



Brochure

5 grande rue
76280 Beaurepaire
02.35.27.86.10

contact@durandetraiteur.fr

www.durandetraiteur.fr

mise à jour : 15 mars 2024

Conditions Générales de Vente.

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

✚ Nos tarifs sont hors taxe, le taux de TVA varie en fonction de la demande (avec ou sans cuisinier, avec ou sans matériel, avec ou sans boissons...) de 5.5% à 10%.

✚ 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...). 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.

✚ Nous pouvons mettre à votre disposition une étuve (armoire chauffante) pour votre repas au tarif de 50€HT le repas. Elle est à nous rapporter obligatoirement entre le mardi et le vendredi suivant.

✚ 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 120€HT le samedi et 190€HT le dimanche et les jours fériés.

✚ Les livraisons sont facturées à partir du 10€ 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, 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°.

✚ 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. À la suite d'une variation importante de nos prix d'achats, nous ne pouvons plus maintenir nos tarifs pour les mois et années à venir.

Notre brochure reste sous la forme d'une indication de prix minimal qui évoluera en fonction du prix d'achat de nos produits. Merci de votre compréhension.

Cocktail

Cocktail 1.

7.70€HT par personnes.

- ❖ Pain surprise (1 pain pour 10 personnes) ou 5 amuses bouches chauds
- ❖ 5 amuses bouches froids
- ❖ Tartelette poivron rouge et chorizo
- ❖ Chou forestier
- ❖ Blinis de saumon fumé, œuf de caille, aneth



Cocktail 2

12.45€HT 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 saint jacques et coppa
- ❖ Blinis de saumon fumé, œuf de caille, aneth
- ❖ Guacamole d'avocat et sa crevette



Cocktail 3

17,20€HT par personnes

- ❖ 5 Mises en bouche chaude
- ❖ Crémeux petit pois, parmesan, coppa
- ❖ Charbon de rillettes de thon
- ❖ Blinis de saumon fumé, œuf de caille, aneth
- ❖ Tartelette au fromage frais, graine de lin
- ❖ Gaspacho de tomate
- ❖ Bonbon de foie gras au spéculos
- ❖ Guacamole d'avocat et sa crevette
- ❖ Club sandwich, avocat, poulet, curry
- ❖ Ptikiti de poivron rouge et feta, pain pita
- ❖ Brochette kefta de bœuf, crème d'ail
- ❖ Brochette de saint jacques et coppa

- ❖ 4 mises en bouche sucrée (supplément 5€HT par personnes)



Repas chaud

Tous nos menus sont modulables dans les entrées, plats et fromages.

Menu 1

20€40HT par personnes

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

- ❖ 5 amuse-bouche chauds et froids
- ❖ Pavé d'omble chevalier, sauce oseille
- ❖ Cuisse de canard confite, sauce à l'orange et sa garniture
- ❖ Trilogie de fromages, salade verte

Option : Sorbet 1€ par personnes (minimum 15 personnes)



Menu 2

27€30HT par personnes

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

- ❖ 5 mises en bouche froide
(Choux forestier, guacamole d'avocat, blinis de saumon fumé, tartelette poivron chorizo, houmous)
- ❖ 5 mises en bouches chaude
(Bouchée à la reine, gougère fromage, tarte poulet curry courgette, tarte thon tomate, feuilleté tomate)
- ❖ Foie gras épices douces, chutney aux fruits exotiques
ou Saumon fumé, crémeux de betterave, mesclun
ou Saint Jacques, radis daïkon (selon la saison 20 octobre – 15 mai)
ou Filet de bar, risotto asperge verte, sauce safran
ou Omble chevalier, sauce oseille
ou Galette de polenta, légumes sautés au beurre d'ail, mesclun (végétarien)
- ❖ Tournedos, sauce poivre vert
ou Ballotine de pintade à l'italienne
ou Filet de bœuf en brioche, sauce bordelaise
ou Magret de canard, sauce moutarde à l'ancienne
ou Filet de daurade, sauce potagère
ou Mignon de veau, sauce chasseur
- ❖ Petit plateau de fromages, salade vert
ou ½ camembert chaud, noix et figues, salade verte

Option : Seconde entrée Supplément 8€HT par personnes

Sorbet 1€HT par personnes (minimum 15 personnes)

Choix de Garnitures :

Asperges vertes en fagots

(de mars à septembre)

Croustillant forestier

Poêlée de champignons

Fagots de haricots verts

Flan de carottes au cumin

Flan de légumes (carottes, courgettes)

Jardinière de légumes

Ratatouille niçoise

Tomate provençale

Flan de champignons

Gratin dauphinois

Galette de polenta

Pomme Anna

Pomme dauphine

Purée de céleri

Purée de patate douce

Purée de pomme de terre

Purée de panais

Risotto aux asperges vertes

Riz basmati



Menu enfant (-10 ans)

Entrée, plat ou plat, dessert : 6€70HT par enfants

Entrée, plat et dessert : 10€50HT par enfants

- ❖ Assortiment de charcuterie ou saumon fumé
- ❖ Jambon à l'os ou filet de poulet ou nuggets ou Lasagne ou Hachis Parmentier
- ❖ Gâteau au chocolat

Menu adolescent

10€00HT par adolescents (10-14 ans)

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



Plats Végétariens

Entrée Froide : Assortiment de crudité
Timbale quinoa, avocat et rémoulade de légumes
Salade grecque

Entrée Chaude : Feuilleté d'asperges vertes à la crème de morilles
Filet de bar, sauce safran
Galette de polenta, légumes sautés au beurre d'ail, mesclun

Plat de légumes : Assortiment de légumes chauds
Poêlée de légumes
Pavé de saumon, sauce oseille



Buffet du lendemain

9€HT par personnes

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

- ❖ Assortiment de charcuterie et son pâté ; Rôti de porc et Rôti de bœuf
- ❖ 3 salades composées (au choix parmi les propositions du buffet)
- ❖ Plateau de fromages (supplément 1€50 par personnes).



Brunch du dimanche

15€00HT par personnes

(Disponible uniquement avec une commande de repas chaud le samedi soir, sous réserve de possibilité)

- ❖ Croissant, pain au chocolat, brioche, baguette tradition
- ❖ Yaourt nature, yaourt aux fruits, corbeille de fruits frais, Assortiment de charcuterie, saumon fumé, fromage
- ❖ Jus de fruits (orange, multi fruits) lait chaud, lait froid, café, thé, chocolat, Beurre, confiture, Nutella, sucre



Buffet campagnard

Buffet 1

12€45HT 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€45HT 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

16.05€HT 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.

19€00HT 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 verrine d'avocat aux crevettes ou cornet de jambon à la macédoine ou terrine de poisson
- ❖ Sorbet (minimum 15 personnes)
- ❖ Jambon à l'os, sauce madère et sa garniture, ou Suprême de pintade, sauce girolles et sa garniture, ou Mignon de porc, sauce balsamique 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, blanc de poulet.

☞ 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 cantonnaise
Salade à base de pâtes (gluten) : salade de pâtes aux fruits de mer, salade de pâtes au jambon, salade italienne
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 HT et à la part.

œ Amuse-bouche.

5 amuse-bouche froids	2,30€	Pain surprise (1 pour 10 personnes)	21,00€
5 amuse-bouche chauds	3,05€	5 mises en bouches froides	4,80€
3 amuse-bouche chauds et 3 froids	3,35€	10 mises en bouche chaude et froide	7,60€



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€		



Foie gras nature

Nos foies gras de canard maison.

Foie gras nature, confiture d'oignons et figes, pain d'épices, pain brioché	7,65€
Foie gras, gelée de poire, pain rustique	7,70€
Foie gras aux noisettes, macaron pomme-noisette, gelée de rhubarbe, pain châtaigne, pain brioché	7,70€
Foie gras mariné au porto, macaron à la figue, pain au spéculos, pain brioché	7,70€
Foie gras aux saveurs alizées, gelée de pomme, pain brioche	7,70€
Foie gras confit aux épices douces, chutney de fruits exotique, pain brioché	7,70€
Marbré de foie gras et homard, gelée d'américaine, pain brioché	8,50€



Fraicheur de crabe



Rouleaux de saumon fumé

œ Entrées Froides.

Cornet de jambon à la macédoine	3,10€	Terrine de canard, poire pochée au vin	5,10€
Cornet de jambon aux asperges	3,60€	Coquille de crabe	4,00€
Demi-caille au foie gras	5,30€	Coquille de saumon	4,00€
Galantine de volaille pistaché	2,10€	Verrine d'avocat aux crevettes	4,00€
Pâté en croûte, foie gras et canard	7,50€	Médailillon de saumon bel-vue	4,50€
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 poissons, mayonnaise aux herbes	4,50€
Salade périgourdine	6,20€	Fraicheur de crabe, rémoulade, avocat	7,10€
Salade grecques (feta, tomate, olive)	6,50€		
Demi-homard Bellevue tarif selon cours du homard			

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

Filet de bar, sauce dieppoise	7,60€	Paupiette de saumon, sauce oseille	6,65€
Saint Jacques à la dieppoise	6,65€	Pavé de turbot, sauce dieppoise	10,80€
Escalope de saumon, sauce xérès	6,65€	Rosace de poisson, sauce crustacé	7,70€
Brochette de St Jacques, tarte fine du soleil	7,60€	Trilogie de poisson, sauce safran	6,65€
Feuilleté de St Jacques, concassé de tomates	7,60€	Truite aux amandes	6,45€
Flan de crabe, sauce des îles	5,70€	Jambon à l'os, sauce calvados et pomme	3,35€
Lotte pochée à la crème de lard au noilly	8,25€	Jambon à l'os, sauce champagne	3,35€
Duo de St Jacques et lotte, sauce curry	6,65€	Jambon à l'os, sauce madère	3,35€
Marmite de homard, sauce américaine	tarif selon cours du homard		
Queue de langouste à la crème d'estragon	tarif selon le cours de la langouste		

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

☞ Plats chauds. (Garniture incluse)

Cuisse de pintade farcie sauce vallée d'auge, forestière, moutarde à l'ancienne, chasseur ou girofle	7,25€
Cuisse de canard À l'orange, vallée d'auge, chasseur ou moutarde à l'ancienne	7,80€
Magret de canard Sauce cassis, framboise, poivre vert ou griotte	10,50€
Cuisse de lapin à la moutarde à l'ancienne	7,00€
Râble de lapin aux cèpes, sauce bordelaise	8,80€
Filet de bœuf en brioche, sauce champignons	10,50€
Tournedos Sauce poivre vert, foie gras, bordelaise, Rosini ou giroflles	10,50€
Filet mignon de porc Sauce balsamique, chasseur ou moutarde à l'ancienne	7,75€
Carré de porcelet aux épices	7,60€
Jambon de porcelet rôti au miel	7,60€
Grenadin de veau Sauce giroflles, chasseur ou vadouvan	10,50€

Blanquette de veau	6,20€
Sauté de veau marengo	6,20€
Bœuf bourguignon	6,20€
Langue de bœuf, sauce piquante	6,20€
Cassoulet	6,20€
Coq au vin	6,75€
Choucroute garnie avec jarret	7,80€
Pot au feu avec son bouillon en entrée	8,60€
Tartiflette, salade verte	5,80€

Assiette anglaise classique	4,80€
Plateau repas (Avec tarte aux pommes supplément 1€ht)	7,80€

☞ Plats du monde.

Chili con carne (Mexique)	6,20€
Couscous (Maroc)	6,70€
Jambalaya (Louisiane)	6,20€
Paëlla (Espagne)	6,70€
Poulet korma aux pistaches	6,70€
Repas antillais (Les Antilles)	11,40€

Sauté de porc au miel (Chine)	6,20€
Sauté de volaille au curry (Inde)	6,70€
Tajine d'agneau (Maroc)	8,07€
Tajine de poulet (Maroc)	6,20€
Colombo de poulet (antilles)	6,20€

☞ Garnitures pour les plats chauds.

<u>Garniture seul</u>	1,00€ht la part
Asperges vertes en fagots (de mars à septembre)	Flan de légumes (carottes, courgettes)
Croustillant forestier	Jardinière de légumes
Poêlée de champignons	Ratatouille niçoise
Fagots de haricots verts	Tomate provençale
Flan de carottes au cumin	Flan de champignons

Gratin dauphinois	Purée de pomme de terre
Galette de polenta	Purée de panais
Pomme Anna	Risotto aux asperges vertes
Pomme dauphine	Riz basmati
Purée de céleri	
Purée de patate douce	

☞ Sorbet

<u>A la carte</u>	1,00€ht par personnes. (minimum 15 personnes)	
Pomme-calvados	Poire-Poire Williams	Fruit de la passion-Passoa
Mandarine-Mandarine	Citron-Vodka	Noix de coco – rhum
impériale	Framboise-Crémant	Ananas - rhum

☞ Fromages, salade verte.

Brochette de fromages	2,00€
Plateau de fromages	1,90€
Trilogie de fromages	1,90€

Demi-camembert chaud à la pomme	2,00€
Demi-camembert chaud, miel et romarin	2,00€
Demi-camembert chaud, noix et figues	2,00€
Croustillant de camembert à la pomme	1,90€



Plateau de fromages



Croustillant de camembert