



A. DURAFOUR Traiteur

Carte Plateaux-Repas



« Mon savoir-faire s'adapte à vos contraintes pour vous proposer des plats équilibrés et gourmands qui sauront ravir les papilles de vos collaborateurs »

Audrey DURAFOUR Traiteur

10 Lotissement sous les roches 01150 Sault-Brénaz

Port : 06.60.92.54.95

www.durafour-traiteur.fr

Mail : audrey.durafour.traiteur@gmail.com

Suivez-nous sur : Facebook et Instagram

Plateaux repas composé d'un plat FROID

19 € HT

Plateau du jour « Terre »

Salade fraîcheur

Filet de volaille française, mariné,
et ses garnitures

Fromage affiné

Salade de fruits frais de saison
ou
Pâtisserie

19 € HT

Plateau du jour « Mer »

Salade fraîcheur

Filet de poisson frais,
et ses garnitures

Fromage affiné

Salade de fruits frais de saison
ou
Pâtisserie

22 € HT

Plateau Prestige

Saumon fumé d'Écosse,
Tartare de légumes, condiments

Rumsteak de bœuf grillé
et ses garnitures gourmandes

Fromage affiné

Florilège de mignardises
Ou
Salade de fruits frais de saison
Ou
Pâtisserie

Tous les plateaux-repas peuvent être proposés en version végétarienne (plat chaud ou froid).

Plateaux repas composé d'un plat CHAUD

Le plat est conditionné dans une assiette et doit être réchauffé au micro-ondes (2-3 min).

22 € HT

Plateau Viande

Salade fraîcheur

Filet de volaille fermière
légumes et féculent

Fromage affiné

Salade de fruits frais de saison
Ou
Pâtisserie

22 € HT

Plateau Poisson

Salade fraîcheur

Filet de poisson frais
Légumes et féculents

Fromage affiné

Salade de fruits frais de saison
Ou
Pâtisserie

24 € HT

Plateau Gourmand

Duo de salades fraîcheur

Mijoté de bœuf
Ou
Cuisiné de veau

&
Et leur trio de garnitures

Fromage affiné

Salade de fruits frais de saison
Ou
Pâtisserie

28 € HT

Plateau Gastronomique

Foie gras de Canard Maison
Ou
Saumon fumé d'Écosse, condiments

Tournedos de Bœuf, sauce aux échalotes confites
Ou
Filet de Dorade Royale, douceur d'agrumes
&

Et leur trio de garnitures

Duo de fromages affinés

Salade de fruits frais de saison
Ou
Pâtisserie
Ou
Florilège de mignardises

Un minimum de 5 plateaux-repas est exigé pour une livraison (10€HT).

Je travaille des matières premières de qualité, des produits frais, pour cette raison, je vous remercie de passer commande au moins 48h à l'avance.

