

Audrey DURAFOUR Traiteur

Propositions pour la fête des mamans

Trilogie de pièces cocktail :

Verrine de légumes confits façon ratatouille, coulis de mangue et gambas marinée

Mise en bouche en cuillère avec confit du soleil et noix de St Jacques marinée

Navette garnie d'une ganache au foie gras de canard

Entrée au choix :

* Salade de jeunes pousses aux notes iodées *

(saumon fumé, noix de St Jacques, gambas, mangue, noix de cajou, tomate cerises)

* Terrine de queues d'écrevisses accompagnée de son tartare de tomate *

* Cassolette de saumon et gambas, sauce délicate aux agrumes *

Plat au choix :

* Filet de Dorade Royale sauce vierge, riz pilaf, mijotés de légumes du soleil *

* Filet de veau Label Rouge Vedelou, sauce aux girolles et asperges, pommes de terre grenailles *

* Poulet fermier de l'Ain, sauce crémée aux écrevisses et son gratin dauphinois *

* Gratin de fruits de mer, St Jacques et gambas et son riz parfumé *

Dessert au choix :

* Vacherin vanille fruits rouges *

* Sablé breton surmonté de sa mousseline vanille Bourbon, et de ses fruits printaniers *

* Trilogie de petits desserts *

(fondant chocolat noisette, panna cota infusée à la gousse de vanille, tartelette fruitée)

Uniquement sur réservation => audrey@durafour-traiteur.fr ou par téléphone : 06.60.92.54.95

Tarif du menu complet : apéritif + entrée + plat + dessert = 25 €/pers

Tarifs au détail :

Apéritif : 4,50 €/part

Entrées : 7 €/part

Plats : 11 €/part

Desserts : 4,50€/part

Entièrement fait maison, avec des produits frais

Punch maison offert pour
tout achat de menu