

Carte Vin d'honneur

Audrey DURAFOUR Traiteur



Saison 2025

Et si nous écrivions ensemble, une page de votre histoire ?

Audrey DURAFOUR Traiteur

10 Lotissement sous les Roches

01150 SAULT-BRENAZ

Tel : 06.60.92.54.95

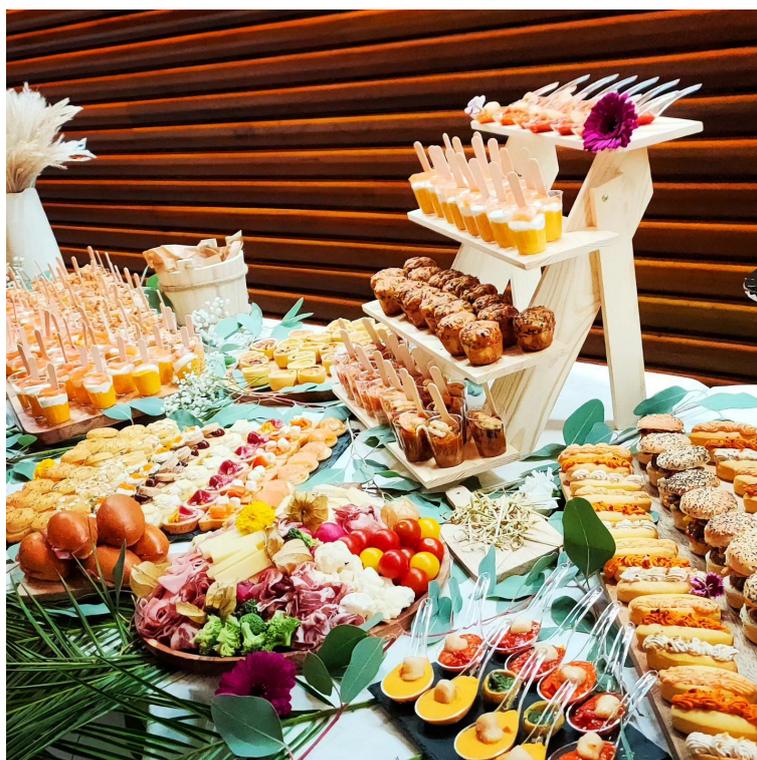
www.durafour-traiteur.fr

Mail : audrey.durafour.traiteur@gmail.com

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

Sommaire

- Propos liminaires Page 3
- Nos formules (apéritives et dînatoires) Page 4
- Pièces salées Page 5-8
- Ateliers Page 9
- Pièces sucrées Page 10
- Boissons Page 11
- La Grazing table Page 12



Organisation de votre vin d'honneur

La durée moyenne d'un vin d'honneur varie de une à deux heures et doit compter entre six et dix pièces par personne.

S'il se prolonge au delà de 2h, vous pouvez prévoir jusqu'à 14 pièces par personne mais sans entrée par la suite.

Vous pouvez également opter pour un cocktail dînatoire composé de pièces salées, d'ateliers et de mignardises.

Pensez à nos ateliers qui apportent dynamisme et originalité à votre vin d'honneur !

Et si votre cérémonie se termine tôt dans l'après midi, pourquoi ne pas proposer à vos convives un « goûter », un moment de convivialité qui leur permettra de faire connaissance, et de se désaltérer autour de boissons fraîches accompagnées de quelques douceurs.

Nouveauté 2025 : bar à sundays : pour faire patienter vos convives si votre cérémonie se termine tôt ou bien en dessert pour une touche d'originalité ! Pleins de toppings et de coulis à choisir !



Vin d'honneur (apéritif)

Prix indiqué par personne TTC, sans service

Cocktail Perle 6 pièces salées froide

9 €

Cocktail Jarretière 8 pièces salées froides

11 €

Cocktail Bouquet 10 pièces salées froides

13 €

Cocktail Alliance 12 pièces salées froides

15 €

Vin d'honneur (dînatoire)

Cocktail «Nuit de noce» 12 pièces salées froides
3 pièces salées chaudes
Planches / Atelier

24 €

Cocktail «Lune de miel» 15 pièces salées froides
3 pièces salées chaudes
Planches / Atelier

26 €

Cocktail «Voyage» 15 pièces salées froides
3 pièces salées chaudes
Planches / Atelier
4 mignardises / personne
Plateau de fruits frais à piquer

30 €

Goûter sucré

Parfum d'enfance

3 pièces sucrées

5 €

Pièces salées

Mises en bouche sous de cuillères :

- Délice rosso & sa gambas marinée aux notes d'agrumes
- Nage exotique surmontée de la belle St Jacques marinée
- Tartare de tomates assaisonné & sa chiffonnade de jambon de pays
- Pétale de saumon d'Écosse fumé, brunoise de légumes façon tartare

Verrines :

- Tartare de légumes
- Tartare de tomates 
- Tartare de tomates et sa pétale de jambon de pays
- Tartare de tomates et crème de thon
- Trio terre et mer (crème d'asperge et délice de saumon, poivron)
- Tatin de pommes, foie gras, crumble
- Perles de l'Atlantique
- Butternut, crème de foie gras, crumble aux noisettes
- Brunoise de légumes, gambas et coulis exotique
- Crème de carotte, fromage frais, saumon fumé
- Chèvre, noix, petits légumes

Macarons salés

Chèvre thym ou pomme foie gras



Pain polaire nordique

Navette :

- Foie gras aux éclats d'oignons grillés
- Crème de saumon citronné 
- Fromage frais & noix
- Fromage frais & chiffonnade de charcuterie
- Tapenade de légumes 

Mini moelleux :

- Tapenade d'olive, bille de chèvre 

- Fromage frais aux herbes et demie tomate cerise confite 
- Fromage frais citronné, pétale de saumon fumé
- Chiffonade de charcuterie et fromage frais ou crème de légumes
- Confit de légumes du soleil et mozzarella 

Mini cannelé :

- Crème de légume et bille de chèvre 
- Fromage frais aux herbes et demie tomate cerise confite 
- Fromage frais aux herbes, chiffonade de charcuterie
- Confit de légumes du soleil et mozzarella 

Mini muffin fromage frais légumes



Mini bagel :

- Saumon façon nordique

Bun roll (uniquement pour les formules vin d'honneur dînatoires)

- Saumon fromage frais ail et fines herbes, sauce au miel
- Pastrami, yellow mustard, oignons grillés, cornichons
- Jambon cuit à la truffe
- Jambon cuit aux herbes
- Jambon de volaille

Mini burger :

- Traditionnel bœuf : cheddar, ketchup
- Smokey : sauce barbecue, oignons grillés, cheddar
- Raffiné : bœuf, confit de poivron rouge
- Façon fish and chips citronné, sauce aux herbes
- Galette de légumes 

Wraps :

- Jambon à l'os aux couleurs estivales
- Poulet façon césar

Plateau de légumes



Légumes crus, découpés, à croquer, composés ainsi selon saisonnalité : tomates cerises, carottes, concombres, olives, chou-fleur, radis & leur sauce maison à base de fromage blanc, miel, échalote et ciboulette.

Brochettes :

- Melon pastèque (en saison)
- Melon et chiffonnade de jambon de pays (en saison)
- Poulet aux épices douces
- Poulet laqué
- Tomates cerises, billes de Mozzarella, chiffonnade de jambon de pays
- Tomates cerises et billes de Mozzarella marinées



Canapés

Assortiment à base de crème de légumes, saumon fumé, magret de canard fumé, chiffonnade de jambon de pays, chèvre, rouget, légumes confits, coppa corse...

Focaccia :

- Mortadelle IGP sur fromages frais aux herbes ou tapenade de légumes
- Jambon Sec de Savoie sur crème fromagère ou crème de légumes
- Végétarienne : billes de mozzarella ou chèvre et tomate cerise confite

Bruschetta :

- Crème de légumes et pétale de Coppa corse
- Tartare de légumes et saumon fumé
- Tartare de tomates et Mortadelle IGP
- Végétarienne

Pour un vin d'honneur plus copieux ou dinatoire

Plateau de pizza 30 € le plateau d'environ 50 morceaux (environ)
(découpée en petits carrés, idéal à grignoter, froid ou réchauffé)

=> Royale / chèvre / végétarienne / jambon de volaille

Plateau de quiche 30 € le plateau d'environ 50 morceaux (environ)
(découpée en petits carrés, idéal à grignoter, froid ou réchauffé)

=> Lorraine / saumon épinard / saumon poireau / oignons / tomates cerises confites / légumes / thon et tomates cerises confites / poireau

Plateau de Focaccia 30 € le plateau d'environ 80 morceaux
(découpée en petits carrés, idéal à grignoter, froid ou réchauffé)

=> Mortadelle IGP sur fromages frais aux herbes ou tapenade de légumes

=> Jambon Sec de Savoie sur crème fromagère ou crème de légumes

=> Végétarienne : billes de mozzarella ou chèvre et tomate cerise confite

Pain surprise : 40 € pièce

- Charcutier
- Mer
- Terre et mer

Planche : 6 € / personne (minimum 10 personnes)

Garnie de charcuteries, fromages, légumes à croquer

=> Un vrai moment de gourmandise, pour les yeux et les papilles !

Pièces à réchauffer (de préférence) :

- Mise en bouche de Noix de St Jacques et sa sauce bretonne 2€ / pièce
- Mise en bouche de gambas flambées 2€ / pièce
- Mini tartelettes tatin de légumes 2€ / pièce
- Mini croque monsieur 2€ / pièce
- Mini tartelettes : champignons, lorraine, saumon, légumes... 1€ / pièce
- Tartelette végétarienne provençale 2€ / pièce
- Mini hot dog 1,5€ / pièce
- Croustillant d'escargot 1€ / pièce

Nos ateliers bar

Et pour la convivialité,
misez sur nos ateliers !

Bar à Mojito

Traditionnel citron vert menthe / framboise / passion

Bar à soupes (hiver)

Velouté de chou-fleur à la noisette, crème de poireau et ses St Jacques,

Velouté de butternut et ses copeaux de foie gras et fruits secs toréfiés

Bar à champagne ou kir

Différents sirops proposés : cassis, pêche, mûre, fleur de sureau, violette...

Nos ateliers plancha

Queue de gambas marinée aux agrumes et huile d'olive

Brochette de filet de volaille marinée romarin citron ou tandoori

Brochette de filet de bœuf mariné aux baies ou tomate basilic

Brochette de canard mariné au poivre ou champignons

Nos ateliers découpe

Saumon fumé d'Ecosse, crème d'aneth, citrons jaune et vert, beurre, blinis

Foie gras mi-cuit Maison et ses confits sur pains spéciaux artisanaux

Nos ateliers « cuisine devant convives »

Dés de quenelle de brochet sauce Nantua et queues d'écrevisses décortiquées

Dés de poulet fermier des Dombes aux morilles, sauce au vin Jaune du Jura

Dés de poulet fermier des Dombes cuisiné aux écrevisses

Queues de gambas décortiquées flambées au Porto Blanc

Noix de St Jacques, sauce au Noilly Prat

Mignardises

Verrines :

- Panna cota infusée à la gousse de vanille et son coulis de fruits frais
- Fruits exotiques, crème vanillée, fruit de la passion
- Pomme caramélisée et vanillée, spéculos, crème diplomate
- Framboise crème brûlée (en saison)

Plateau de fruits frais

Fruits frais découpés, prêts à croquer, composés selon la saison : orange, kiwi, raisins, fraises, fruits rouges, melon, ananas, fruits exotiques, pastèque ...

Mini brochettes de fruits frais

Préparées avec des fruits frais, selon la saisonnalité.

Mini choux sucrés garnis (assortiment)

Mini tartelettes (chocolat, caramel noix, pomme façon pomme d'amour, citron...)

Mini délices fruités

Mini muffin chocolat noisette

Mini fondant chocolat framboise

Mini fondant au chocolat

Macarons

Mini babas au rhum

Mini cannelés bordelais

Mini tropézienne

Mini éclairs

Mini tartelette tatin

Mini entremet



Les boissons (soft ou alcool) ne sont pas incluses dans les formules.

Je ne pratique aucun droit de bouchon.

Une belle entrée en matière...



Pour passer

sereinement au dîner...

Buffet simple ou élaboré, dîner assis, adapté à votre thème et à votre budget, il y a forcément une formule faite pour vous !

Si vous souhaitez découvrir notre offre de repas de mariage,

Rendez-vous à la carte « Mariage ».



La « Grazing table »

Très populaire dans les pays anglo-saxons, le grazing consiste à transformer le buffet en un véritable tableau artistique à l'aide de décoration florale (feuillage, fleurs, vases et fleurs séchées) et d'éléments de présentation (ardoise, planche, support).

Parfait pour un mariage, une cérémonie, la grazing table est sans aucun doute le buffet qui enchantera vos invités, tant visuellement que gustativement.

La grazing table est particulièrement adaptée pour les formules dînatoires. Elle peut également être adoptée pour les formules apéritives mais un minimum de convives est recommandé pour un visuel intéressant.

N'hésitez pas à me demander une proposition !



