

Durande Traiteur

Brochure 2022

5 grande rue

76280 Beurepaire

02.35.27.86.10

durandetraiteur@orange.fr

www.durandetraiteur.fr

Date mise à jour : 12 mai 2022



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.

Conditions Générales de Vente.

Notre carte est valable tous les jours du 2 janvier au 20 décembre 2022.

✚ 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€ 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€.

✚ 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, à 15€ 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°.

✚ 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.

7,90€ par personnes.

- ❖ Pain surprise (1 pain pour 10 personnes) ou 5 amuses bouches chauds
- ❖ 5 amuses bouches froids
- ❖ Ptikiti de poivron rouge, feta et pain pita
- ❖ Charbon à la rilette de thon
- ❖ Blinis de saumon fumé, œuf de caille, aneth



Cocktail 2

12,10€ 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

16,70€ par personnes

- ❖ 5 Mises en bouche chaude
(gougère au fromage, mini bouché, feuilleté tomate, tarte au thon, tarte poulet courgette)
- ❖ 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€ par personnes)

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.

Repas chaud

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

Menu 1

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

- ❖ 5 amuse-bouche chauds et froids
- ❖ Trilogie de poissons sauce safran
Ou Terrine de lapin aux noisettes, roquette et pickles de carottes et betterave
- ❖ Sorbet (parfum au choix)
- ❖ Filet mignon de porc rôtie aux épices à Txistorra, jus de cuisson, Polenta et ratatouille niçoise
- ❖ Trilogie de fromages, salade verte



Menu 2

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

- ❖ 5 mise en bouche froide
(Charbon au thon, crémeux petit pois, ptikiti, guacamole d'avocat et sa crevette, blinis de saumon fumé et œuf de caille)
- ❖ 5 mise en bouches chaude
(gougère au fromage, tarte au thon, tarte poulet courgette, feuilleté tomate confite, mini bouchée)
- ❖ Foie gras aux saveurs alizées, gelée de pomme, brioche
ou Filet de daurade, fondue de poireaux, sauce normande (moule, crevettes)
- ❖ Sorbet (parfum au choix)
- ❖ Cuisse de pintade, sauce chasseur accompagnée de gratin dauphinois et samoussa provençale
ou Mignon de veau, sauce girolles, accompagné de purée d'oignons doux et flan de champignons
- ❖ Trilogie de fromage, salade verte Ou Camembert chaud, miel et romarin, salade verte



Menu 3

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

- ❖ 5 mise en bouche froide
(Charbon au thon, crémeux petit pois, ptikiti, guacamole d'avocat et sa crevette, blinis de saumon fumé et œuf de caille)
- ❖ 5 mise en bouches chaude
(gougère au fromage, tarte au thon, tarte poulet courgette, feuilleté tomate confite, mini bouchée)
- ❖ Saumon fumé maison, gaufre aux olives, tzatziki de concombre et pomme
- ❖ Filet de bar, risotto aux épinards
- ❖ Sorbet (au choix)
- ❖ Suprême de pintade, sauce girolles accompagné de purée de patate douce et asperge verte
Ou Tournedos, sauce bordelaise aux cèpes, gratin dauphinois et tomate provençale
- ❖ Brochette de fromages, salade verte
ou Demi-camembert chaud, miel et romarin, salade verte

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.

Menu 4

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

- ❖ 5 mise en bouche froide
(Charbon au thon, crémeux petit pois, ptikiti, guacamole d'avocat et sa crevette, blinis de saumon fumé et œuf de caille)
- ❖ 5 mise en bouches chaude
(gougère au fromage, tarte au thon, tarte poulet courgette, feuilleté tomate confite, mini bouchée)
- ❖ Demi homard dans sa marmite, sauce neptune
ou Médaillon de langouste, mousseline d'américaine, quinoa bio, chou romanesco
- ❖ Sorbet (parfum au choix)
- ❖ Tournedos, sauce rosigni, purée de céleri, asperge verte
ou Caille farcie au foie gras, jus de truffe, pomme Anna et flan de champignons
- ❖ Brochette de fromages, salade verte
ou camembert chaud, miel et romarin, salade verte



Menu enfant (-10 ans)

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

Entrée, plat et dessert : 10€ 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

9€00 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 ou Timbale quinoa, avocat et rémoulade de légumes ou salade grecque

Entrée Chaude : Feuilleté d'asperges vertes à la crème de morilles ou filet de bar, sauce safran

Plat de légumes : Assortiment de légumes chauds ou poêlée de légumes ou pavé de saumon, sauce oseille



Buffet du lendemain

9€ 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€00 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

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.

Buffet campagnard

Buffet 1

12€90 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€70 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€50 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.

20€00 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 (au choix)
- ❖ 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 cantonaise

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

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.

La Carte

Les tarifs sont à la part.

☞ 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€

☞ 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€		

☞ Nos foies gras de canard maison.

Foie gras nature, confiture d'oignons et figues, pain d'épices, pain brioché	7,20€
Foie gras, gelée de poire, pain rustique	7,20€
Foie gras aux noisettes, macaron pomme-noisette, gelée de rhubarbe, pain châtaigne, pain brioché	7,20€
Foie gras mariné au porto, macaron à la figue, pain au spéculos, pain brioché	7,20€
Foie gras aux saveurs alizées, gelée de pomme, brioche	7,20€
Marbré de foie gras et homard, gelée d'américaine, pain brioché	7,50€

☞ Entrées Froides.

Cornet de jambon à la macédoine	2,30€	Terrine de canard, poire pochée au vin	5,10€
Cornet de jambon aux asperges	2,60€	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	15,00 €

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

Filet de bar, sauce dieppoise	8,00€	Paupiette de saumon, sauce oseille	7,00€
Saint Jacques à la dieppoise	7,00€	Pavé de turbot, sauce dieppoise	11,30€
Escalope de saumon, sauce xérès	7,00€	Rosace de poisson, sauce crustacé	8,10€
Brochette de St Jacques, tarte fine du soleil	8,00€	Trilogie de poisson, sauce safran	7,00€
Feuilleté de St Jacques, concassé de tomates	8,00€	Truite aux amandes	6,80€
Flan de crabe, sauce des îles	6,00€	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	15,00€	Jambon à l'os, sauce madère	3,50€
Duo de St Jacques et lotte, sauce curry	7,00€		

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

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.

☞ Plats chauds. (Garniture incluse)

Cuisse de canard	8,20€
↳ À l'orange, vallée d'auge, 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	9,10€
Magret de canard	11,00€
↳ Sauce cassis, framboise, poivre vert ou griotte	
Râble de lapin aux cèpes, sauce bordelaise	9,25€
Tournedos	11,00€
↳ Sauce poivre vert, foie gras, bordelaise, Rosini ou girolles	
Filet mignon de porc	7,10€
↳ Sauce balsamique, chasseur ou moutarde à l'ancienne	
Grenadin de veau	11,00€
↳ Sauce girolles, chasseur ou vadouvan	
Carré de porcelet aux épices	7,50€

Blanquette de veau	6,50€
Bœuf bourguignon	6,50€
Cassoulet	6,50€
Choucroute garnie avec jarret	8,10€
Coq au vin	7,10€
Langue de bœuf, sauce piquante	6,50€
Pot au feu avec son bouillon en entrée	9,00€
Sauté de veau marengo	6,50€
Tartiflette, salade verte	6,00€
Assiette anglaise classique	5,00€
Plateau repas	7,20€
(Avec tarte aux pommes supplément 1€)	

☞ Plats du monde.

Chili con carne (Mexique)	6,50€	Poulet korma aux pistaches	7,00€	Tajine d'agneau (Maroc)	8,50€
Couscous (Maroc)	7,00€	Repas antillais (Les Antilles)	12,00€	Tajine de poulet (Maroc)	7,00€
Jambalaya (Louisiane)	6,50€	Sauté de porc au miel (Chine)	6,50€	Colombo de poulet (antilles)	7,00€
Paëlla (Espagne)	7,00€	Sauté de volaille au curry (Inde)	7,00€		

☞ Garnitures pour les plats chauds.

Garniture seul 1,00€ la part

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

☞ Sorbet

A la carte 0,80€ par personnes.

Pomme-calvados	Citron-Vodka	Noix de coco – rhum
Mandarine-Mandarine impériale	Framboise-Crémant	Ananas - rhum
Poire-Poire Williams	Fruit de la passion-Passoa	

☞ Fromages, salade verte.

Brochette de fromages	2,00€	Demi-camembert chaud à la pomme	2,00€
Croustillant de camembert à la pomme	1,90€	Demi-camembert chaud, miel et romarin	2,00€
Plateau de fromages	1,90€	Trilogie de fromages	1,90€

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.