



Durande Traiteur

Fêtes de fin d'année 2021

5 grande rue

76280 Beaufort

www.durandtraiteur.fr

durandtraiteur@orange.fr

[Téléphone : 02.35.27.86.10](tel:02.35.27.86.10)



Menu à 25€00

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

œ Mises en bouche.

Tartelette au fromage frais et graine de lin / La truffe au foie gras / Pastillas de volaille / Mini gougère au fromage

œ Entrées :

- + Foie gras, saveurs des alizées, gelée de pomme, pain brioché
- + Pâté en croûte (canard, foie gras, champignons des bois) et ses pickles de légumes
- + Brochette de Saint Jacques, fondue de poireaux, sauce citronné
- + Cassolette de poissons, sauce dieppoise
- + Feuilleté d'escargots, concassé de tomate, crème de persil et bacon

œ Plats :

- + Pavé de biche, sauce girolles
Gratin dauphinois, flan de légumes
- + Rôti de sanglier, sauce grand veneur
Purée de céleri, pomme rôtie gelée de groseille
- + Tournedos, sauce bordelaise
Gratin dauphinois, flan de champignons
- + Suprême de chapon farci, crème de morilles
purée de panais, croustillant forestier
- + Filet de daurade, sauce safran
polenta, ratatouille niçoise

œ Fromages

- + Plateau de fromages



Menu à 30€00

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

☞ Mises en bouches.

Tartelette au fromage frais et graine de lin / La truffe au foie gras / Pastillas de volaille / Mini gougère au fromage

☞ Entrées :

Foie gras saveurs des alizées, gelée de pomme, pain brioché

- + Rosace de saumon et cabillaud, fondue de poireaux, sauce potagère
- + Saumon fumé maison, tzatziki, gaufre de pomme de terre
- + Brochette de saint jacques et gambas, polenta à la provençale, jus des caraïbes
- + Feuilleté de homard, sauce Neptune (supplément possible en fonction du cours)
- + Filet de bar, risotto aux asperges vertes, sauce lait de coco au curry

☞ 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
- + Tournedos, sauce rosini
Gratin dauphinois, flan de légumes
- + Filet de daurade à la crème de chorizo
riz basmati, ratatouille niçoise
- + Suprême de chapon farci, crème de morilles
purée de panais, croustillant forestier

☞ Fromages

- + 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€
✚ Feuilleté d'escargots	9,00€
✚ Boudins blancs natures	2,00€
✚ Boudins blancs truffés	2,50€
✚ Saumon fumé maison, tzatziki, gaufre de pomme de terre	8,00€
✚ 2 tranches de saumon fumé maison	4,50€
✚ Foie gras, saveurs des alizées, gelée de pomme, pain brioché	8,00€
✚ Duo de foie gras et saumon fumé, vinaigrette de betterave	8,00€
✚ Feuilleté de homard, sauce Neptune	19,00€
✚ Pâté en croûte (canard, foie gras, champignons des bois) et ses pickles de légumes	10,00€

🌀 Poissons :

✚ Rosace de cabillaud et saumon, fondue de poireaux, sauce potagère	9,50€
✚ Cassolette de poissons, fondue de poireaux, sauce dieppoise	9,50€
✚ Brochette de saint jacques, fondue de poireaux, sauce citronné	9,50€
✚ Brochette de saint jacques et gambas, polenta à la provençale, sauce Neptune	9,50€
✚ Filet de daurade, polenta, ratatouille, sauce safran	12,00€
✚ Filet de daurade, riz basmati, ratatouille niçoise, crème de chorizo	12,00€
✚ Filet de bar, risotto asperge, sauce lait de coco au curry	12,00€

🌀 Viandes (avec garnitures):

✚ Pavé de biche, sauce girolles, gratin dauphinois, flan de légumes	10,50€
✚ Rôti de sanglier, sauce grand veneur, purée de céleri, pomme rôtie gelée de groseille	10,50€
✚ Magret de canard, sauce cerises noires, purée de patate douce, flan de légumes	12,00€
✚ Tournedos, sauce Rosini, gratin dauphinois, flan de légumes	12,00€
✚ Tournedos, sauce bordelaise, gratin dauphinois, flan de champignons	12,00€
✚ Suprême de pintade farcie, sauce girolles	12,00€
✚ Chapon farci, crème de morilles, gratin dauphinois, flan de légumes (1 chapon pour 8/10 personnes)	150,00€
✚ Garniture seul (sans plat chaud)	1,00€

🌀 Fromages :

✚ Plateau de fromages	1,80€
-----------------------	-------