

Carte Traiteur 2021

Audrey DURAFOUR Traiteur

Plateaux Repas



« Mon savoir-faire s'adapte à vos contraintes pour vous proposer des plats équilibrés et gourmands qui sauront ravir les papilles de vos collaborateurs »

Audrey DURAFOUR Traiteur
10 Lotissement sous les roches 01150 Sault-Brénaz
Port : 06.60.92.54.95
www.durafour-traiteur.fr
Mail : audrey.durafour.traiteur@gmail.com
Suivez-nous sur : www.facebook.com/durafourtraiteur.fr



Toujours dans l'optique de vous proposer un déjeuner sain, composé de produits frais de qualité, voici une nouvelle façon de déguster nos produits. A emporter ou en livraison, offrez-vous un déjeuner équilibré avec une entrée, un plat, un fromage et un dessert, accompagné d'une boisson et d'un petit pain.

Plateaux repas composé d'un plat FROID

Plateau du jour côté terre

14 € HT

Salade fraîcheur du jour

Filet de volaille du jour
Féculent et légumes

Faisselle avec coulis de fruits frais
ou
Fromage affiné du jour

Salade de fruits frais de saison
ou
Pâtisserie Maison du jour

Plateau du jour côté mer

14 € HT

Salade fraîcheur du jour

Filet de Poisson frais
Féculents et légumes

Faisselle avec coulis de fruits frais
ou
Fromage affiné du jour

Salade de fruits frais de saison
ou
Pâtisserie Maison du jour

Plateau Prestige

16 € HT

Jeunes pousses et ses St Jacques
infusées à l'huile de truffe

Rôti de bœuf Label Rouge Limousin
et ses garnitures gourmandes

Faisselle avec coulis de fruits frais
ou
Fromage affiné du jour

Florilège de mignardises
ou
Salade de fruits frais de saison

Végétarien

14 € HT

Salade fraîcheur du jour

Assortiment de crudités de légumes et
féculents

Faisselle avec coulis de fruits frais
ou
Fromage affiné du jour

Salade de fruits frais de saison
ou
Pâtisserie Maison du jour

Plateaux repas composé d'un plat CHAUD

Plateau Viande

17 € HT

Salade fraîcheur du jour

Filet de volaille fermière
légumes et féculent

Faisselle avec coulis de fruits frais
ou
Fromage affiné du jour

Salade de fruits frais de saison
ou
Pâtisserie Maison du jour

Plateau Poisson

17 € HT

Salade fraîcheur du jour

Filet de poisson frais
Légumes et féculents

Faisselle avec coulis de fruits frais
ou
Fromage affiné du jour

Salade de fruits frais de saison
ou
Pâtisserie Maison du jour

Plateau Gourmand

18 € HT

Pâtisserie salée du jour et jeunes pousses

Mijoté de bœuf Limousin Label Rouge
Ou
Cuisiné de veau, sauce crémée aux oignons
&
Et leur trio de légumes

Faisselle avec coulis de fruits frais
ou
Fromage affiné du jour

Salade de fruits frais de saison
ou
Pâtisserie Maison du jour

Plateau Gastronomique

25 € HT

Foie gras de Canard Maison
Ou
Saumon fumé d'Écosse
et leurs condiments

Tournedos de Bœuf Limousin Label Rouge
Et sa compotée d'échalotes confites
Ou
Filet de Dorade Royale, douceur d'agrumes
&
Et leur trio de garnitures

Faisselle avec coulis de fruits frais
ou
Fromage affiné du jour

Salade de fruits frais de saison
ou
Pâtisserie Maison du jour
Ou
Florilège de mignardises maison

La livraison est facturée 10 € H.T, soit 11,00 € TTC (TVA 10%).

=> Commande minimum de 5 plateaux repas pour une livraison.

==> Pas de minimum de commande si retrait au laboratoire (Sault-Brenaz)

===> Dans la mesure du possible merci de passer commande au moins 48h à l'avance.

Pour les plateaux repas comportant un plat CHAUD, celui-ci est conditionné dans une barquette micro-ondable individuelle à réchauffer au micro-ondes (3 min).

