



Durande Traiteur

Fêtes de Fin d'année 2018



5 grande rue
76280 Beaurepaire

www.durandetraiteur.fr
durande-traiteur@orange.fr
téléphone : 02 35 27 86 10





Menu à 23€00

3 mises en bouches, une entrée, un plat, sa garniture et le fromage.






✦ 3 Mises en Bouches.

(Bonbon de foie gras à la mangue ; panna cotta-coulis de poivron rouge, chips de chorizo ; mousse de crabe et saumon au piment d'Espelette sur son blinis)

✦ Entrées :

-  Foie gras à l'abricot, concassé de pistache, pain de campagne aux céréales, confiture d'abricot.
-  Douzaine d'escargots, concassé de tomates en brick, crème de bacon et persil.
-  Brochette de St Jacques, lit de piperade sur polenta, sauce lentille corail.
-  Filet de bar, risotto à l'asperge verte, sauce potagère.

✦ Plats :

-  Pavé d'autruche, sauce poivrade
Gratin dauphinois, flan de légumes.
-  Sauté de sanglier à la bourguignonne
Purée de panais, croustillant forestier.
-  Magret de canard, sauce griotte
Gratin dauphinois, flan de carottes au cumin.
-  Mignon de veau, sauce vandouvan
Purée de patate douce, samoussa provençale.
-  Filet de thon rouge, sauce safran
Spaghetti de courgette à la génoise.

✦ Fromage :

- ✦ Petit camembert chaud, pommes flambées au calvados.



Menu à 29€00

3 mises en bouches, Foie gras, une deuxième entrée, un plat, sa garniture et le fromage.

✦ Mises en Bouches.

(Bonbon de foie gras à la mangue ; panna cotta-coulis de poivron rouge, chips de chorizo ; mousse de crabe et saumon au piment d'Espelette sur son blinis)

✦ Entrées :

Foie gras à l'abricot, concassé de pistache, pain de campagne aux céréales, confiture d'abricot.

- ✦ Marmite de homard, petits légumes, sauce neptune.
- ✦ Filet de bar, risotto à l'encre de seiche, jus des caraïbes
- ✦ Ris de veau braisé aux morilles, jus de cuisson.
- ✦ Fraicheur de langouste, quinoa, tagliatelle de mangue.
- ✦ Cassolette de poisson, sauce noilly.

✦ Plats :

- ✦ Pavé de biche, jus de genièvre et poivre concassé
Purée de panais, poire pochée au vin.
- ✦ Magret de canard, sauce poivre vert
Gratin dauphinois, flan de légumes.
- ✦ Tournedos, sauce rosigni
Gratin dauphinois, flan de carottes au cumin.
- ✦ Suprême de pintade farcie aux cèpes, sauce chasseur
Purée de patate douce, croustillant forestier.
- ✦ Jambon de cochon de lait rôti aux épices et à l'orange (sous réserve de possibilité pour 8 personnes minimum)
Purée de panais, croustillant forestier.

✦ Fromage :

- ✦ Petit camembert chaud, pommes flambées aux calvados.



La Carte


















(Tous nos tarifs sont à la part.)

✦ Amuses bouches :













 5 amuses bouches froids / personnes	2,50 €
 5 amuses bouches chauds / personnes	3,50 €
 3 mises en bouches / personnes	4,00 €

(Bonbon de foie gras à la mangue ; panna cotta-coulis de poivron rouge, chips de chorizo ; mousse de crabe et saumon au piment d'Espelette sur son blinis)

✦ Entrées :

 Petits canards	2,60 €
 Assortiment de galantines	3,20 €
 Assortiment de charcuterie	2,00 €
 Jambon à l'os, sauce calvados et pommes, ou madère, ou pommes, ou champagne	3,50 €
 Jambon à l'os nature	3,00 €
 Douzaine d'escargots au beurre d'ail	5,50 €
 Brick d'escargots, concassé de tomates, crème de persil et bacon	8,10 €
 Boudin blanc nature	2,00 €
 Boudin blanc truffé	2,50 €
 Saumon fumé (2 tranches par personnes.)	4,50 €
 Foie gras nature, ou mariné au porto, ou à l'abricot et son accompagnement	8,00 €
 Rosace de cabillaud, saumon et St Jacques à la dieppoise	8,10 €
 Brochette de St Jacques, lit de piperade sur polenta, sauce lentille corail	8,10 €
 Demi-queue de langouste à la crème d'estragon ou fraîcheur de langouste	15,20 €
 Marmite de homard et ses petits légumes sauce américaine à la poudre de Neptune	13,00 €
 Filet de bar, risotto à l'encre de seiche, jus des caraïbes	9,50 €
 Ris de veau braisé aux morilles, jus de cuisson	9,50 €

✦ Plats :

 Magret de canard à la moutarde à l'ancienne ou griottes ou poivre vert	9,50 €
 Tournedos, sauce morilles ou rosigni	9,50 €
 Pavé de biche, sauce foie gras ou jus de genièvre et poivre concassé	9,50 €
 Rôti de sanglier, sauce grand veneur	9,50 €
 Sauté de sanglier à la bourguignonne	9,50 €
 Pavé d'autruche, sauce st Hubert ou poivrade	9,50 €
 Suprême de pintade farcie, sauce chasseur	9,50 €
 Jambon de cochon de lait rôti aux épices et à l'orange (minimum 8 pers.)	80,00 € pièce
 Pavé de turbot à la crème de girolles	11,50 €
 Filet de bar rôti, sauce dieppoise	11,50 €
 Filet de thon rouge, spaghetti de courgette à la génoise, sauce safran	11,50 €
 Garniture seule	1,00 €

✦ Fromages :

 Plateau de fromages	1,50 €
 Petit camembert chaud, miel et romarin	1,90 €