

Durande Traiteur

Brochure 2019

5 grande rue

76280 Beurepaire

02.35.27.86.10

durandetraiteur@orange.fr

www.durandetraiteur.fr

Date mise à jour : 24 fevrier 2019



Conditions Générales de Vente.

Notre carte est valable tous les jours du 2 janvier au 20 décembre 2019.

+ Pensez à prendre rendez-vous pour préparer votre repas en toutes tranquillités. Nous serons à votre écoute pour vous conseiller dans vos choix. Signalez-nous tous les interdits alimentaires (allergies, intolérances, régime médical,...) afin de prévoir un menu adapté pour la(les) personne(s).

+ Nous ne pouvons garantir les options sur les dates, si celle-ci ne sont pas suivi d'une commande ferme et validée au minimum deux mois avant la date prévue.

+ Une caution de 150€ est demandée pour toutes commandes, repas chaud, buffet ou plat uniquement. Elle est payable à la réservation et vous sera restitué au retour du matériel prêté (assiettes, marmites, cassolettes, casserole, plat inox, verrines, armoire chauffante...)

+ Suite à votre commande, un devis vous sera communiqué, ce devis devra être retourné, signé avec la mention « Bon pour accord, le ... », accompagné d'un chèque d'acompte de 30% du montant du devis et du chèque de caution. La validation du devis équivaut à un engagement de votre part. Le nombre de convives sera alors à confirmer 10 jours avant le repas.

+ Le déplacement d'un cuisinier pour votre repas sera facturé 80€ toute la semaine jusqu'au samedi soir, et 120€ le dimanche midi ou soir.

+ Les livraisons sont facturées à partir du 5€ selon les distances.

+ Nous pouvons mettre à votre disposition des serveurs, pour votre repas chaud, buffet, cocktail ou vin d'honneur. Ils sont payables en chèque CESU, à 14€ de l'heure net, pour un minimum de 6h de travail. Ils peuvent être mis à votre service également pour la mise en place.

+ Conditions de conservation, tout produit périssable doit être conservé entre 0 et 4°.

+ Les plats, cassolettes, assiettes, verrine en verre non rendu seront facturés. Le retour de la vaisselle sale vous sera facturé 100€. La vaisselle doit être retourné entre le mardi et le vendredi de la semaine qui le repas.

+ Les garnitures et les sorbets pour les repas chauds et les menus enfants sont à choisir parmi les garnitures à la carte, deux garnitures pour les menus adultes et une pour les menus enfants ou adolescents.

+ Nous acceptons les commandes de cocktail à partir de 10 personnes, sous réserve de disponibilité.

+ Nous préparons vos commandes à la demande, nous n'avons aucun stock, c'est pour cela, que nous ne pouvons pas prendre de commandes si le délai est de moins d'une semaine, entre votre demande et la date du repas.

Nos tarifs sont indicatifs, ils peuvent être modifiés en fonction de l'évolution du prix des matières premières.

Cocktail

Cocktail 1.

4,70€ par personnes.

- ❖ 5 amuses bouches froids
- ❖ Guacamole d'avocat, crevette rose et tortilla
- ❖ Saumon fumé sur blinis



Cocktail 2.

7,80€ par personnes.

- ❖ Pain surprise (1 pain pour 10 personnes)
ou 5 amuses bouches chauds
- ❖ 5 amuses bouches froids
- ❖ Bonbon de foie gras et spéculos
- ❖ Guacamole d'avocat, crevette rose et tortilla
- ❖ Brochette de St Jacques, coppa et tomate confite



Cocktail 3

11,90€ par personnes

- ❖ Pain surprise (1 pain pour 10 personnes)
- ❖ 5 amuse-bouche chauds
- ❖ 5 amuse-bouche froids
- ❖ Bonbon de foie gras et spéculos
- ❖ Brochette de gambas et ananas au curry
- ❖ Saumon fumé sur blinis
- ❖ Guacamole d'avocat, crevette rose et tortilla

Repas chaud

Menu 1

17€50 par personnes

(Amuse-bouche, 1 entrée, 1 plat et fromage)

- ❖ 5 amuse-bouche chauds et froids
- ❖ Terrine de canard, poire pochée au vin
Ou Cassolette de poissons, sauce safran
- ❖ Sorbet (parfum au choix)
- ❖ Jambon de porcelet aux épices et à l'orange et sa garniture
- ❖ Trilogie de fromages, salade verte



Menu 2

24€50 par personnes

(Amuse-bouche, 1 entrée, 1 plat et fromage)

- ❖ 5 mise en bouche froide
(demi-sphère de foie gras confit d'orange ; tartare ail des ours ; tartelette au saumon fumé, aneth et mousse de betterave ; guacamole à l'écrevisse ; mousseline de tomate)
- ❖ 5 mise en bouches chaude
(bouché au crabe, tarte au thon, tarte poulet courgette, feuilleté tomate confite, quiche lorraine)
- ❖ Foie gras à l'abricot, concassé de pistache, pain de campagne aux céréales
ou Filet de bar, risotto, sauce lentilles corail
- ❖ Sorbet (parfum au choix)
- ❖ Magret de canard, sauce griotte et sa garniture
ou Suprême de pintade, sauce chasseur et sa garniture
- ❖ Trilogie de fromage, salade verte
Ou Camembert chaud, miel et romarin



Menu 3

27€80 par personnes

(Amuse-bouche, 2 entrées, 1 plat et fromage)

- ❖ 5 mise en bouche froide
(demi-sphère de foie gras confit d'orange ; tartare ail des ours ; tartelette au saumon fumé, aneth et mousse de betterave ; guacamole à l'écrevisse ; mousseline de tomate)
- ❖ 5 mise en bouches chaude
(bouché au crabe, tarte au thon, tarte poulet courgette, feuilleté tomate confite, quiche lorraine)
- ❖ *Fraicheur de crabe, avocat, rémoulade de légumes, huile de sésame*
- ❖ *Duo de lotte et St Jacques, sauce noilly*
- ❖ *Sorbet (au choix)*
- ❖ *Tournedos, sauce bordelaise et sa garniture*
Ou Mignon de veau, sauce vadouvan
- ❖ *Brochette de fromages, salade verte*
ou Demi-camembert chaud, miel et romarin

Menu 4

29€50 par personnes.

(Amuse-bouche, 1 entrée, 1 plat et fromage)

- ❖ 5 mise en bouche froide
(demi-sphère de foie gras confit d'orange ; tartare ail des ours ; tartelette au saumon fumé, aneth et mousse de betterave ; guacamole à l'écrevisse ; mousseline de tomate)
- ❖ 5 mise en bouches chaude
(bouché au crabe, tarte au thon, tarte poulet courgette, feuilleté tomate confite, quiche lorraine)
- ❖ Demi-queue de langouste, quinoa, avocat, tagliatelle de mangue ou Marmite de homard, sauce neptune
- ❖ Sorbet (parfum au choix)
- ❖ Caille farcie au foie gras et truffe et sa garniture ou grenadin de veau, sauce vadouvan et sa garniture
- ❖ Brochette de fromages, salade verte ou camembert chaud, miel et romarin, salade verte



Menu enfant

5€50 par enfants (-10 ans)

(Entrée, plat **ou** plat, dessert)

- ❖ Assortiment de charcuterie ou saumon fumé
- ❖ Jambon à l'os ou Cuisse de poulet ou Nuggets et sa garniture ou Lasagne ou Hachis parmentier
- ❖ Gâteau au chocolat

Menu adolescent

9€00 par adolescents (10-14 ans)

(Entrée, plat)

- ❖ Assortiment de charcuterie ou galantine ou coquille de saumon ou crabe ou cornet de jambon
- ❖ Tournedos ou Jambon à l'os ou plat identique aux adultes et sa garniture



Plats Végétariens

- ❖ Assiette de salade et crudité
- ❖ Feuilleté d'asperges vertes à la crème de morilles
- ❖ Assortiment de légumes



Buffet du lendemain

8€00 par personnes

(Disponible uniquement avec une commande de repas chaud le samedi ou le dimanche)

- ❖ Assortiment de charcuterie
- ❖ Terrine de pâté
- ❖ Rôti de porc
- ❖ Rôti de bœuf
- ❖ 3 salades composées (au choix parmi les propositions du buffet)
- ❖ Plateau de fromages (supplément 1€ par personnes)

Buffet campagnard

Buffet 1

12€70 par personnes

- ❖ Assortiment de charcuterie et son pâté
- ❖ 3 viandes (au choix parmi nos propositions)
- ❖ 5 salades (au choix parmi nos propositions)
- ❖ Plateau de fromages
- ❖ Mayonnaise, moutarde, cornichon

Buffet 2

14€40 par personnes

- ❖ 5 amuse-bouche froids
- ❖ Assortiment de charcuterie et son pâté
- ❖ Jambon à l'os
- ❖ 2 viandes (au choix parmi nos propositions)
- ❖ 6 salades (au choix parmi nos propositions)
- ❖ Plateau de fromages
- ❖ Mayonnaise, moutarde, cornichon

Buffet 3

16€10 par personnes

- ❖ 5 amuse-bouche froids
- ❖ Assortiment de charcuterie et son pâté
- ❖ Coquille de saumon ou crabe ou terrine de poisson
- ❖ Jambon à l'os
- ❖ 3 viandes (au choix parmi nos propositions)
- ❖ 6 salades (au choix parmi nos propositions)
- ❖ Plateau de fromages
- ❖ Mayonnaise, moutarde, cornichon

Buffet d'entrées avec plat chaud.

17€70 par personnes

- ❖ 5 amuse-bouche froids
- ❖ Assortiment de charcuterie et son pâté
- ❖ Saumon fumé, Jambon de pays, assortiment de crudité
- ❖ Coquille de crabe ou saumon, ou demi-avocat aux crevettes, ou cornet de jambon à la macédoine ou terrine de poisson
- ❖ Sorbet (au choix)
- ❖ Tournedos et sa garniture, ou Cuisse de canard confite et sa garniture ou Cuisse de pintade farcie et sa garniture
- ❖ Plateau de fromages ou Trilogie de fromages
- ❖ Salade verte

Plat chaud :

Choix pour les Buffets

☞ Viandes : rôti de porc, rôti de bœuf, gigot, cuisse de poulet, rôti de veau, cochon de lait en galantine.

☞ Salade composée :

Crudités : (3 sortes pour 1 salade : céleri rémoulade, tomate, concombre, carotte râpée, betterave, chou blanc ou rouge)

Salade à base de pomme de terre : salade piémontaise, salade indienne, salade lyonnaise, salade de thon.

Salade à base de riz : salade mexicaine, salade niçoise, salade cantonaise

Salade à base de pâtes (gluten) : salade de pâtes aux fruits de mer, salade de pâtes au jambon

Salade à base de légumes : salade alsacienne, macédoine de légumes

Salade à base de semoule de blé (gluten) : Taboulé

☞ Liste des terrines de pâtés (au choix ou la surprise du Chef):

Campagne nature,

Campagne aux oignons,

Campagne à la provençale,

Campagne au poivre,

Campagne aux figues,

Campagne aux pommes,

pâté de foie,

pâté du chef,

rillettes de porc

La Carte

Les tarifs sont à la part.

œ Amuse-bouche.

5 amuse-bouche froids	2,40€	3 amuse-bouche chauds et 3 froids	3,50€
5 amuse-bouche chauds	3,20€	Pain surprise (1 pour 10 personnes)	22,00€

œ Verrines. (Tarifs à la pièce)

Bonbon de foie gras au spéculos	1,50€	Rillettes de la mer, mouillette de pain noir	1,50€
Brochette de gambas et ananas au curry	2,10€	Saumon fumé sur blinis	1,50€
Brochette de st jacques et coppa	1,50€	Tomate cerise façon pomme d'amour	1,50€
Crème brûlée au foie gras	2,10€	Duo de coppa et filet mignon	1,50€
Mousse d'asperge verte et foie gras	1,50€	Cappucino de melon, chantilly à la menthe (disponible en mai-septembre)	2,10€
Gaspacho de tomates	1,50€		
Guacamole d'avocat, crevette et tortilla	2,10€		

œ Nos foies gras de canard maison.

Foie gras nature, confiture d'oignons et figes, pain d'épices, pain brioché	6,80€
Foie gras aux fruits rouges, confiture de figes, pain brioché	6,90€
Foie gras aux noisettes, macaron pomme-noisette, gelée de rhubarbe, pain châtaigne, pain brioché	6,90€
Foie gras mariné au porto, macaron à la figue, pain au spéculos, pain brioché	6,90€
Foie gras en gelé de sauternes, macaron à la pêche, crème d'amande et zeste de citron vert, pain brioché	7,10€
Marbré de foie gras et homard, gelée d'américaine, pain brioché	7,20€

œ Entrées Froides.

Cornet de jambon à la macédoine	2,30€	Coquille de crabe	3,10€
Cornet de jambon aux asperges	2,60€	Coquille de saumon	3,10€
Demi-caille au foie gras	5,30€	Demi-avocat aux crevettes	3,10€
Galantine de volaille	2,10€	Demi-queue de langouste bel-vue	14,20€
Galantine de volaille truffée ou au foie gras	2,50€	Médailon de saumon bel-vue	3,70€
Gelée de lapereau, coulis de tomates, salade verte	6,10€	Rouleaux de saumon à la mousse de crabe	6,10€
Salade italienne	6,40€	Terrine de poisson	3,90€
Salade périgourdine	6,20€	Fraicheur de crabe, rémoulade, avocat	7,10€
Terrine de canard, poire pochée au vin	5,10€		

œ Entrées Chaudes. (Prévu en plat chaud, supplément 1€ pour la garniture)

Filet de bar, sauce dieppoise	8,00€	Pavé de turbot, sauce dieppoise	11,30€
Saint Jacques à la dieppoise	6,80€	Queue de langouste chaude à la crème d'estragon	14,70€
Escalope de saumon, sauce xérès	6,10€	Rosace de poisson, sauce crustacé	8,10€
Brochette de St Jacques, tarte fine du soleil	7,20€	Trilogie de poisson, sauce safran	6,80€
Feuilleté de St Jacques, concassé de tomates	7,20€	Truite aux amandes	6,80€
Flan de crabe, sauce des îles	5,10€	Jambon à l'os, sauce calvados et pomme	3,50€
Lotte pochée à la crème de lard au noilly	8,70€	Jambon à l'os, sauce champagne	3,50€
Marmite de homard, sauce américaine	12,50€	Jambon à l'os, sauce madère	3,50€
Duo de St Jacques et lotte, sauce curry	6,80€	Caille aux raisins	7,60€
Paupiette de saumon, sauce oseille	6,45€		

Sauce poisson : dieppoise, curry, lait de coco au curry, safran, potagère, jus des caraïbes...

☞ Plats chauds. (Garniture incluse)

Cuisse de canard	7,70€
☞ À l'orange, normande, chasseur ou moutarde à l'ancienne	
Cuisse de lapin à la moutarde à l'ancienne	7,35€
Cuisse de pintade farcie	7,60€
☞ Sauce vallée d'auge, forestière moutarde à l'ancienne, chasseur ou girolles	
Filet de bœuf en brioche, sauce champignons	8,10€
Magret de canard	9,25€
☞ Sauce cassis, framboise, poivre vert ou griotte	
Râble de lapin aux cèpes, sauce bordelaise	9,25€
Tournedos	8,70€
☞ Sauce poivre vert, foie gras, bordelaise, rosigni ou girolles	
Filet mignon de porc	7,10€
☞ Sauce balsamique, chasseur ou moutarde à l'ancienne	
Grenadin de veau	8,90€
☞ Sauce girolles, chasseur ou vadouvan	

Blanquette de veau	5,10€
Bœuf bourguignon	5,20€
Cassoulet	4,90€
Choucroute garnie	6,10€
(Avec jarret, 1€ en supplément)	
Coq au vin	6,10€
Langue de bœuf, sauce piquante	5,10€
Pot au feu avec son bouillon en entrée	7,20€
Sauté de veau marengo	5,10€
Tartiflette, salade verte	5,10€
Assiette anglaise classique	4,40€
Plateau repas avec tarte aux pommes	7,50€

☞ Plats du monde.

Chili con carne (Mexique)	4,50€	Poulet korma aux pistaches	4,90€	Tajine d'agneau (Maroc)	6,10€
Couscous (Maroc)	5,10€	Repas antillais (Les Antilles)	10,20€	Tajine de poulet (Maroc)	4,90€
Jambalaya (Louisiane)	4,90€	Sauté de porc au miel (Chine)	4,90€		
Paëlla (Espagne)	5,50€	Sauté de volaille au curry (Inde)	4,90€		

☞ Garnitures pour les plats chauds.

Garniture seul 1,00€ la part

Asperges vertes en fagots	Flan de légumes (carottes, courgettes)	Pomme dauphine	Risotto aux asperges vertes
Croustillant forestier	Jardinière de légumes	Purée de céleri	Riz basmati
Poêlée de champignons	Samoussa provençale	Purée de patate douce	
Fagots de haricots verts	Tomate provençale	Purée de pomme de terre	
Flan de carottes au cumin	Gratin dauphinois	Purée de panais	

☞ Sorbet

A la carte 0,80€ par personnes.

Pomme-calvados	Citron-Vodka	Violette-Crémant
Mandarine-Mandarine impériale	Framboise-Crémant	Fruit de la passion-
Poire-Poire Williams		Passoa

☞ Fromages, salade verte.

Brochette de fromages	1,60€	Demi-camembert chaud à la pomme	1,80€
Croustillant de camembert à la pomme	1,80€	Demi-camembert chaud, miel et romarin	1,80€
Plateau de fromages	1,50€	Trilogie de fromages	1,50€