

# Carte traiteur

2021

Audrey DURAFOUR Traiteur



Audrey DURAFOUR Traiteur

10 Lotissement sous les Roches

01150 SAULT-BRENAZ

Tel : 06.60.92.54.95

[www.durafour-traiteur.fr](http://www.durafour-traiteur.fr)

Mail : [audrey.durafour.traiteur@gmail.com](mailto:audrey.durafour.traiteur@gmail.com)

Suivez-nous sur : [www.facebook.com/durafourtraiteur.fr](https://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.

En ma qualité de compagne de boucher, je ne pouvais imaginer utiliser d'autres viandes que celles de la Boucherie Lombard pour élaborer mes plats ; **viandes françaises, fermières, labellisées** et bien sur **fraîches**.

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.

---

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

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

Nous avons également une carte pour les plateaux repas ainsi qu'une pour les mariage et vin d'honneur.

## Entrées

### Entrées froides

#### Nos crudités

De 1,50 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
- Tatars 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 6 à 8 € 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

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

6 € la part

#### Gâteau de foie de volaille, sauce financière

3 € / pièce

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

6,5 € la part

#### Coquille St Jacques à la Bretonne

6,5 € la part

#### Cassolette de saumon et gambas, sauce aux agrumes

6 € la part



## Plats

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

### Nos poissons

Gratin de la mer (Poisson, crevettes, moules, fruits de mer, dés de quenelles de brochet, écrevisses, sauce crémée)	8 € 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, champignons de Paris, crème de poivron rouge	8€ la part
Filet de bar et ses gambas sauce vierge	9 € la part
Filet de Dorade Royale et ses écrevisses sauce citronnée	9 € la part
Quenelle de brochet et ses écrevisses, sauce Nantua à la bisque de Homard	7 € la part

### Nos viandes

#### **Bœuf**

Bœuf Label Rouge façon bourguignon	8 € la part
Mijoté de bœuf Label Rouge à la flamande	8 € la part
Tournedos de filet de bœuf (sauce au choix : girolles, cèpes, moutarde, poivre)	10 € la part
Tournedos de filet de bœuf et ses belles morilles	12 € la part



#### **Veau**

Médaille de veau et ses belles morilles	12 € la part
Blanquette de veau à l'ancienne	8 € la part
Osso buco, sauce provençale et ses petits légumes	8 € la part
Paupiette ou rôti de veau farci	7 € la part
Farce fine de veau : figes, foie gras, marrons, champignons, oranges, pruneaux, fruits secs ...	

#### **Porc**

Filet de porc sauce au choix (poivre, forestière, moutarde, jus)	7 € la part
Jambon cuit à l'os, sauce Chablis, champignons de Paris	8 € la part

### *Agneau*

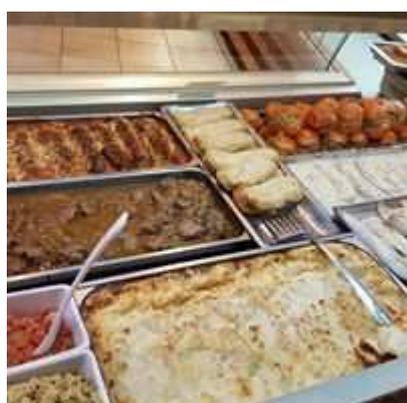
Souris d'agneau (entière, 300-350 gr) confite au romarin	9 € la part
Épaule d'agneau roulée, cœur méridional, cuit dans son jus aillé aux herbes	9 € la part
Gigot d'agneau de lait, cuit pendant 7 heures, confit à souhait (min 6 pers)	11 € la part

### *Volaille*

Découpe de poulet fermier, à la crème façon Mère Blanc et brunoise de légumes	7 € la part
Découpe de poulet fermier à la crème, sauce au vin Jaune et belles morilles	10 € la part
Découpe de poulet fermier aux écrevisses	8 € la part
Pintade fermière, sauce aux cèpes	8 € la part
Émincé de volailles à la Thaï (non piquant, très parfumé)	7 € la part
Découpe de lapin fermier façon chasseur	8 € la part
Demi filet de canard sauce au choix (exotique, poivre, foie gras)	8 € la part
Mijoté de canard à la Bordelaise	8 € la part

### *Nos plats uniques*

Pot au feu, et son os à moelle, accompagné de ses légumes hivernaux	9 € la part
Lasagnes au bœuf Label Rouge	8 € la part
Parmentier de potiron au canard confit	8 € 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	9 € la part
Tajine de volaille au citron confit, légumes et semoule	8 € la part



### *Nos garnitures*

Gratin de potiron	3 € la part
Gratin de choux 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
Fagots de haricots ou d'asperges bardées	2,5 € la pièce
Purée de pommes de terre façon grand-mère	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	4,5 € 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 1,90 €



## Desserts

Verrines : 2€/pièce

- Panna cota infusée à la gousse de Vanille et son coulis de fruits
- Mousse au chocolat
- Crème de citron

Tartes :

- 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

14 à 20 € / pièce selon taille et variété



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

