



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

Tarif décembre 2025
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.

Merci de passer vos commandes à Montfaucon au 03 81 81 89 49
Noël : jusqu'au 17/12/2025
Nouvel An : jusqu'au 26/12/2025



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

1 Grande Rue 25660 SAÛNE

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

Creation graphique : Françoise Vallet
Numéro 20 - www.numero20.fr
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.

HORAIRES EXCEPTIONNELS

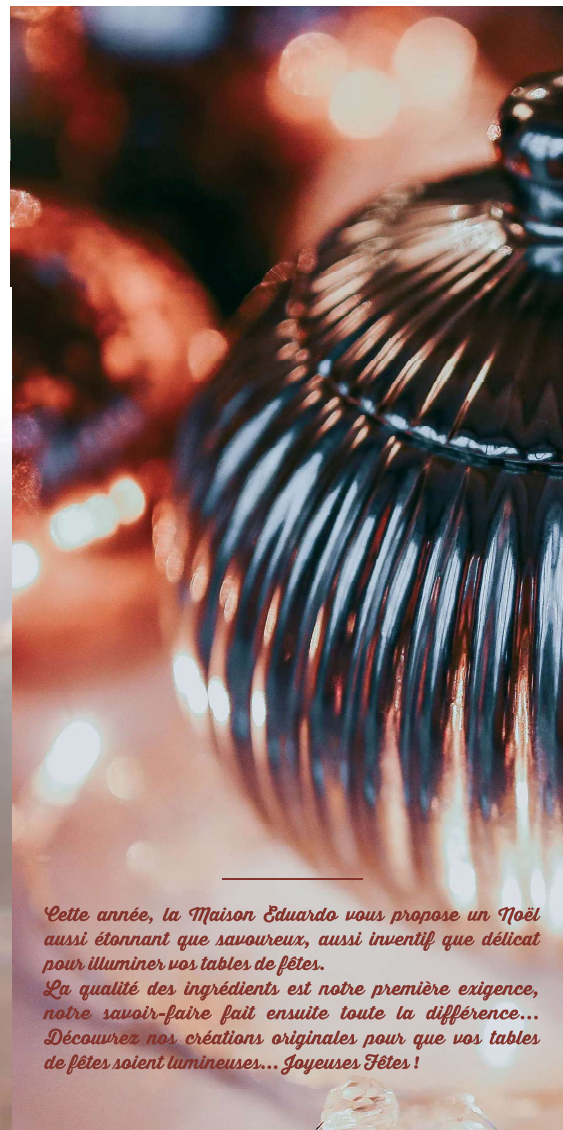
Lundis 22 et 29/12/2025 - 08H00 à 12H30 / 14H30 à 19H00
Mercredis 24 et 31/12/25 - 08H00 à 17H00
Fermeture Jeudis 25/12/25 et 01/01/26

NOËL gourmand

COLLECTION FESTIVE 2025

Eduardo

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR



Cette année, la Maison Eduardo vous propose un Noël aussi étonnant que savoureux, aussi inventif que délicat pour illuminer vos tables de fêtes.

La qualité des ingrédients est notre première exigence, notre savoir-faire fait ensuite toute la différence... Découvrez nos créations originales pour que vos tables de fêtes soient lumineuses... Joyeuses Fêtes !



HISTOIRE de menus

tarif / personne

Boréal

27,50 €

Saumon « fumé par nos soins »
aux essences de sapin
Escargots pur beurre de Passavant - 12 pièces

Pintadeau - sauce forestière aux morilles
Gratin au Comté

Cosmique

30,70 €

Foie gras de canard « maison »
Croûte forestière aux morilles

Suprême de chapon fermier - sauce au vin Jaune
Gratin au Comté

Sphère

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
Pommes de terre Macaire
Poêlée de légumes oubliés
Panais, carottes jaunes, salsifis, patates douces

Réveillon des enfants

13,00 €

Jusqu'à 12 ans

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

CRÉATIONS apéritives

à Partager

Assortiment de canapés festifs	42 pièces	46,90 €
Assortiment de chauds Mini nems, mini burgers...	24 pièces	34,80 €
Assortiment de mini macarons salés foie gras, chèvre, saumon, truffe	12 pièces	18,00 €
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

Plateau de charcuterie de Noël *	/ personne	8,90 €
* Consigne de 20 € / planche		
Pâté en croûte de Noël Canard, foie gras, veau, porc		5,70 €
Foie gras de canard « maison »		9,50 €
Foie gras aux mendiants		9,50 €
Foie gras d'oie « maison »		12,50 €
Médailon de saumon		8,00 €
1/2 queue de langoustine garnie		29,90 €
Saumon « fumé par nos soins » aux essences de sapin		8,80 €
Bûche de Saint-Jacques Citron vert, fondant royal de légumes		7,70 €

à Déguster chaud

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 €

TRADITIONS des plats

Viandes

Souris d'agneau à la fleur de thym	16,40 €
Filet de bœuf forestier aux morilles	16,80 €
Filet mignon de veau - sauce Normande	14,30 €
Cocotte de ris de veau aux morilles *	14,30 €
Filet mignon de porc croûte de noisettes - sauce au foie gras	9,70 €

Volailles

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

Dinde « Label Rouge » des Landes	21,90 €
Chapon « Label Rouge » des Landes	17,90 €
Poularde « Label Rouge » des Landes	15,90 €
Dinde de Bresse effilée	26,00 €
Chapon de Bresse effilé roulé dans un torchon	48,20 €
Poularde de Bresse effilée roulée dans un torchon	35,55 €
Poulet de Bresse effilé	17,00 €
Pintade chaponnée « Label Rouge »	24,50 €
Pigeon	30,00 €
Poulet fermier	11,90 €
Pintade fermière	12,90 €

Gibiers

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

Poissons

Noix de Saint-Jacques rôties - sauce safranée	13,30 €
Dos de flétan du Groenland - sauce crustacés	14,90 €
Cocotte du pêcheur *	11,90 €
Écrevisses, cabillaud, saumon aux légumes d'hiver safranés	
* Consigne de 5 € / cocotte	

VARIATIONS gourmandes

Accompagnements

Pommes dauphines	3,90 €
Gratin au Comté	
Pommes de terre Macaire	
Rosace de pommes de terre	
Risotto « du Chef »	
Flan de butternut	
Choux confits et châtaignes	
Poêlée de légumes oubliés	
Panais, carottes jaunes, salsifis, patates douces	

Spécialités à partager

Fondue chinoise (200 gr/pers.)	8,30 €
Bouillon de fondue chinoise	1,60 €
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	10,10 €