

## ➤ Informations Pratiques

Tout d'abord, pour passer vos commandes, veuillez nous contacter 72 heures 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.

Veillez 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 2021

Fort d'une expérience qui s'est affinée au cours des derniers mois 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

*Makis de saumon d'Écosse fumé par nos soins au chèvre frais et pignons*

**À déguster directement - 16,00 € les 6**

*Makis de bœuf du Limousin à la moutarde Savora et au vieux parmesan*

**À déguster directement - 18,00 € les 6**

*Makis de saumon d'Écosse fumé par nos soins au tourteau et au curry vert*

**À déguster directement - 21,00 € les 6**

*Makis de thon rouge d'Atlantique au foie gras de canard et orange sanguine*

**À déguster directement - 22,00 € les 6**

*Quesadillas au jambon de Parme, basilic frais et pecorino*

**À réchauffer - 16,00 € les 6**

*Quesadillas à l'andouille de Guémené, mimolette de Lille et endive caramélisée*

**À réchauffer - 16,00 € les 6**

*Pita de volaille fermière à la libanaise*

**À déguster directement - 14,00 € les 6**

*Tempuras de sardine bretonne, sauce Rouille (mayonnaise à l'ail et au safran)*

**À réchauffer - 20,00 € les 6**

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

**À réchauffer - 24,00 € les 6**

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

**À réchauffer - 18,00 € les 6**

*Huîtres Fine de Claire Marennes d'Oléron en fine gelée de céleri branche et piment d'Espelette*

**À déguster directement - 22,00 € les 6**

*Huîtres Fine de Claire Marennes d'Oléron en fine gelée « Bloody Mary » et caviar Oscietre*

**À déguster directement - 48,00 € les 6**



### ➤ Nos Signatures Charcutières

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

**À déguster directement - 15,00 € les 100 g**

*Foie gras de canard du Sud-Ouest à la truffe fraîche du Vaucluse (5%)*

**À déguster directement - 19,00 € les 100 g**

*Millefeuille de foie gras de canard du Sud-Ouest et pieds de cochon*

**À déguster directement - 12,00 € les 100 g**

*Pâté en croûte de chapon fermier du Gers aux morilles brunes et à l'estragon*

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

*Pâté en croûte de chevreuil de Sologne au foie gras de canard et cranberries au Banyuls*

**À déguster directement - 10,90 € les 100 g**

*Pâté en croûte de lièvre de Beauce au foie gras de canard et cèpes des sous-bois*

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

*Pâté en croûte de ris de veau de Corrèze et langoustines royales aux trompettes de la mort*

**À déguster directement - 12,90 € 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 façon Gravlax aux œufs de lump*

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

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

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

*Caviar Oscietre de la Maison Kaviari*

**44,00 € les 20 g**

**114,00 € les 50 g**

**208,00 € les 100 g**



### ➤ Nos Entrées Festives

*Rémoulade de tourteau de Bretagne au yuzu et à la coriandre fraîche, guacamole d'avocat et radis rose*

**À déguster directement - 14,00 € 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 - 24,00 € par personne**

*Carpaccio de homard de casier et butternut au vieux parmesan*

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

*½ homard façon Bellevue aux épices Tandoori*

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

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

**À réchauffer - 24,00 € 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 - 24,00 € 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 - 18,00 € par personne**

*Queue de lotte d'Atlantique rôtie au lard paysan*

**À partir de 4 personnes - 22,00 € par personne**

*Turbot sauvage des côtes bretonnes cuisiné au champagne*

**À partir de 4 personnes - 32,00 € par personne**

*Fricassée de homard du Maine au lait de coco et à la citronnelle*

**À partir de 2 personnes - 34,00 € par personne**

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

**À partir de 2 personnes - 32,00 € par personne**

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

**À partir de 4 personnes - 16,00 € par personne**

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

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

*Pithiviers feuilleté de lièvre de Beauce cuisiné à la royale*

**À partir de 2 personnes - 24,00 € 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**

*Chapon fermier du Gers cuisiné à la truffe noire façon Demi-Deuil*

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

*Ris de veau de Corrèze cuisiné aux écrevisses et à l'estragon*

**À partir de 4 personnes - 32,00 € par personne**

### ➤ Nos Accompagnements de Saison

**Chaque plat (ceux présentés ci-dessus) comprend une garniture par personne.  
Veuillez noter que c'est le même accompagnement pour l'ensemble du plat.**

*Écrasée de pomme de terre Fine de Ratte du Touquet*

*Mousseline de céleri boule à l'huile de noix*

*Poêlée de champignons des sous-bois*

*Risotto de petit épeautre de Loire au vieux parmesan*

**Supplément Truffe Fraîche du Vaucluse + 15 € par personne**



### ➤ Notre Collection de Gourmandises

*Baba au rhum Zacapa et à la fève de Tonka*

**À partir de 6 personnes - 5,00 € par personne**

*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**

*Paris-Bali à la noisette du Piémont et à la noix de coco*

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

*Millefeuille caramélisé à la vanille Bourbon de Madagascar*

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

*Bûche de Noël « mangue & citron vert », glacée à la meringue italienne*

**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 - 7,00 € par personne**

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

**À partir de 6 personnes - 7,00 € par personne**