

Menu de Noël 38 €

Assortiment de trois pièces apéritives

Foie gras de canard
ou
Saumon fumé

Escargots
ou
Coquille St Jacques

Chapon
ou
Filet de dorade royale

&

Duo de garnitures

Buchette chocolat noisette
ou
Buchette fruits rouges
ou
L'exquis citron



Pour le 31 décembre :

Commande possible uniquement
de plateaux cocktails :

- 5 pièces salées / personne : 8 €
- 8 pièces salées / personne : 11 €
- 10 pièces salées et 4 sucrées : 20 €

Assortiment : verrine, navette, mini burger,
cuillère, bagel, wrap, canapé, pain nordique

Merci de votre confiance.
Excellentes fêtes de fin d'année.



*Carte
festive*



Uniquement sur réservation

Au plus tard le 19 pour le 24 décembre

Retrait le 24 décembre de 8h à 13h



10 Lotissement sous les roches
01150 Sault-Brénaz

06.60.92.54.95

www.durafour-traiteur.fr

audrey.durafour.traiteur@gmail.com

<u>Pièces apéritives</u>		<u>Entrées froides</u>		<u>Viandes</u>	
<u>Plateau cocktail apéritif</u>		Foie gras de canard maison (100gr)	10€	Poulet de Bresse	13 €
Assortiment de pièces cocktail variées :				Morilles locales, crème de Bresse, Vin Jaune du Jura	
• 3 pièces / personne	5.50 €	Saumon écossais, fumé à la ficelle (100gr)	9 €	Bœuf Wellington (format individuel)	12 €
• 5 pièces / personne	8 €	Saumon Gravlax maison (100gr)	8 €	Duxelles à la truffe, filet de bœuf en croûte	
• 7 pièces / personne	9 €	Truite française des Pyrénées (100gr)	7 €	Chapon	10 €
				Cuisiné au Montagnieu, châtaignes et girolles	
				<u>Poissons</u>	
		Terrine de la mer :	6 € la part	Filet de dorade royale	10 €/p
		• Langouste et écrevisses		Sauce crémée à l'échalote, miel, agrumes	
		• Marbré de saumon		Filet de bar	10 €/p
		• Saint Jacques et Langoustine		Crème au Sauternes, estragon	
				<u>Garnitures</u>	
<u>Verrines</u>	2 €/ pièce ou 15 € les 10	Pour le foie gras, le saumon fumé et les terrines :		Embeurrée de pomme de terre :	
- Butternut, foie gras, crumble de noisette		Présentation possible en plateau sans supplément.		• Ciboulette	4 €
- Crème de carotte, fromage frais & herbes, saumon		Condiments offerts pour accompagner votre dégustation.		• Truffé	5 €
- Petits légumes, crème de thon		<u>Entrées chaudes</u>		Gratin dauphinois :	
- Perles des mers, brunoise de tomate				• Traditionnel	4 €
				• Aux morilles	5 €
<u>Cuillères</u>	1.50 €/ pièce ou 12 € les 10	Escargots de Bourgogne	10 € / 12	Carottes glacées, épices de Noël, miel d'ici	4 €
- St Jacques en habit de Noël		Coquille St Jacques à la normande	8 €	Dôme de butternut, oignons confits, tomme crémeuse du Jura	4 €
- Foie gras, confit de Noël, pain d'épices		Cassolette marine	9 €		
- Gambas marinée, petits légumes		Sauce crémée dorée au safran			
- Canard fumé, crème de potiron, fruits secs		Brunoise d'antan, St Jacques & gambas			