,90 €
Cocotte du pêcheur * (écrevisses, cabillaud, saumon aux légumes d'hiver safranés)	11,90 €

VARIATIONS gourmandes

Les Accompagnements

(2 légumes au choix/pers. à raison d'env. 150 gr/légume)

	la part
Pommes duchesses à la butternut et noisettes torréfiées	5,95 €
Pommes dauphines	
Gratin au Comté (pièce individuelle)	
Risotto au Champagne et ses petits légumes frais	
Purée de panais à la gousse de vanille	
Choux confit et châtaignes	
Poêlée de légumes oubliés (carottes jaunes, patates douces oignons rouges, pois et noix de pécan)	



Les Spécialités à partager

	la part
Fondue chinoise (200 gr/pers.)	8,30 €
Bouillon de fondue chinoise	1,90 €
Fondue bourguignonne (200 gr/pers.)	7,60 €
Fondue paysanne (200 gr/pers.)	3,80 €
Pierrade (200 gr/pers.)	7,30 €
Raclette (5 variétés de charcuterie, fromage)	10,40 €

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 :
Nous vous indiquerons la durée de réchauffage ainsi que la température du four.
Sauces : Réchauffer à feu doux dans une casserole.



* Consigne 5€ / cocotte

Tarif Décembre 2026

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.