



# 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](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)

## Cocktail apéritif sans pièce sucrée

Prix indiqué par  
personne TTC  
service non compris

*Cocktail Lagnieu*

5 pièces salées

6,5 €

*Cocktail Montalieu*

8 pièces salées

9,5 €

*Cocktail Serrières*

10 pièces salées

11 €

*Cocktail Morestel*

12 pièces salées

13 €

## Cocktail apéritif avec pièces sucrées

*Cocktail Villebois*

5 pièces salées  
2 pièces sucrées

9 €

*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 €

*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, coulis de poire
- 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 bagel :

- Saumon façon nordique

### Bun Roll :

- Saumon fromage frais ail et fines herbes, sauce au miel

### 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

## 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 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 

## 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

## Focaccia :

- Tapenade de légumes et chiffonnade de charcuterie
- Crème fromagère et chiffonnade de charcuterie
- Pesto et tomate mozzarella

## Bruschetta :

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

## Cakes :

Les cakes sont présentés coupés en tranches.

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

## **Pour compléter votre apéritif ...**

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

28 € le plateau d'environ 50 morceaux (environ)

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

28 € le plateau d'environ 50 morceaux (environ)

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

35 € le plateau de 4 cakes (grands formats)

**Pain surprise :** Charcutier / Terre et mer / poisson

40 € pièce

**Plateau de charcuteries en chiffonnade** (façon planche apéritive)

4 € / personne selon l'assortiment souhaité

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

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.**

6 € / personne (minimum 10 personnes)

## *Pièces sucrées*

### **Verrines :**

- Panna cota infusée à la gousse de vanille et son coulis de fruits frais
- Crème exotique & son croustillant gourmand
- Chocolat façon liegeois
- Pomme vanillée et caramel
- framboise crème brûlée

### **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**

### **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 anglos-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 enchantera vos invités, tant visuellement que gustativement.

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

*La Grazing Côtière*

6 pièces salées froides

11 €

*La Grazing Bugey*

6 pièces salées froides

15 €

2 pièces sucrées

*La Grazing Dombes*

8 pièces salées froides

20 €

3 pièces sucrées

*La Grazing Revermont*

10 pièces salées froides

25 €

4 pièces sucrées

*Cocktail Bresse*

12 pièces salées froides

30 €

5 pièces sucrées



