


eat
cetera
TRAITEUR



Carte des Fêtes

Commande retrait boutique et livraison

Carte valable du 6 au 31 Décembre 2021

Bien plus qu'une histoire de goûts

JOYEUSES FÊTES

La fin de l'année approche, c'est le moment idéal pour se retrouver et partager de bons moments autour d'un délicieux repas !

Cette année nous vous proposons une carte remplie de mets prestigieux, faits maison. Pour émerveiller vos papilles, nous avons sélectionnés des produits frais et locaux, que nous travaillons avec soin afin de créer vos repas d'exception. Plateaux festifs, menus de fête, bûches artisanales, vous avez le choix !

Au travers de cette carte, toute l'équipe Eatcetera vous souhaite de passer de très belles fêtes de fin d'année, dans la joie, la bonne humeur et le plaisir culinaire.

Prenez soin de vous et à très bientôt pour vos commandes !



SOMMAIRE

L'APÉRITIF P.2

Apéritif froid | Apéritif chaud | Plateaux à partager

LE MENU DE NOËL P.3

Entrées | Plats & Accompagnements | Fromage | Desserts

LE MENU DU RÉVEILLON P.5

LES ACCESSOIRES & BOISSONS P.6

Vaisselle | Verrerie | Boissons

COMMANDER P.7

APÉRITIF



PLATEAUX APÉRITIFS FROIDS

Plateau SAVEUR

Assortiment de 24 pièces froides	32.70€
Assortiment de 48 pièces froides	60.30€
Omelette roulée à l'huile de truffe Nordique saumon pourpre, crème aux herbes Magret de canard séché, mousse de brebis, cornbread Foie-gras, gelée de griotte, pain d'épices Crèmeux de panais et poire à la cardamome, jeunes pousses Craquant crevette, chantilly avocat curry	

Plateau DÉLICE

Assortiment de 36 sandwichs cocktail (45g)	44.60€
Wrap épinard, betterave et mousse de chèvre Polaire jambon truffé, beurre salé Club thon, fromage frais et citron confit	

PLATEAUX APÉRITIFS CHAUDS*

Plateau MAGIE

Assortiment de 12 pièces chaudes (55g)	31.00€
Assortiment de 24 pièces chaudes (55g)	62.00€
Vol au vent de Saint-Jacques à la truffe Boudin blanc (sans porc) et pomme au Timut Gougère aux Morilles et Comté	



Plateau ÉTOILE

Plateau de 24 pièces (50g)	
Boudin blanc (sans porc) et pomme au Timut.....	38.00€
Gougère aux Morilles et Comté.....	27.90€

PLATEAU BURGER

Burger de Noël au Foie-Gras et steak Charolais maison (45g)	
Plateau de 12 pièces	35.90€
Plateau de 20 pièces	59.80€

PLATEAUX TERRE OU MER

Plateau de Jambon artisanal truffé, beurre demi-sel (300g)	36.40€
Bocal de Foie-Gras maison de canard français IGP (125g)	19.50€
Terrine de Caille aux raisins et Pineau (150g)	10.40€
Plateau de Saumon Bømlø en gravlax, blinis et crème acidulée (350g)	36.00€



* Pièces livrées froides, à réchauffer par vos soins au four ou micro-ondes

MENU

ENTRÉES

Pressé de Chapon au Foie-gras et Porto, châtaignes et trompettes de la mort	6.40€
Nougat de Foie-gras de Canard maison et gelée pomme-Yuzu	8.30€
Lingot de Truite fumée des Dombes aux herbettes et calamansi	7.40€
Verrine avocat, pamplemousse et patate douce	4.90€

PLATS

Filet de Bar et fruits de mer au combava, mousseline de céleri	17.90€
Brochette de Saint-Jacques sauce curry noir, poêlée de légumes	22.20€
Suprême de Pintade aux Morilles, gratin dauphinois	20.40€
Magret de Canard aux épices et airelles, purée de patate douce, éclats de châtaigne	17.90€
Risotto de petit épeautre au potimarron, girolles, noix et fèves	16.90€

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois	2.90€
Purée de patate douce aux éclats de châtaignes	4.00€
Mousseline de céleri	3.00€
Poêlée de légumes bio des Monts	3.50€

FROMAGES

Plateau de fromages entiers, sélection Collège Culinaire de France (500g)	35.40€
Saint-Nectaire fermier, Gouda fumé, Chevriou du Pilat, Bleu d'Auvergne	

DESSERTS

LES BÛCHES, création maison

L'ARDÉCHOISE

Biscuit joconde, mousse marron vanillée, crème de marron, crèmeux cassis

L'EXOTIQUE

Biscuit coco, mousse fruits exotiques, gelée d'ananas, nappage passion

LA TOUT CHOC'

Biscuit joconde, mousse Jivara, crèmeux chocolat noir Valrhona

Bûche pour 6 / 8 personnes	28.00€
Bûchette individuelle	4.60€



Les Réductions

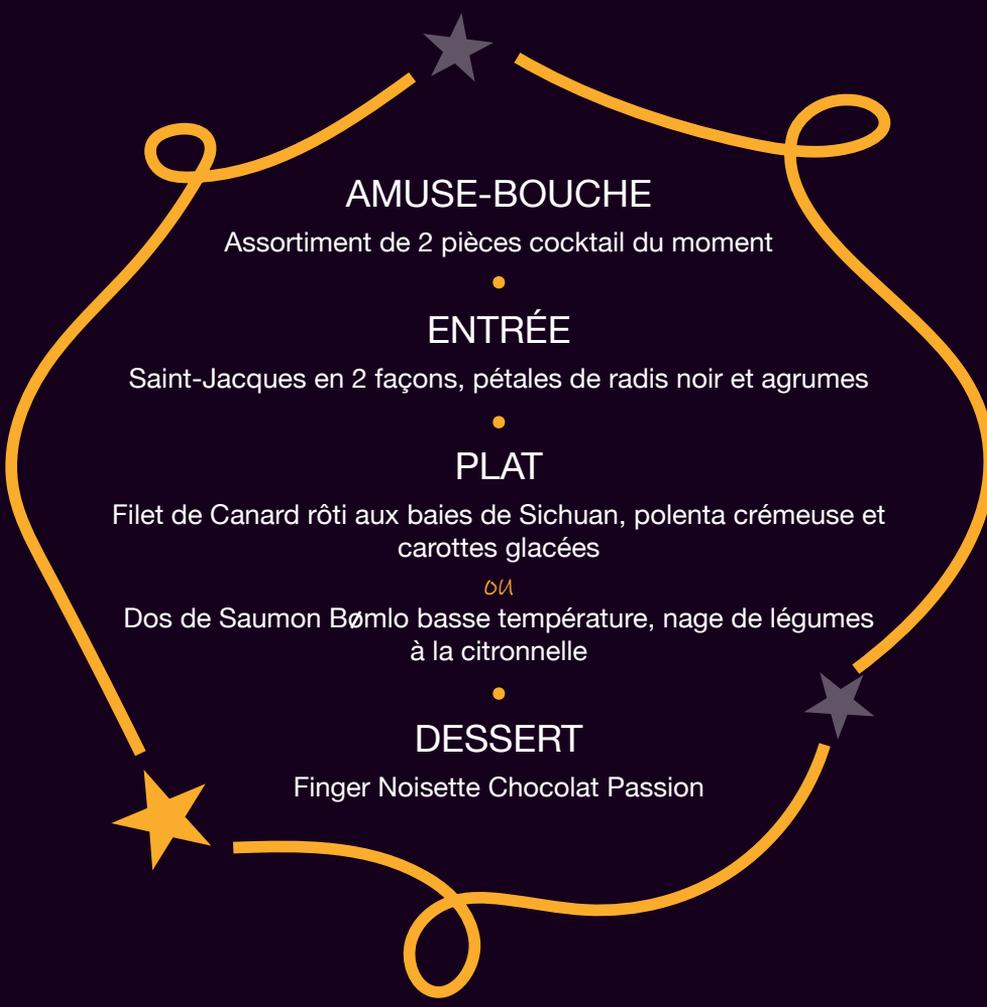
Plateau de 18 réductions sucrées	19.00€
Bûchette coco fruits exotiques Financier amande chantilly épiciée Bonbon marron chocolat	
Plateau de 20 macarons artisanaux	22.10€
Plateau de 24 cannellés à la Vanille Bio de Madagascar	28.70€



Risotto de petit-épeautre

Suggestions de présentation

MENU DU NOUVEL AN



AMUSE-BOUCHE

Assortiment de 2 pièces cocktail du moment

ENTRÉE

Saint-Jacques en 2 façons, pétales de radis noir et agrumes

PLAT

Filet de Canard rôti aux baies de Sichuan, polenta crémeuse et carottes glacées

ou

Dos de Saumon Bømlo basse température, nage de légumes à la citronnelle

DESSERT

Finger Noisette Chocolat Passion

Tarif :

41.00€

par pers.*

ACCESSOIRES

VAISSELLE

Kit vaisselle éco-responsable recyclable, pour 10 personnes	9.00€
10 assiettes + 10 fourchettes + 10 couteaux + 10 cuillères + 10 serviettes	

VERRERIE

Kit verrerie éco-responsable recyclable	
10 verres à eau / softs	5.40€
10 verres à vin	7.20€
10 flûtes	7.20€

Notre engagement :

Les accessoires de vaisselle et de verrerie sont 100% recyclables et/ou compostables.
Sur demande, nous vous proposons une vaisselle et verrerie consignées, n'hésitez pas à nous contacter pour un devis sur-mesure !



BOISSONS

SANS ALCOOL

Eau plate Thonon, 75cl (bouteille verre)	2.20€
Eau gazeuse Vals, 75cl (bouteille verre)	2.20€
Jus de fruit artisanal Ateliers PATRICK FONT, 1L (bouteille verre)	6.00€
Parfum : Pomme, Pêche de Vigne, Abricot Bergeron, Poire Williams, Raisin blanc	
Soda Coca-Cola classique, 1.25L (bouteille PET)	4.50€

AVEC ALCOOL

Bière artisanale La Canute lyonnaise, 75cl (bouteille verre)	7.50€
Parfum : Bière de Noël «Les Lumières», Blonde «La Confluence», Rousse «X-Rousse»	
Vin Blanc Tarquet, Côte de Gascogne, 75cl	15.00€
Vin Rouge Magie d'une Terre, Côte du Rhône, 75cl	15.00€
Champagne brut «Sélection» de Marc Chauvet, 75cl	29.00€
Récoltant manipulant depuis 1529. Cuvée millésimée aux bulles fines et élégantes, structurée, avec une belle longueur.	
Crémant rosé BIO du Beaujolais, Jean-Paul Brun, 75cl	16.80€

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



POUR PASSER COMMANDE

Vos commandes sont disponibles à emporter à la boutique, ou en livraison (voir conditions)

PASSER COMMANDE :

Depuis notre site internet : www.eatcetera.co

Par email : info@eatcetera.co

Par téléphone : 09 87 78 90 13

En boutique : 161 Route de Vourles, 69230 Saint-Genis-Laval



DÉLAIS DE COMMANDE :

- Pour Noël : commande au plus tard le 21 Décembre
- Pour le Nouvel An : commande au plus tard le 28 Décembre

Pour une meilleure fluidité lors du retrait de votre commande, nous vous demandons le règlement de votre commande dans sa totalité à la réservation

RETRAIT DE COMMANDE :

Vendredi 24 Décembre : de 10h00 à 16h00

Vendredi 31 Décembre : de 10h00 à 16h00

Fermeture les samedi 25 et dimanche 26 Décembre



LIVRAISON COMMANDE :

La livraison de votre commande est possible dès **450€ TTC** d'achat.

La livraison sur Saint-Genis-Laval, Brignais, Pierre-Bénite, Irigny, Vourles et Charly sera facturée **35€ TTC**

La livraison sur Lyon et proches agglomérations sera facturée **60€ TTC**

Carte valable du 6 au 31 Décembre 2021, dans la limite des stocks disponibles
Tarifs indicatifs TTC en euro, valables à emporter, sous réserve d'erreur d'impression
Ne pas jeter sur la voie publique

Traiteur EATCETERA | Société Savant Goût SARL | RCS Lyon 840 602 528 00019