



A. DURAFOUR Traiteur

Carte cocktail 2024



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

7 €

Cocktail Montalieu

8 pièces salées

10 €

Cocktail Serrières

10 pièces salées

12 €

Cocktail Morestel

12 pièces salées

14 €

Cocktail apéritif avec pièces sucrées

Cocktail Villebois

5 pièces salées
2 pièces sucrées

9 €

Cocktail Labalme

8 pièces salées
3 pièces sucrées

13 €

Cocktail Sault

10 pièces salées froides
4 pièces sucrées

16 €

Cocktail St Sorlin

12 pièces salées froides
5 pièces sucrées

19 €

Les tarifs énoncés ne comprennent ni le service sur place, ni 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 
- 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, crumble d'amande et oignons grillés
- Brunoise de légumes, gambas et coulis exotique
- Crème de carotte, fromage frais, saumon fumé
- Butternut, foie gras, crumble de noisettes et oignons frits

Navette :

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

Mini muffin fromage frais légumes

Mini bagel :

- Saumon façon nordique

Demi Bun Roll (+0,50€ / pièce) :

- Saumon fromage frais ail et fines herbes, sauce au miel
- Pastrami, yellow mustard, oignons grillés, cornichons
- 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



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



Macarons salés :

- Chèvre thym
- Pomme foie gras

Pain polaire nordique

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.

Mini tartelettes salées (assortiment)

Champignons, lorraine, St Jacques, légumes, saumon, chèvre, fromage ...



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 compléter votre apéritif ...

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€ / pièce
- Croustillant d'escargot 1€ / pièce

Pièces sucrées

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 délices fruités (assortiment)

Mini tartelettes : framboise, caramel, chocolat, citron, pomme d'amour

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





Et pourquoi pas une grazing table ?

Très populaire dans les pays anglo-saxons, le grazing consiste à transformer un buffet en un véritable tableau artistique.

Votre traiteur s'occupe de tout : la décoration florale du buffet (feuillage, fleurs, vases et fleurs séchées) ainsi que des éléments de présentation (ardoise, planche, support).

Pour un baptême, un mariage, un anniversaire, une cérémonie, la grazing table est sans aucun doute le buffet qui enchante vos invités, tant visuellement que gustativement.

Un minimum de 30 personnes est nécessaire pour avoir un visuel intéressant.

N'hésitez pas à me consulter si vous souhaitez plus d'information !



Options

Location de verrerie :

- Verres à vin : 0,45 € / pièce
- Flutes à champagne 0,45 € / pièce
- Petite assiette à cocktail : 0,8 € / pièce

Location de matériel de présentation :

- Fontaine à boisson : 5 €

