



*Durand Traiteur*  
*Fêtes de fin d'année 2023*

5 grande rue

76280 Beurepaire

[www.durandtraiteur.fr](http://www.durandtraiteur.fr)

[contact@durandtraiteur.fr](mailto:contact@durandtraiteur.fr)

Téléphone : 02.35.27.86.10



# Menu à 26€

6 mises en bouche, 1 entrée, 1 plat, le fromage



## Mise en bouche chaude et froide



Choux de Paris



Gaufre de pomme de terre, betterave, crevette



Sablé breton et son houmous de lentille corail



Gougère Mozzarella et coppa



Feuilleté au crabe



Tartelette au thon et curry rouge



## Entrée (1 au choix) :

- ❖ Pâté en croûte richelieu, pickles de légumes, sauce mayonnaise à l'estragon
- ❖ Cassolette de saint Jacques, sauce safran
- ❖ Feuilleté d'escargots, concassé de tomate, sauce persil et bacon
- ❖ Filet de bar, risotto aux asperges vertes, sauce dieppoise
- ❖ Saumon fumé, pain suédois, sauce tzatzíki



## Plat (1 au choix) :

- ❖ Pavé de veau, sauce girolles  
Purée de céleri, Croustillant forestier
- ❖ Suprême de pintade, farce aux marrons, sauce chasseur  
Purée de patate douce, flan de champignons
- ❖ Tournedos, sauce Bordelaise  
Pomme Anna, flan de légumes
- ❖ Ombre chevalier, sauce oseille  
Riz vénéré, ratatouille niçoise



## Fromages.

- ❖ Plateau de fromages et sa confiture de mirabelle.



# Menu à 32€

6 mises en bouche, Foie gras, 1 entrée, 1 plat, le fromage



## Mise en bouche chaude et froide



Choux de Paris



Gaufre de pomme de terre, curry, crevette



Sablé breton et son houmous de lentille corail



Gougère Mozzarella et coppa



Feuilleté au crabe



Tartelette au thon et curry rouge



## Entrée (Foie gras + 1 entrée au choix) :



Foie gras aux épices douces et son chutney aux fruits exotiques, pain à l'abricot

Brochette de Saint Jacques, tarte fine du soleil, sauce curry japonais

Vol au Vent de ris de veau et morilles

Cassolette de poissons, sauce potagère

Langoustine rôtie, caviar d'aubergine, tagliatelle de courgette et tomate confite



## Plat (1 au choix) :

Filet mignon de marcassin Saint Hubert, sauce venaison

Macaroni fourré au foie gras, artichaud et truffe

Suprême de chapon farci aux châtaignes

Pomme Anna, flan de champignons

Tournedos, sauce Rosini

Gratin dauphinois, flan de légumes

Pavé de cabillaud, sauce citronnée

Trontochili noir, ratatouille niçoise



## Fromages.

Plateau de fromages et sa confiture de mirabelle.



# Carfe

(Tous nos tarifs sont à la part)



## Apéritif

- 5 Amuse bouche froid 2,50€
- 5 Amuse bouche chaud 3,50€
- 6 Mise en bouche spéciale fête (3 chaudes et 3 froides) 8,00€



## Entrée :

- Petits canards 2,70€
- Assortiment de galantines 3,40€
- Assortiment de charcuterie (galantine, saucisson sec, saucisson à l'ail, salami) 2,20€
- Jambon à l'os (sauce calvados et pommes, madère, pommes ou champagne) 3,50€
- Jambon à l'os nature 3,00€
- Boudins blancs natures 2,20€
- Boudins blancs truffés 2,70€
- Douzaine d'escargots au beurre d'ail 6,00€
- Feuilleté d'escargots, concassé de tomate, sauce persil et bacon 10,00€
- 2 tranches de saumon fumé 5,00€
- Saumon fumé, pain suédois, sauce tzatziki 9,00€
- Foie gras aux épices douces et son chutney aux fruits exotiques, pain à l'abricot 14,00€
- Pâté en croûte richelieu, pickles de légumes, sauce mayonnaise à l'estragon 11,00€
- Vol au Vent de ris de veau et morilles 14,00€
- Cassolette de saint Jacques, sauce safran 10,00€
- Cassolette de poissons, sauce potagère 10,00€
- Homard bel-vue 25,00€
- ½ Langouste à la crème d'estragon 19,00€



## Plat avec garnitures (voir au menu pour les garnitures) :

- Tournedos, sauce Bordelaise ou Rosini 12,00€
- Pintade farcie (6 personnes) 80,00€ pièce
- Chapon farci (10 personnes) 150,00€ pièce
- Pavé du Turbot aux girolles 12€00
- Garniture seul (tarif à la part sans plat chaud) 1,00€
- Gratin dauphinois (8/10 parts) 10,00€
- Gratin dauphinois (1/2 parts) 2,00€



## Fromages

- Plateau de fromages et sa confiture de mirabelle. 2,00€