

# Audrey DURAFOUR Traiteur

2021

## Buffets



Audrey DURAFOUR Traiteur

10 Lotissement sous les Roches

01150 SAULT-BRENAZ

Tel : 06.60.92.54.95

[www.durafour-traiteur.fr](http://www.durafour-traiteur.fr)

Mail : [audrey.durafour.traiteur@gmail.com](mailto:audrey.durafour.traiteur@gmail.com)

Suivez-nous sur : [www.facebook.com/durafourtraiteur.fr](https://www.facebook.com/durafourtraiteur.fr)

## *Buffet Ain 12 €/personne*

### **Salades au choix :**

Macédoine de légumes, sauce mayonnaise légère

Salade de carottes râpées assaisonnée avec un trait de citron et d'huile d'olive

Salade de lentilles aux oignons rouges (possibilité d'ajouter des saucisses fumées)

Salade de haricots verts et tomates, sauce à l'échalote

Méli-Mélo de chou, jambon, Comté, carotte, assaisonnement à la noix

Tatare de tomates

Taboulé (classique, aux fruits, au poulet)

Salade de pommes de terre (thon ou jambon)

Salade façon niçoise (haricots, tomates, thon, olives, œufs)

Riz façon niçoise avec thon, poivrons, olives, maïs

Salade de pâtes ( légumes / pesto et légumes)

Salade Italienne (tomates cerises et billes de mozzarella, basilic)

Salade grecque (tomate, concombre, fêta, poivrons, olives, épices douces)

Salade estivale (tomate, maïs, cœurs de palmiers)

Perles marines (pâtes, surimi, œufs de truite, aneth)

Perles campagnarde (pâtes, jambon, œufs, tomate, maïs)

Champignons à la grecque

Coleslaw de chou et carotte, sauce légère

Salade de blé aux légumes

Duo de melon et pastèque (en saison)

Salade de betteraves

Salade de céleri en rémoulade

Salade de coleslaw à la pomme, sauce au curry



### **Viandes au choix**

•Plateau de charcuteries de pays : jambon de Savoie, rosette de Lyon, Jambon blanc à l'os, coppa, bacon

•Assortiment de viandes froides (Boeuf Label Rouge, Porc, Volaille)

### **Dessert au choix**

Salade de fruits frais de saison ou fondant au chocolat

---

Deux variétés de salades par tranche de 10 personnes.

Si vous souhaitez plateau de charcuteries et assortiment de viandes froides, un supplément de 2 €/personne vous sera demandé.

# *Buffet Isère 18 €/personne*

## **Entrée au choix**

Jeunes pousses façon salade César  
Terrine de queues d'écrevisses et ses condiments  
Terrine du charcutier et son confit

## **Plat (panachage possible)**

Salades (voir liste menu précédent)

&

Plateau de charcuteries de pays  
Assortiment de viandes froides  
Filet de poisson du jour, et sa sauce citronnée

## **Dessert au choix**

Salade de fruits frais de saison  
Fondant au chocolat  
Tarte  
Panna cota à la gousse de Vanille et son coulis de fruits frais



## *Buffet Rhône 22 €/personne*

### **Entrée au choix**

Entremet de saumon fumé et sa crème de mascarpone  
Terrine de poisson  
Crudités  
Duo de Melon et Jambon cru de Pays (en saison)

### **Plat chaud au choix**

Lasagnes pur bœuf maison  
Filet de porc et ses garnitures  
Tajine de volaille au citron confit, légumes et semoule  
Poulet fermier Label Rouge rôti ou à la crème et ses garnitures  
Filet de St Pierre sauce vierge et ses garnitures  
Quenelle de Brochet et ses écrevisses, garnitures

### **Dessert au choix**

Salade de fruits frais de saison  
Fondant au chocolat et sa crème anglaise  
Florilège de mignardises



# *Buffet Roche 26 €/personne*

## **Entrée au choix**

Bouquet de crevettes fraîches et ses condiments  
Pâté en croûte artisanal à la pintade et aux morilles  
Terrine de poisson et crustacés  
Terrine de canard au foie gras aux girolles et son confit d'oignons  
Floralies de charcuteries de pays  
Salades fraîcheur  
Saumon fumé d'Écosse et ses condiments  
Duo de Melon et Jambon cru de Pays (en saison)

## **Plat chaud au choix**

Mijoté de bœuf Label Rouge et ses garnitures  
Filet de dorade royale, sauce citronnée et ses garnitures  
Jambon cuit sauce Chablis et ses garnitures  
Découpe de pintade, sauce forestière et ses garnitures  
Découpe de poulet fermier façon mère Blanc et ses garnitures  
Pot au feu ou Choucroute royale ou Couscous

## **Dessert**

Salade de fruits frais de saison & florilège de mignardises



## **Buffet Célestins 29 €/personne**

### **Entrée au choix**

Bouquet de crevettes fraîches et sa mayonnaise maison au citron

Cassolette de la mer

Foie gras de canard et son confit

Floralies de charcuteries italiennes

Salades fraîcheur

Saumon fumé d'Écosse et ses condiments

### **Plat chaud au choix**

Gratin de la mer et ses garnitures

Pot au feu, couscous, Choucroute

Filet de Bar et ses gambas sauce Champagne, garnitures

Rôti de bœuf sauce au choix et ses garnitures

Souris d'Agneau de Lait confite au jus et ses garnitures

Osso Buco de Veau ou blanquette de veau Label Rouge et ses garnitures

Moelleux de poulet fermier cœur romarin citron et ses garnitures

Filet de canard, sauce au choix et ses garnitures

### **Fromages secs ou faisselle avec crème ou coulis de fruits frais**

### **Dessert au choix**

Salade de fruits frais de saison & florilège de mignardises



N'hésitez pas à me contacter pour un devis personnalisé.

## OPTIONS

Pièce apéritives (assortiment) : 5 pièces / personne : 5,50 €

Plateau de fromages secs : 3 €/personne (minimum 10 pers)

Faisselle avec coulis de fruit frais ou crème : + 1,90 € / personne

Kit de couverts et assiettes jetables offert sur demande

