



eat
cetera
TRAITEUR

L'expérience gourmande
pour les fêtes 2020

JOYEUSES FÊTES

Après une année 2020 tumultueuse et imprévisible, voici venu le temps chéri des Fêtes de fin d'année !

Synonyme de partage, de plaisir et de bonheur, pour célébrer ce moment privilégié nous vous proposons une carte festive, qui accompagnera idéalement toutes vos manifestations familiales.

Nous avons sélectionné spécialement pour vous des produits d'exception auprès de nos artisans partenaires, et avons conçu des mets raffinés pour votre table, toujours cuisinés par nos soins à partir de produits frais locaux, issus de l'agriculture durable.

Plateaux festifs, Menus de Fête, Bûches artisanales, mais aussi Coffrets Cadeaux... Au travers de cette carte spéciale toute notre équipe vous souhaite de très belles Fêtes de fin d'année, savoureuses et pleines de joie !

Prenez soin de vous, et à très bientôt pour vos commandes.

SOMMAIRE

LES PRODUITS D'EXCEPTION	3
L'APÉRITIF	4
LES ENTRÉES	5
LES PLATS	6
LE FROMAGE	6
LES DESSERTS	7
LES COFFRETS CADEAUX	8
INFORMATIONS PRATIQUES	9

PRODUITS d'Exception

À PARTAGER

Plateau de Saumon fumé tranché, 250g
crème raifort et blinis 30.50 €

Plateau de jambon truffé, 300g
beurre demi-sel 28.00 €

Plateau de fromages entiers, 500g
Salers, Etivaz, Montbrison, Chevrillon du Pilat
Artisan Fromager membre du Collège Culinaire de France 37.00 €

Fromages d'exception sur commande :
Vacherin Mont d'Or à la truffe
Gorgonzola à la truffe

Foie-gras de canard mi-cuit maison, bocal 125g 16.50 €

LES BULLES

Champagne Brut Tradition Marc CHAUVET, 75cl
Récoltant manipulant depuis 1529 25.00 €

Crémant rosé **BIO** du Beaujolais, Jean-Paul BRUN
«FRV100», 75cl 13.50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



L'APÉRITIF

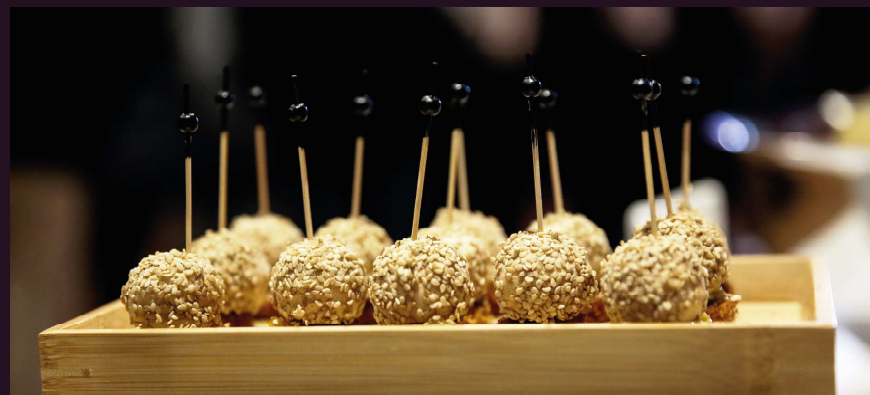
Plateau Saveur

32.90 €

Assortiment de 24 pièces cocktail froides

- Sphère de foie-gras, pain d'épices
- Craquant saumon gravlax, chantilly combava
- Royale de chou-fleur, huile de noix bio
- Bouchée de canard fumé, pignons et canneberges
- Omelette roulée à l'huile de truffe noire
- Queue de crevette, crème de piquillos et quinoa soufflé

Sphère de foie-gras



Plateau Magie

30.90 €

Assortiment de 12 pièces cocktail chaudes

- Saint-Jacques snackée, crème de safran
- Ravioles du Dauphiné, crème de potimarron
- Burger de Noël

Plateaux Étoiles

6 pièces cocktail chaudes au choix :

Saint-Jacques snackée, crème de safran (25g / pc).....	14.00 €
Ravioles du Dauphiné, crème de potimarron (50g / pc)..	14.00 €
Burger de Noël (45g / pc).....	19.50 €



Saint-Jacques snackée



Burger de Noël au foie-gras

LES ENTRÉES

1 Entrée par tranche de 2 personnes

La part :

Pressé bressois au foie-gras et morilles, vin jaune
et chou vert 4.90 €

Velouté de potimarron des Monts et châtaignes,
huile de truffe blanche 6.20 €

Médallions de foie-gras français de canard mi-cuit,
chutney mangue épices, toasts au maïs 6.90 €

Duo de tartares : Saumon et Loup au citron vert
et sechuan, beurre d'algues 7.60 €



LES PLATS

Les plats sont conditionnés en barquettes, à réchauffer au four ventilé 25min à 120°C, ou au micro-onde 2 à 3 minutes à 750W

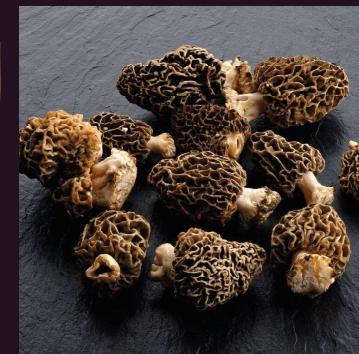
	La part :	
Risotto crémeux au safran et petits légumes	14.00 €	
Suprême de Volaille fermière, crème de morilles, gratin Dauphinois	15.20 €	
Coeur de Saumon Label Rouge , crème citron confit, tombée d'épinards frais	15.90 €	
Magret de Canard entier IGP aux airelles et épices douces, navets glacés	16.50 €	
Brochette de Saint-Jacques, crème de Champagne, poêlée de légumes	21.30 €	

LES ACCOMPAGNEMENTS

	La part :	
Gratin Dauphinois	3.00 €	
Navets glacés	3.20 €	
Poêlée de légumes aux châtaignes	4.00 €	
Gratin de macaronis à la truffe	4.50 €	

1 Plat par tranche de 4 personnes

1 Accompagnement par tranche de 4 personnes



LE FROMAGE

Plateau de fromages entiers, 500g 37.00 €
Salers, Etivaz, Montbrison, Chevrillon du Pilat
Fromager membre du Collège Culinaire de France

Fromages d'exception sur commande :
Vacherin Mont d'Or à la truffe
Gorgonzola à la truffe



L'Ardéchoise

LES DESSERTS

LES BÛCHES MAISON

L'Ardéchoise

Biscuit roulé, compotée cassis de Bourgogne, crème de marrons, crème chantilly marron

La Caraïbe

Biscuit noisette, crémeux fruit de la passion, mousse chocolat passion, ganache chocolat au lait

La Duo

Dacquoise aux amandes, mousse chocolat noir Valrhona, crémeux à la Vanille Bourbon

- Bûche pour 6 / 8 personnes..... 26.00 €
- Bûche individuelle..... 4.50 €

LES RÉDUCTIONS

Plateau de 18 réductions sucrées maison 24.00 €

- Mini bûche ananas, citron vert et Vanille Bourbon
- Financier aux amandes, chantilly épicée
- Chococrunch

LE GÂTEAU DU NOUVEL AN

Le Gâteau des Anges (6 personnes) 27.00 €

Biscuit moelleux, chantilly mascarpone-vanille, fruits frais exotiques

La Galette des Rois à la frangipane

- Pour 4 personnes..... 15.60 €
- Pour 6 / 8 personnes..... 25.80 €

LES COFFRETS

Cadeaux

Présenté dans son joli coffret en bois éco-responsable, offrir l'un de nos coffrets cadeaux c'est offrir à vos proches ou amis une escapade gourmande sucrée et salée, raffinée et 100% locale !

LE COFFRET GOURMAND

49.00 €

- Terrine de Caille maison (bocal de 150g)
- Sachet de sablés maison au Comté et sésame (100g)
- Cake maison moelleux à la noisette, pour 4 personnes
- Pot de confiture maison Abricot Bergeron (200g)
- Assortiment de 6 macarons artisanaux
- Infusion **BIO** du Sanglier Philosophe (boîte de 20g)
- Jus de fruit artisanal des Ateliers PATRICK FONT (1L)

LE COFFRET PRESTIGE

84.00 €

- Foie-Gras français mi-cuit maison (bocal de 125g)
- Cuisse de canard à l'orange maison (bocal de 450g)
- Sachet de crackers maison aux graines (100g)
- Sachet de sablés maison au Comté et sésame (100g)
- Cake maison moelleux à la noisette, pour 4 personnes
- Assortiment de 6 macarons artisanaux
- Huile vierge de noix **BIO**, Huilerie Beaujolaise (25cl)
- Crémant rosé du Beaujolais **BIO**, Jean-Paul Brun (75cl)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Le Gourmand



Le Prestige



Commande jusqu'au :

10 Décembre

Retrait en boutique les :

22, 23 et 24 Décembre

*Livraison possible pour les commandes groupées
(nous consulter)*

INFORMATIONS PRATIQUES

Vous souhaitez commander nos produits. Merci d'avance de votre confiance.

*Cette carte est valable du 10 Décembre 2020 au 10 Janvier 2021.
Les tarifs sont exprimés en TTC, produits emportés à la Boutique.*

PASSER MA COMMANDE

Sur internet : www.eatcetera.co

Par téléphone : 06 99 97 21 78

À la Boutique : 161 Route de Vourles, St-Genis-Laval
du lundi au vendredi, de 9h00 à 17h00

Pour une meilleure fluidité lors du retrait de votre commande, nous vous demandons le règlement total à la commande.

- Pour Noël : merci de passer votre commande au plus tard le lundi 21 Décembre avant 12h00
- Pour le Réveillon du Nouvel An : merci de passer votre commande au plus tard le lundi 28 Décembre avant 12h00

RETIRER MA COMMANDE

À la Boutique : 161 Route de Vourles, St-Genis-Laval
Vous pouvez retirer votre commande :

- Jeudi 24 Décembre : de 9h00 à 16h00
- Vendredi 25 Décembre : **FERMÉ**
- Samedi 26 Décembre : **FERMÉ**
- Jeudi 31 Décembre : de 9h00 à 16h00

Tarifs indicatifs sous réserve d'erreur d'impression.

Photos non contractuelles, suggestions de présentation. Ne pas jeter sur la voie publique

ÊTRE LIVRÉ

La livraison de votre commande est possible à partir de 450€ d'achat.

La livraison sur St-Genis-Laval, Brignais, Pierre Bénite, Irigny, Vourles, Charly sera facturée 30€ TTC.

La livraison sur Lyon et proches agglomérations sera facturée 50€ TTC.

Notre établissement sera fermé les 25 et 26 Décembre, ainsi que les 1er et 2 Janvier 2021.



eat
cetera
TRAITEUR

Siège : 63 rue André Bollier, 69007 Lyon
Boutique : 161 Route de Vourles, 69230 St-Genis-Laval
info@eatcetera.co
www.eatcetera.co
06 99 97 21 78