



www.eudes-traiteur.com

HORAIRES D'OUVERTURE DU MAGASIN

- Mardi : de 9h à 13h00 / de 16h à 19h30
- Mercredi : de 9h à 13h00 / de 16h à 19h15
- Jeudi : de 9h à 13h00 / de 16h à 19h30
- Vendredi : de 9h à 13h00 / de 15h30 à 19h30
- Samedi : de 9h à 13h00 / de 15h30 à 19h30
- Dimanche : de 9h à 12h45
- Les lundis 23 et 30 décembre de 9h à 13h00 / de 15h à 19h30

La Maison Eudes sera fermée le 25 décembre,
les 1er et 2 janvier 2025

Mr et Mme Jérôme EUDES
31 avenue Édouard Vaillant
92150 SURESNES

Nous ne serons malheureusement pas en mesure de prendre les commandes cette année pour cause de manque de personnel

Carte Bleue à partir de 15 €



Eudes

Créatif & Culinaire

MENU de fin d'année
2024

Nous ne serons malheureusement pas en mesure de prendre les commandes cette année pour cause de manque de personnel

CHARCUTIER-PÂTISSIER-TRAITEUR-CHOCOLAT

COCKTAIL APÉRITIF

Saucisses cocktail 26 €/ kg

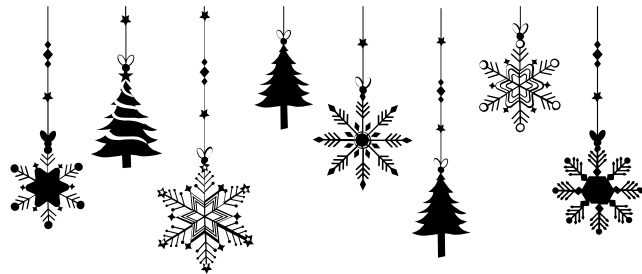
Tarama 25 €/kg

Fait Maison

Brioche au Crabe 23,50 €
(5 pers)

Petits Fours salés 65 €/kg

Plateau 15 mini Pâtés en Croûte 16 €



LES DOUCEURS

CHOCOLATS Maison Valrhona

Ballotin de 125 g 10,90 €

Ballotin de 175 g 15,26 €

Ballotin de 250 g 21,81 €

Ballotin de 375 g 32,28 €

Ballotin de 500 g 43,62 €

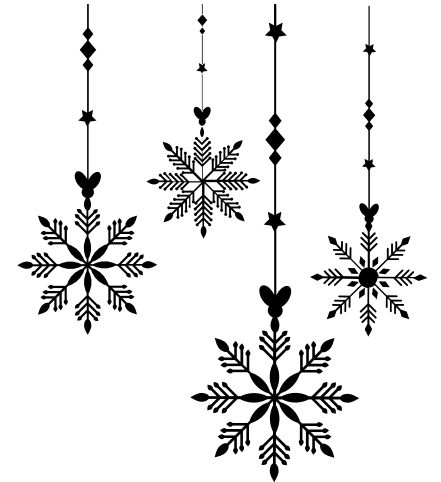
MARRONS GLACÉS MAISON

- 100g. 14,50 €
- 200g. 29 €
- 500g. 72,50 €
- 1kg. 145 €

MINI MACARONS

Boite de 12 pièces 17,70 €

Boite de 25 pièces 35,55 €

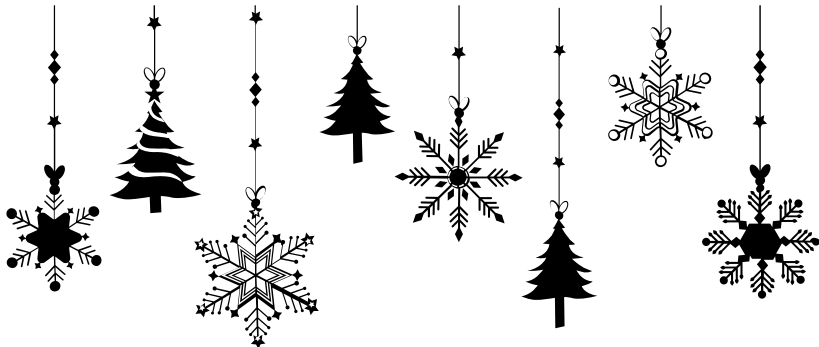


GALETTES DES ROIS FRANGIPANE

A partir du 3 Janvier 2025

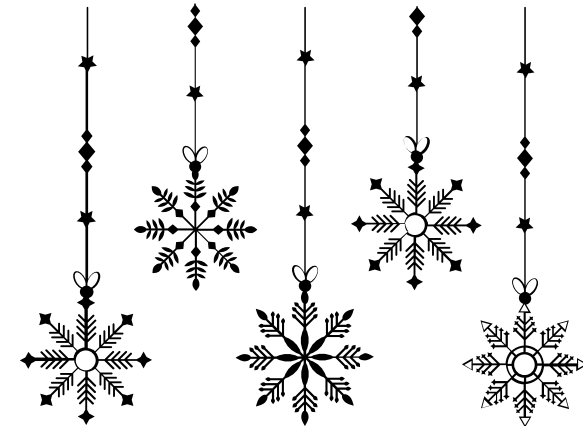
- Individuelle 4,50 €
- 2-3 Personnes 13,60 €
- 4 Personnes 19,20 €
- 6 Personnes 29,40 €
- 8 Personnes 39 €
- 10 Personnes 48,50 €

**Une sélection de Pâtisseries et Entremets Maison
sera disponible en boutique le 26 Décembre 2024.**



ENTRÉES FROIDES MAISON

- | | |
|--|--|
| Coquille au saumon | 8,95 € |
| Coquille aux écrevisses | 7,95 € |
| Demi langouste nature | 28,50 € (peut varier suivant le cours) |
| Foie gras de canard nature | 189 € / kg |
| Œuf norvégien | 7,90 € |
| Saumon fumé écossais maison (blinis maison 1 € pcs.) | 96 € / kg |
| Bûche de Tourteau, Homard et Langouste | 35 € / kg |
| Terrine de crevettes, Saint-Jacques | 35 € / kg |
| Saumon Farci | 50 € / kg |
| Pâté en croûte Pintade | 38 € / kg |
| Pâté en croûte Ris de veau | 42 € / kg |
| Pyramide | 46,90 € / kg |



ENTRÉES CHAUDES

Escargots de Bourgogne 14,60 €/dz. 7,30 € les 6

Faites Maison

Boudins blancs truffes d'été 1% 46,20 €/kg

Bouchée à la Reine aux Ris de Veau 6,50 € /pièce

Coquille Saint-Jacques 8,95 €/pièce

Douceur Asperges vertes / Parmesan 4 €

Bouchée de Saumon frais / Julienne de Légumes
sauce Normande 6,40 €

BÛCHES DE NOËL MAISON

Bûche Royale

Dacquoise Noisette / Craquant Praliné / Mousse Chocolat noir

Bûche Edelweiss

Biscuit Viennois aux Amandes / Mousse Chocolat blanc, Cœur Fruits rouges
/Craquant Fruits rouges

Bûche Marrons

Biscuit Joconde au Rhum / Mousse de Marrons / Brisures de Marrons glacés

Bûche Rubis

Biscuit Joconde aux Amandes / Mousse Framboises / Craquant Fruits rouges

Bûche Lichi Fraise

Biscuit Madeleine Citron vert/ Insert de Fraises / Mousse Lichi

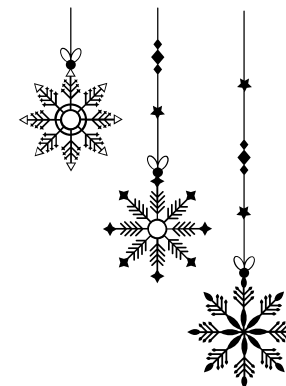
Bûche Trois Chocolats

Brownie Chocolat / Mousse Chocolat lait, noir, blanc /Craquant Cassonade
Ganache montée

Individuel 6,20 € / 4 pers 28 € / 6 pers 42 €

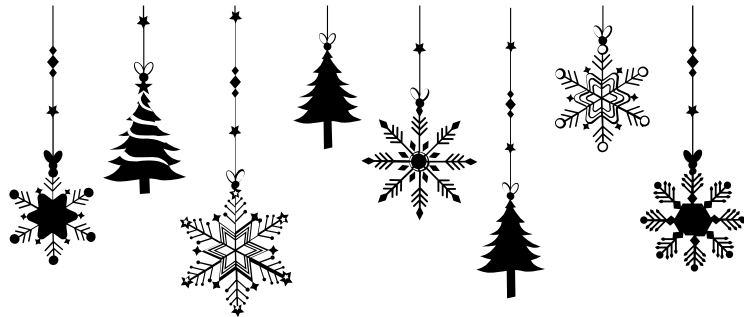
Crème au beurre uniquement individuel 5,50 € :

- Café Arabica
- Chocolat Valhrona
- Praliné Nougatine



LÉGUMES MAISON

Flan de légumes Panais / Fèves / Soja	4,50 €
Gratin Dauphinois (200g)	4,40 €
Pommes Dauphine (100 g)	3 €
Purée de Céleri (200 g)	4,20 €
Poêlée de Châtaignes / Fèves / Pleurotes/ Carottes (200g)	5,80 €



LA CARTE MAISON

POISSONS

Filet d'Empereur, sauce Riesling	la part 16,40 €
Filet d'Eglefin, Sauce Joinville	la part 11,60 €

VOLAILLES

Filet de Chapon, Velouté de Girolles	la part 13,80 €
Filet de Canard, Sauce Mangue/Passion	la part 13,80 €

VIANDES

Selle d'Agneau, sauce Fromagère	la part 15,30 €
Tourtière de Jambon à l'os, Sauce Porto	la part 11,80 €

