



A. DURAFOUR Traiteur

Carte



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

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.

Les viandes, la volaille sont françaises, fermières, labellisées.

Selon la saison, l'approvisionnement de certaines viandes (chapon, gibier...) n'est pas possible.

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

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



Entrées

Entrées froides

Nos crudités

3 € / personne

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

9 € / personne

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

Terrine de poisson et son tartare de légumes, condiments

6 € la part

Saumon fumé d'Écosse et ses condiments

9 € la part

Terrine charcutière et son confit, condiments

6 € la part



Entrées chaudes

Gratin de la mer Poisson, crevettes, moules, fruits de mer, dés de quenelles de brochet, écrevisses, sauce crémée	7 € la part
Cassolette de St Jacques sur lit de petits légumes, sauce au Noilly Prat	7 € la part
Coquille St Jacques à la Bretonne	8 € la part
Cassolette de saumon et gambas, sauce aux agrumes	7 € la part
Cassolette de la mer façon blanquette	7 € la part
Velouté de butternut au Comté et châtaignes	5 € la part



Plats

Tous nos plats (viandes et poissons) sont accompagnés d'une garniture au choix.
Une seconde garniture est possible pour un supplément de 2€/personne.

Nos poissons

Gratin de la mer <i>(Poisson, crevettes, moules, fruits de mer, dés de quenelles de brochet, écrevisses, sauce crémée)</i>	9 € la part
Filet de St Pierre, sauce au beurre blanc à l'orange	10 € la part
Pavé de Saumon, crème de poivron rouge	9€ la part
Filet de Bar et ses gambas, sauce vierge	10 € la part
Filet de Dorade Royale, douceur d'agrumes	10 € la part
Quenelle de brochet et ses écrevisses, sauce Nantua à la bisque de Homard	8 € la part

Nos viandes

Bœuf

Bœuf façon bourguignon	10 € la part
Mijoté de bœuf à la flamande	10 € la part
Tournedos de filet de bœuf (sauce au choix : girolles, cèpes, moutarde, poivre)	12 € la part
Tournedos de filet de bœuf et ses belles morilles	14 € la part



Veau

Médaille de veau et ses belles morilles	14 € la part
Blanquette de veau à l'ancienne	10 € la part
Veau Marengo	10 € la part
Osso buco, sauce provençale et ses petits légumes	10 € la part

Porc

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

Agneau

Souris d'agneau confite au romarin, gousse d'ail en chemise, miel	12 € la part
Navarin d'agneau	10 € 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	9 € la part
Découpe de poulet fermier à la crème, sauce au vin Jaune et belles morilles	12 € la part
Découpe de poulet fermier aux écrevisses	10 € la part
Émincé de volailles à la Thaï (non piquant, très parfumé)	9 € la part
Découpe de lapin fermier à l'italienne	8 € la part
Demi filet de canard sauce au choix (exotique, poivre, foie gras)	10 € la part
Mijoté de canard à la Bordelaise	10 € la part

Nos plats uniques

Pot au feu de bœuf et veau accompagné de ses légumes hivernaux	10 € la part
Lasagnes au bœuf	9 € la part
Parmentier de potiron au canard confit	10 € la part
Tartiflette	10 € 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	10 € la part
Tajine de volaille au citron confit, légumes et semoule	10 € la part

Nos garnitures

Dôme de potiron	4 € la part
Gratin de choux fleur	4 € la part
Dôme de légumes (carotte / courgette / potiron)	4 € la part
Gratin dauphinois recette traditionnelle	3 € la part
Gratin dauphinois aux cèpes	4 € la part
Pommes de terre grenailles	4 € la part
Tomate provençale	3 € la part
Carottes glacées	3 € la part
Tian de légumes	4 € la part
Compotée de poivrons et tomates cerises confites mijotés à l'huile d'olive	4 € la part
Ratatouille	4 € la part
Riz façon pilaf	3 € la part
Tagliatelles fraîches	3 € la part
Poêlée de légumes	4 € la part
Écrasé de pomme de terre à la ciboulette	3 € la part
Écrasé de pomme de terre aux cèpes / girolles / morilles	4 € la part
Farandole de marrons et champignons (en saison)	5 € la part



Fromages

Plateau de fromages secs artisanaux (minimum 10 personnes)	3 €/personne
Faisselle avec crème ou coulis de fruits frais	2 €

Desserts

Plateau de fruits frais 3 € la part
Fruits frais découpés, prêts à croquer, composés selon la saison : orange, kiwi, raisins, fraises, fruits rouges, melon, ananas, fruits exotiques, pastèque ...

Salade de fruits frais de saison 3 € la part
Avec ou sans alcool, présenté en petits pots individuels ou en saladier à partager.

Salade d'orange 2,5 € la part
Tranches fines d'oranges (avec la peau) marinées dans un sirop au Rhum et à la vanille.

Plateau de mignardises 4 € les 3 pièces / personne
Assortiment de mini brochette de fruits, mini tartelette, mini fondant, mini baba, mini cannelé, verrine, macaron, mini chou ...



