



A. DURAFOUR Traiteur

Carte cocktail



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

Cocktail apéritif sans pièce sucrée

Prix indiqué par
personne TTC
service non compris

Cocktail Lagnieu 5 pièces salées

6 €

Cocktail Montalieu 8 pièces salées

9 €

Cocktail Serrières 10 pièces salées

11 €

Cocktail Morestel 12 pièces salées

12,5 €

Cocktail apéritif avec pièces sucrées

Cocktail Villebois 5 pièces salées
2 pièces sucrées

8,5 €

Cocktail Labalme 8 pièces salées
3 pièces sucrées

12,5 €

Cocktail Sault 10 pièces salées froides
4 pièces sucrées

15,5 €

Cocktail St Sorlin 12 pièces salées froides
5 pièces sucrées

18,5 €


Les tarifs énoncés ne comprennent pas les frais de livraison

Toutes les pièces cocktail sont élaborées, à la demande, par mes soins, dans mon atelier. Il est donc nécessaire de passer commande au moins 72h à l'avance.



Vous pouvez composer votre cocktail selon vos goûts en choisissant vos pièces parmi la liste qui suit. N'hésitez pas à me demander une proposition d'assortiment.





Les pièces accompagnées de ce logo  sont végétariennes.

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 et sa pétale de jambon de pays
- Tartare de tomates et crème de thon
- Chèvre, noix et petits légumes 
- Trio terre et mer (crème d'asperge et délice de saumon, poivron)
- Tatin de pommes, foie gras, crumble
- Perles de l'Atlantique
- Lentilles, crème de foie gras, coulis de poire
- Brunoise de légumes, gambas et coulis exotique


Navette :

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


Mini bagel :

- Poulet à l'indienne
- Saumon façon nordique

Mini burger :

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



Wraps :

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

Plateau de légumes

Légumes crus, découpés, à croquer, composés ainsi selon saisonnalité :
tomates cerises, carottes, concombres, olives, chou-fleur, radis & leur sauce crudités


Brochettes :

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

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...

Pain surprise :

- Terre et mer
- Charcutier
- Végétarien 

Cakes :

Les cakes sont présentés coupés en tranches.

- Façon pizza
- Jambon Comté
- Jambon olive
- Poulet & Comté
- Chèvre miel & légumes 
- Saumon frais et poireaux
- Crevette aux accents indiens
- Pruneaux bacon 
- Légumes confits façon ratatouille 
- Roquefort & noix
- Chorizo aux notes espagnoles
- Thon et petits légumes

Pièces à réchauffer (de préférence) :

- Mini tartelette
- Mini pizza
- Mini quiche
- Strasbourg et son feuilletage aux graines, crème de moutarde ou tomatée



Pour compléter votre apéritif ...

Plateau de pizzas (découpées en petits carrés, idéal à grignoter, froid ou réchauffé)

25 € le plateau d'environ 40 morceaux (minimum)

Plateau de quiches (découpées en petits carrés, idéal à grignoter, froid ou réchauffé)

25 € le plateau d'environ 40 morceaux (minimum)

Plateau de cakes (assortiment possible, découpés en tranches ou en dés)

30 € le plateau de 4 cakes (grands formats)

Pain surprise : charcutier / Terre et mer / végétarien

35 € pièce

Plateau de charcuteries en chiffonnade (façon planche apéritive)

2 à 4 € / personne selon l'assortiment souhaité

Plateau de fromages secs (à couper ou préparés en morceaux à piquer (façon planche apéritive)

2 à 4 € / personne selon l'assortiment souhaité

Box en bois façon planche garnie de charcuteries, fromages, légumes à croquer, biscuits salés, sauce.... Un vrai moment de gourmandise.

30 € format 2-4 personnes

60 € format 8-10 personnes

Pièces sucrées

Verrines :

- Panna cota infusée à la gousse de vanille et son coulis de fruits frais
- Panna cota chocolat et coulis mangue passion
- Crème de citron & son croustillant gourmand
- Chocolat, compotée de fruit de saison,, éclat de noisette
- Poire en compotée, chocolat, amande croquante
- Tartare de fruits

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 tartelettes :

- Aux 2 citrons
- Fruits rouges (en saison)
- Chocolat
- Chocolat aux notes américaines
- Farandole de fruits
- Tatin

Mini muffins chocolat noisette

Mini fondant au chocolat

Macarons

Mini babas au rhum

Mini cannelés bordelais





