

Carte traiteur

2022

Audrey DURAFOUR Traiteur



Audrey DURAFOUR Traiteur

10 Lotissement sous les Roches

01150 SAULT-BRENAZ

Tel : 06.60.92.54.95

www.durafour-traiteur.fr

Mail : audrey.durafour.traiteur@gmail.com

Suivez-nous sur : www.facebook.com/durafourtraiteur.fr

Propos liminaires

Mes plats sont cuisinés à la demande, le jour même ou la veille, en fonction des quantités demandées.

Le **respect des normes d'hygiène** est une ligne de conduite à laquelle je veille particulièrement.

Les **fruits et légumes frais**, proviennent de producteurs locaux.

Les **viandes sont françaises, fermières, labellisées.**

Les **volailles sont françaises, fermières** et pour la plupart bénéficient de l'appellation Label Rouge impliquant des conditions d'élevage strictes et une alimentation sans antibiotique.

Le bœuf est de la génisse Limousine Blason Prestige Label Rouge.

Le veau est originaire des Monts du Velay-Forez.

L'agneau est un Allaiton d'Aveyron, agneau de lait, c'est à dire nourri au lait de sa mère.

Selon la saison, l'approvisionnement de certaines viandes (chapon, gibier...) n'est pas garanti.

Mes propositions apéritives-cocktail sont à votre disposition dans la carte cocktail.

Mes formules buffets-repas sont à votre disposition dans la carte buffet.

Entrées

Entrées froides

Nos crudités

De 2 à 3,50 € la part selon les variétés

Base de légumes :

- Macédoine de légumes, sauce mayonnaise légère
- Salade de carottes râpées avec un trait de citron et d'huile d'olive
- Salade de haricots verts et tomates, sauce à l'échalote
- Tatare de tomates
- Salade façon niçoise (haricots, tomates, thon, olives, œufs)
- Méli-Mélo de chou, jambon, Comté, carotte, assaisonnement à la noix
- Salade Italienne (tomates cerises et billes de mozzarella, basilic)
- Salade de coleslaw à la pomme, sauce au curry
- Coleslaw de chou et carotte, sauce légère
- Salade de céleri en rémoulade
- Salade de betteraves
- Salade grecque (tomate, concombre, fêta, poivrons, olives, épices douces)
- Salade estivale (tomate, maïs, cœurs de palmiers)

Base de féculents :

- Salade de lentilles aux oignons rouges
- Taboulé (classique, aux fruits, au poulet)
- Salade de pommes de terre (thon ou jambon)
- Riz façon niçoise avec thon, poivrons, olives, maïs
- Salade de pâtes (légumes / pesto et légumes)
- Perles marines (pâtes, surimi, œufs de truite, aneth)
- Perles campagnarde (pâtes, jambon, œufs, tomate, maïs)
- Salade de blé aux légumes



Nos salades composées

De 7 à 9 € la part selon les variétés

Salade méditerranéenne

Jeunes pousses, saumon fumé, crevettes, tomates cerises, citron, St Jacques

Salade du périgourdine

Jeunes pousses, magret de canard fumé, foie gras, tomates cerises

Salade lyonnaise

Jeunes pousses, œuf fermier poché, lardons, croûtons, tomates cerises

Salade César

Jeunes pousses, filet de poulet fermier, parmesan, tomates cerises, croûtons



Entrées chaudes

Gratin de la mer

7 € la part

Poisson, crevettes, moules, fruits de mer, dés de quenelles de brochet, écrevisses, sauce crémée

Cassolette de St Jacques sur lit de poireaux, sauce crémée au curry

7,5 € la part

Coquille St Jacques à la Bretonne

7,5 € la part

Cassolette de saumon et gambas, sauce aux agrumes

6,5 € la part



Plats

Tous nos plats (viandes et poissons) sont accompagnés d'une garniture au choix.

Nos poissons

Gratin de la mer <i>(Poisson, crevettes, moules, fruits de mer, dés de quenelles de brochet, écrevisses, sauce crémée)</i>	9 € la part
Filet de St Pierre et ses noix de St Jacques, sauce au beurre blanc à l'orange	9€ la part
Pavé de saumon (différentes sauces possibles)	8 € la part
Filet de bar, sauce vierge	9 € la part
Filet de Dorade Royale, crème d'agrumes et échalote	9 € la part
Quenelle de brochet et ses écrevisses, sauce Nantua à la bisque de Homard	7,5 € la part

Nos viandes

Bœuf

Bœuf Label Rouge façon bourguignon	9 € la part
Mijoté de bœuf Label Rouge à la flamande	9 € la part
Tournedos de filet de bœuf (sauce au choix : girolles, cèpes, moutarde, poivre)	11 € la part
Tournedos de filet de bœuf et ses belles morilles	12,5 € la part



Veau

Médaille de veau et ses belles morilles	12,50 € la part
Blanquette de veau à l'ancienne	9 € la part
Veau marengo	9 la part
Osso buco, sauce provençale et ses petits légumes	10 € la part

Porc

Filet de porc sauce au choix (poivre, forestière, moutarde, jus)	, 8,5 € la part
Jambon cuit à l'os, sauce Chablis, champignons de Paris	9 € la part

Agneau

Souris d'agneau (entière, 350-450 gr) confite au romarin	11 € la part
Navarin d'agneau	10 € la part
Tajine d'agneau aux olives et citrons confits, jus au miel	10 € la part
Gigot d'agneau de lait, cuit pendant 7 heures, confit à souhait (min 6 pers)	12 € la part

Volaille

Découpe de poulet fermier, à la crème façon Mère Blanc et brunoise de légumes	8,5 € la part
Découpe de poulet fermier à la crème, sauce au vin Jaune et belles morilles	12 € la part
Tajine de volaille au citron confit, semoule, légumes	9 € la part
Découpe de poulet fermier aux écrevisses	9 € la part
Pintade fermière, sauce aux cèpes	8 € la part
Émincé de volailles à la Thaï (non piquant, très parfumé)	7 € la part
Cuisse de lapin à l'italienne	8,5 € la part
Demi filet de canard sauce au choix (exotique, poivre, foie gras)	9 € la part
Mijoté de canard à la Bordelaise	9 € la part

Nos plats uniques

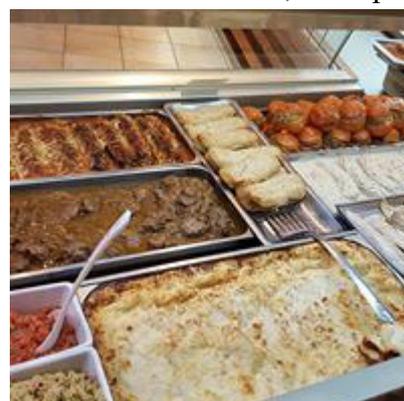
Pot au feu, et son os à moelle, accompagné de ses légumes hivernaux	9 € la part
Lasagnes au bœuf	8 € la part
Parmentier de potiron au canard confit	9 € la part
Tartiflette	8 € la part
Choucroute royale (Chou, pommes de terre, Morteau, Strasbourg, poitrine roulée, carré de porc, saucisson à l'ail)	10 € la part

Couscous royal
Bœuf, volaille, merguez, légumes et semoule

10 € la part

Tajine de volaille au citron confit, légumes et semoule

8,5 € la part



Nos garnitures

Gratin de potiron

3 € la part

Gratin de chou fleur

2,50 € la part

Soufflé de carotte

2,80 € la part

Soufflé de courgette

2,80 € la part

Gratin dauphinois recette traditionnelle

3 € la part

Gratin dauphinois aux cèpes

3,50 € la part

Flan de légumes (potiron, poireaux, carottes, courgettes, butternut)

2,5 € la pièce

Carottes glacées ou endives braisées

2,5 € la pièce

Fondant de pomme de terre à la ciboulette

2,50 € la part

Fondant de pomme de terre aux morilles

2,50 € la part

Tomate provençale

2 € la part

Compotée de poivrons doux mijotés à l'huile d'olive

3 € la part

Farandole de marrons et champignons (en saison)

4,5 € la part

Garniture forestière et champignons de Paris, sauce crémée ail et persil

5,5 € la part

Fromages

Plateau de fromages secs artisanaux (bel assortiment varié)(minimum 10 personnes) 3 €

Faisselle avec crème ou coulis de fruits frais de saison 2 €



Desserts

Verrines : 2€/pièce

- Panna cota infusée à la gousse de Vanille et son coulis de fruits
- Comptée de poire ou pêche selon saison, crème chocolat, noisette
- Crème de citron, sablé
- Brunoise de fruits

Tartes : 16 à 20 € / pièce selon taille et variété

- Clafoutis aux fruits d'été (pêche & abricot)
- Abricot et crème d'amande
- Fraises en saison
- Citron / citron meringuée
- Fruits rouges
- Passion / passion meringuée
- Chocolat
- Bourdaloue
- Tatin
- Farandole de fruits



Desserts fruités et légers : 3 € la part

- Plateau de fruits préparés, découpés et présentés sur plateau (très coloré, et décoratif)
- Salade de fruits frais de saison (avec ou sans alcool)
- Salade d'oranges parfumée au Rhum

