

Audrey DURAFOUR Traiteur

2022

Buffets



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

Buffet Ain 12 €/personne

Salades au choix :

- Macédoine de légumes, sauce mayonnaise légère
 - Salade de carottes râpées assaisonnée avec un trait de citron et d'huile d'olive
- Salade de lentilles aux oignons rouges
 - Salade de haricots verts et tomates, sauce à l'échalote
- Méli-Mélo de chou, jambon, Comté, carotte, assaisonnement à la noix
 - Tatare de tomates
- Taboulé (classique, ou aux fruits)
 - Salade de pommes de terre (thon ou jambon)
- Salade façon niçoise (haricots, tomates, thon, olives, œufs)
 - Riz façon niçoise avec thon, poivrons, olives, maïs
- Salade de pâtes (légumes / pesto et légumes / tomates mozzarella)
 - Salade Italienne (tomates cerises et billes de mozzarella, basilic)
- Salade grecque (tomate, concombre, fêta, poivrons, olives, épices douces)
 - Salade estivale (tomate, maïs, cœurs de palmiers)
- Perles marines (pâtes, surimi, œufs de truite, aneth)
 - Perles campagnarde (pâtes, jambon, œufs, tomate, maïs)
- Champignons à la grecque
 - Coleslaw de chou et carotte, sauce légère
- Salade de blé aux légumes
 - Duo de melon et pastèque (en saison)
- Salade de betteraves
 - Salade de céleri en rémoulade
- Salade de coleslaw à la pomme, sauce au curry



Viandes au choix

- Plateau de charcuteries de pays : jambon de Savoie, rosette de Lyon, Jambon blanc à l'os, coppa, bacon
- Assortiment de viandes froides (Boeuf Label Rouge, Porc, Volaille)

Dessert au choix

Salade de fruits frais de saison ou fondant au chocolat

Deux variétés de salades par tranche de 10 personnes.

Si vous souhaitez plateau de charcuteries et assortiment de viandes froides, un supplément de 2 €/personne vous sera demandé.

Buffet Isère 18 €/personne

Entrée au choix

Jeunes pousses façon salade César
Tartare de tomates au thon
Terrine de queues d'écrevisses et ses condiments
Terrine du charcutier et son confit

Plat

Salades (voir liste menu précédent)

&

Plateau de charcuteries de pays
Assortiment de viandes froides
Filet de poisson ou terrine de poisson et sa sauce citronnée

Dessert au choix

Salade de fruits frais de saison
Fondant au chocolat
Panna cota à la gousse de Vanille et son coulis de fruits frais



Buffet Rhône 22 €/personne

Entrée au choix

Entremet de saumon fumé et sa crème de mascarpone
Terrine de poisson et ses condiments
Assortiment de crudités
Duo de Melon et Jambon cru de Pays (en saison)

Plat chaud au choix

Lasagnes pur bœuf
Filet de porc et ses garnitures
Tajine de volaille au citron confit, légumes et semoule
Poulet fermier Label Rouge rôti ou à la crème et ses garnitures
Filet de St Pierre sauce vierge et ses garnitures
Quenelle de Brochet et ses écrevisses, garnitures

Dessert au choix

Salade de fruits frais de saison
Fondant au chocolat et sa crème anglaise
Florilège de mignardises
Tarte (chocolat, fruits, citron...)



Buffet Sault 26 €/personne

Entrée au choix

Bouquet de crevettes fraîches et ses condiments
Pâté en croûte artisanal
Terrine de poisson et crustacés
Terrine de canard au foie gras aux girolles et son confit d'oignons
Floralies de charcuteries de pays
Salades fraîcheur
Saumon fumé d'Écosse et ses condiments
Duo de Melon et Jambon cru de Pays (en saison)

Plat chaud au choix

Mijoté de bœuf Label Rouge et ses garnitures
Filet de dorade royale, sauce citronnée et ses garnitures
Jambon cuit sauce Chablis et ses garnitures
Découpe de pintade, sauce forestière et ses garnitures
Découpe de poulet fermier façon mère Blanc et ses garnitures
Pot au feu ou Choucroute royale ou Couscous

Dessert

Salade de fruits frais de saison & florilège de mignardises
Fondant au chocolat et sa crème anglaise
Tarte (chocolat, fruits, citron...)



Buffet Brénaz 29 €/personne

Entrée au choix

Bouquet de crevettes fraîches et sa mayonnaise maison au citron
Cassolette de la mer
Foie gras de canard et son confit
Floralies de charcuteries italiennes
Salades fraîcheur
Saumon fumé d'Écosse et ses condiments

Plat chaud au choix

Gratin de la mer et ses garnitures
Pot au feu, couscous, Choucroute
Filet de Bar et ses gambas sauce Champagne, garnitures
Rôti de bœuf sauce au choix et ses garnitures
Souris d'Agneau de Lait confite au jus et ses garnitures
Osso Buco de Veau ou blanquette de veau Label Rouge et ses garnitures
Découpe de poulet fermier et ses morilles, sauce au Vin Jaune
Filet de canard, sauce au choix et ses garnitures

Fromages secs ou faisselle avec crème ou coulis de fruits frais

Dessert au choix

Salade de fruits frais de saison & florilège de mignardises
Fondant au chocolat et sa crème anglaise
Tarte (chocolat, fruits, citron...)



N'hésitez pas à me contacter pour un devis personnalisé.

OPTIONS

Pièce apéritives (assortiment) : 5 pièces / personne : 5,50 €

Plateau de fromages secs : 3 €/personne (minimum 10 pers)

Faisselle avec coulis de fruit frais ou crème : + 1,90 € / personne

