

➤ Informations Pratiques

Tout d'abord, pour passer vos commandes, veuillez nous contacter 5 jours au préalable (dernière commande le 19/12/2025 pour le 25/12/2025), soit par téléphone au 06 80 72 85 79, soit par mail à l'adresse 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 2025

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 chèvre frais et pignon de pin

À déguster directement - 18,00 € les 6

Maki de homard et poireau du Val de Loire au citron-caviar

À déguster directement - 24,00 € les 6

Maki de céleri Monarch et burrata crémeuse à la truffe fraîche du Vaucluse

À déguster directement - 24,00 € les 6

Œuf de poule « Mimosa » à l'huile d'estragon et épices tandoori

À déguster directement - 12,00 € les 6 demi-œufs

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

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

Nem de langoustine du Guilvinec et butternut au basilic

À réchauffer - 24,00 € 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

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

À réchauffer - 12,00 € les 6



➤ Notre Collection de Gourmandises

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

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

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

À partir de 6 personnes - 7,00 € 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 Manjari

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

*Bûche de Noël au chocolat Jivara et orange sanguine,
crèmeux à la vanille de Madagascar et crêpe dentelle*

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

*Bûche de Noël au litchi et marron d'Aubenas,
meringue crouillante au citron vert*

À partir de 6 personnes - 7,00 € 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 lièvre de Beauce aux trompettes de la mort et cranberries

À déguster directement - 7,90 € les 100 g

Pâté en croûte de canard Col Vert au foie gras de canard et Cotignac d'Orléans

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 au curry jaune

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 Oscietre 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

½ homard façon Bellevue au piment d'Espelette

À déguster directement - 26,00 € par personne

Vol-au-vent de champignons des sous-bois et artichaut Camus au persil plat

À réchauffer - 16,00€ par personne

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

À réchauffer - 22,00 € 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

➤ Le Diamant Noir

Truffe fraîche du Vaucluse

À râper directement - Prix selon cours

