

## ➤ Informations Pratiques

Tout d'abord, pour passer vos commandes, veuillez nous contacter 5 jours au préalable, soit par téléphone au 06 80 72 85 79, soit par mail à l'adresse [antiquaire2@orange.fr](mailto:antiquaire2@orange.fr), ou soit directement via les réseaux sociaux sur Instagram & Facebook.

Veuillez noter que toutes les commandes seront à retirer au Restaurant Le Lift, situé au 5 rue de la Poterne à Orléans.

En ce qui concerne le règlement, il s'effectuera à la réception de votre commande par carte bancaire ou en espèces.

Quant aux éventuelles questions de remise en température, de cuisson et d'assaisonnement de dernière minute, toutes les consignes vous seront clairement communiquées au moyen d'une fiche qui accompagnera votre commande.

Tous nos prix sont nets.



## PROGRAMME DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE DÉCEMBRE 2024

Fort d'une expérience qui s'est affinée au cours des dernières années dans le domaine du traiteur d'excellence, Philippe Bardau est heureux de vous présenter son programme pour les fêtes de fin d'année.

Celui-ci s'inscrit dans la continuité de notre offre habituelle tout en mettant l'accent sur les produits d'exception.



➤ Notre Collection Apéritive

*Maki de saumon d'Ecosse fumé par nos soins au tourteau et au curry vert*

**À déguster directement - 19,80 € les 6**

*Maki de filet de bœuf du Limousin au vieux parmesan et moutarde Savora*

**À déguster directement - 18,80 € les 6**

*Œuf de poule « Mimosa » à l'huile de homard et épices tandoori*

**À déguster directement - 17,80 € les 6 demi-œufs**

*Œuf de poule « Mimosa » au caviar Oscietre de la Maison Kaviari*

**À déguster directement - 36,00 € les 6 demi-œufs**

*Accras de cabillaud d'Atlantique au citron vert et curry*

**À réchauffer - 17,80 € les 6**

*Gougère à l'huile de truffe noire du Vaucluse et comté du Jura*

**À réchauffer - 28,00 € les 12**

*Opéra de foie gras de canard des Landes au vin de Banyuls*

**À déguster directement - 24,00 € les 6**

*Tempuras de langoustine du Guilvinec, sauce Tartare (mayonnaise condimentée)*

**À réchauffer - 29,80 € les 6**

*Bouchons croustillants au vieux parmesan et pesto (ail, basilic, pignon de pin)*

**À réchauffer - 13,80 € les 6**



➤ Notre Collection de Gourmandises

*Saint-Honoré à la pistache de Sicile et à la mandarine corse*

**À partir de 6 personnes - 6,00 € par personne**

*Saint-Honoré au pamplemousse rose et à la fleur d'oranger*

**À partir de 6 personnes - 6,00 € par personne**

*Saint-Honoré au chocolat blond Dulcey et au fruit de la passion*

**À partir de 6 personnes - 6,00 € par personne**

*Charlotte au chocolat noir de Baracoa - Sélection Nicolas Berger*

**À partir de 6 personnes - 6,00 € par personne**

*Omelette norvégienne à la vanille de Madagascar et Grand Marnier*

**À partir de 6 personnes - 6,00 € par personne**

*Omelette norvégienne au fruit de la passion et rhum Plantation*

**À partir de 6 personnes - 6,00 € par personne**

### ➤ Nos Pièces à Partager

*Fricassée de noix de coquille Saint-Jacques de la baie d'Erquy façon Dieppoise*

**À partir de 2 personnes - 22,00 € par personne**

*Turbot sauvage des côtes bretonnes cuisiné au champagne*

**À partir de 4 personnes - 34,00 € par personne**

*Homard grillé entier dans sa carapace au beurre d'estragon*

**À partir de 2 personnes - 48,00 € par personne**

*Parmentier de joue de bœuf du Charolais au foie gras de canard*

**À partir de 4 personnes - 19,80 € par personne**

*Pithiviers feuilleté de canard Col Vert de Sologne au foie gras de canard*

**À partir de 4 personnes - 24,40 € par personne**

*Lièvre de Beauce cuisiné à la royale comme l'aimait Antonin Carême*

**À partir de 2 personnes - 24,40 € par personne**

*Filet de bœuf du Charolais en croûte façon Wellington*

**À partir de 6 personnes - 28,00 € par personne**

*Poularde du Gers cuisinée en cocotte au vin jaune du Jura et aux morilles*

**À partir de 6 personnes - 28,00 € par personne**

*Ris de veau de Corrèze braisé en cocotte*

**À partir de 2 personnes - 28,00 € par personne**

### ➤ Nos Accompagnements de Saison

**Veillez noter que c'est le même accompagnement pour l'ensemble du plat.**

*Pommes Darphin*

**3,00 € par personne**

*Ravioles de butternut aux cèpes*

**3,50 € par personne**

*Risotto de petit épeautre de Loire au vieux parmesan*

**3,80 € par personne**

*Morilles des sous-bois à peine crémées à l'estragon*

**9,90 € par personne**

*Mousseline de pomme de terre à la truffe fraîche du Vaucluse (3%)*

**19,80 € par personne**



### ➤ Nos Signatures Charcutières

*Foie gras de canard du Sud-Ouest au Bas-Armagnac*

**À déguster directement - 16,90 € les 100 g**

*Foie gras de canard du Sud-Ouest au Porto*

**À déguster directement - 16,90 € les 100 g**

*Foie gras de canard du Sud-Ouest à la truffe fraîche du Vaucluse (3%)*

**À déguster directement - 19,90 € les 100 g**

*Terrine de marcassin au raisin Muscat de Hambourg et Cognac*

**À déguster directement - 7,90 € les 100 g**

*Pâté en croûte de pintade fermière des Landes aux cèpes et piment d'Espelette*

**À déguster directement - 7,90 € les 100 g**

*Pâté en croûte de ris de veau de Corrèze au foie gras de canard et morilles des sous-bois*

**À déguster directement - 11,90 € les 100 g**

### ➤ Notre Collection Marine

*Saumon d'Écosse façon Gravlax à la betterave rouge*

**À déguster directement - 9,90 € les 100 g**

*Saumon d'Écosse façon Gravlax à l'aneth*

**À déguster directement - 9,90 € les 100 g**

*Saumon d'Écosse fumé par nos soins au bois de hêtre*

**À déguster directement - 11,90 € les 100 g**

*Caviar Oscière de la Maison Kaviari*

**48,00 € les 20 g**

**108,00 € les 50 g**

**198,00 € les 100 g**

*Blinis à la farine de petit épeautre, crème fouettée à la vodka Absolut*

**À déguster directement - 15,00 € les 12**



### ➤ Nos Entrées Festives

*Tartare de langoustines du Guilvinec à l'estragon et yuzu, sablé parmesan et guacamole d'avocat aux épices tandoori*

**À déguster directement - 17,60 € par personne**

*Carpaccio de Saint-Jacques de la baie d'Erquy aux boutons de Paris et cacahuète, condiment citron-caviar*

**À déguster directement - 17,60 € par personne**

*Carpaccio de Saint-Jacques de la baie d'Erquy à la betterave jaune et à la truffe fraîche du Vaucluse*

**À déguster directement - 26,00 € par personne**

*L'œuf en gelée « Christian Dior » au caviar Oscière*

**À déguster directement - 24,00 € par personne**

*½ homard façon Bellevue au piment d'Espelette*

**À déguster directement - 26,00 € par personne**

*Œuf de poule mollet, mousseline d'artichaut violet et champignons des bois au persil plat*

**À réchauffer - 14,60€ par personne**

*Vol-au-vent de langoustines bretonnes et morilles brunes des sous-bois au vin jaune du Jura et estragon*

**À réchauffer - 25,80 € par personne**

*Vol-au-vent de ris de veau de Corrèze et volaille fermière à la truffe fraîche du Vaucluse et boutons de Paris*

**À réchauffer - 27,80 € par personne**

### ➤ Le Diamant Noir

*Truffe fraîche du Vaucluse*

**À râper directement - Prix selon cours**