



Durande Traiteur

Fêtes de fin d'année 2020

5 grande rue

76280 Beurepaire

www.durandetraiteur.fr

durandetraiteur@orange.fr

[Téléphone : 02.35.27.86.10](tel:02.35.27.86.10)



Menu à 24€00

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

☞ Mises en bouche.

Mousseline de tomate et thon/club sandwiches poulet, pomme, avocat/tartelette aux champignons/mini gougère au crabe

☞ Entrées :

- + Duo de saumon et foie gras, vinaigrette de betterave, pain brioché
- + Pâté en croûte (canard, foie gras, champignons des bois) et ses pickles de légumes
- + Marmite de Saint Jacques à la dieppoise
- + Trilogie de poisson, sauce safran
- + Aumônière d'escargots et sa crème de persil

☞ Plats :

- + Pavé d'autruche, sauce morilles
Gratin dauphinois, flan de légumes
- + Rôti de sanglier, sauce grand veneur
Purée de panais, pomme rôtie gelée de groseille
- + Tournedos, sauce bordelaise
purée de patate douce, croustillant forestier
- + Suprême de chapon farci aux marrons et au foie gras
purée de panais, croustillant forestier
- + Filet de bar, sauce potagère
polenta, ratatouille niçoise

☞ Fromages (identique pour toute la commande)

- + Petit camembert chaud, miel et romarin
- + Plateau de fromages



Menu à 30€00

Mises en bouches, Foie gras, une entrée, un plat, sa garniture et le fromage.

☞ Mises en bouches.

Mousseline de tomate et thon/club sandwichs poulet, pomme, avocat/tartelette aux champignons/mini gougère au crabe

☞ Entrées :

Foie gras et sa gelée béneédictine, chutney d'ananas, pain de maïs

- ✚ Pavé de saumon, risotto aux asperges, sauce cardinale
- ✚ Saumon fumé de la maison Daniel et son accompagnement
- ✚ Brochette de saint jacques et gambas, polenta à la provençale, jus des caraïbes
- ✚ Vol au vent de homard et cèpes, sauce albufera
- ✚ Fraicheur de crabe, quinoa, avocat, rémoulade de légumes

☞ Plats :

- ✚ Pavé de biche, sauce girolles
Gratin dauphinois, poire pochée au vin
- ✚ Magret de canard, sauce aux cerises noire
Purée de patate douce, flan de légumes
- ✚ Filet de bœuf wellington, sauce vin rouge
Gratin dauphinois, flan de légumes
- ✚ Filet de bar à la crème de chorizo
riz basmati, piperade
- ✚ Suprême de chapon farci aux marrons et au foie gras
purée de panais, croustillant forestier

☞ Fromages (identique pour toute la commande)

- ✚ Petit camembert chaud, miel et romarin
- ✚ Plateau de fromages



Carte

(Tous nos tarifs sont à la part.)

🌀 Amuses bouches :

✚ 5 Amuses bouches froids / personnes	2,50€
✚ 5 Amuses bouches chauds / personnes	3,50€
✚ 4 mises en bouche chaudes / personnes	4,00€
Mousseline de tomate et thon/club sandwichs poulet, pomme, avocat/tartelette aux champignons/mini gougère au crabe	

🌀 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	5,60€
✚ Aumônière d'escargots	9,00€
✚ Boudins blancs naturels	2,00€
✚ Boudins blancs truffés	2,50€
✚ Saumon fumé de la Maison Daniel (2 tranches par personnes)	4,50€
✚ Foie gras nature, chutney d'ananas, et son accompagnement	8,00€
✚ Duo de foie gras et saumon fumé, vinaigrette de betterave	8,00€
✚ Vol au vent de homard, cèpes sauce albufera	12,00€
✚ Pâté en croûte (canard, foie gras, champignons des bois) et ses pickles de légumes	10,00€

✚ Poissons (sans garniture):

✚ Rosace de cabillaud, saumon et st Jacques à la dieppoise	9,00€
✚ Trilogie de poissons, sauce safran ou Marmite de saint jacques à la dieppoise	9,00€
✚ Pavé de saumon à la crème de chorizo	9,00€
✚ Filet de bar, risotto, sauce potagère	12,00€

🌀 Viandes (avec garnitures):

✚ Pavé d'autruche, sauce morilles	12,00€
✚ Pavé de biche, sauce girolles	10,50€
✚ Rôti de sanglier, sauce grand veneur	10,50€
✚ Magret de canard, sauce framboise	11,50€
✚ Tournedos, sauce foie gras	11,50€
✚ Suprême de pintade farcie, sauce girolles	11,50€
✚ Filet de bœuf Wellington	11,50€
✚ Chapon farci aux marrons et au foie gras (1 chapon pour 8/10 personnes)	150,00€
✚ Garniture seul (sans plat chaud)	1,00€

🌀 Fromages : (identique pour toute la commande)

✚ Petit camembert chaud, miel et romarin	1,80€
✚ Plateau de fromages	1,80€