

Fêtes de fin d'année 2024

Charcuterie Durande

Durande Traiteur



5 la grande rue

76280 Beaurepaire

02.35.27.86.10

contact@durandetraiteur.fr

31 rue de l'Europe






76280 Angerville l'Orcher

Menu à 26€

5 mises en bouche, 1 entrée, 1 plat et le fromage








Mise en bouche froide

-  Tortilla avocat et crevette
-  Petit épeautre et son mimosa de crabe
-  Chou à la tomate
-  Sablé au parmesan et sa mousse de carottes
-  Blinis de saumon fumé et crabe.







Entrée (1 au choix) :

-  Foie gras au rhum, chutney à l'ananas et aux fruits de la passion, pain abricot- noisette
-  Pâté en croûte aux trompettes de la mort, pickles de légumes, sauce savora
-  Aumonière d'escargots, crème de persil
-  Pavé d'omble chevalier, fondue de poireaux, sauce oseille
-  Cassolette de poissons, sauce dieppoise




Plat (1 au choix) :

-  Mignon de veau, crème de morilles
Flan de légumes, pomme Anna
-  Cuisse de pintade farcie aux cèpes, sauce aux châtaignes
Flan de carottes au cumin, gratin dauphinois
-  Tournedos, sauce truffe et foie gras
Tartelette de pomme de terre, poêlée de légumes
-  Filet de bar, sauce citronnée
Risotto, ratatouille niçoise



Fromages

-  Trilogie de fromages (vieux gruyère suisse, carachèvre, livarot) et sa gelée de cerise et cranberries








Menu à 32€

5 mises en bouche, Foie gras, 1 entrée, 1 plat et le fromage








Mise en bouche froide

-  Tortilla avocat et crevette
-  Petit épeautre et son mimosa de crabe
-  Chou à la tomate
-  Sablé au parmesan et sa mousse de carottes
-  Blinis de saumon fumé et crabe.







Entrée (1 au choix) :

-  Foie gras au rhum, chutney à l'ananas et aux fruits de la passion, pain abricot- noisette.
-  Brochette de saint jacques, risotto aux cèpes, sauce aux herbes
-  Vol au vent, ris de veau et écrevisse
-  Filet de rouget en colombo
-  Saumon fumé maison, gaufre de pomme de terre, crémeux betterave




Plat (1 au choix) :

-  Médaillon de chapon, crème de morilles
- Gratin dauphinois, flan de légumes
-  Magret de canard aux pêches
- Purée de potimarron, croustillant forestier
-  Pavé de cerf, sauce grand veneur
- Purée de céleri, poêlée de légumes
-  Rôti de porcelet à la créole
- Purée de manioc, poêlée de patate douce



Fromages

-  Trilogie de fromages (vieux gruyère suisse, carachèvre, livarot) et sa gelée de cerise et cranberries






















Carte (Tous nos tarifs sont à la part)







Apéritif

 5 amuse-bouche froid	2,50€
 5 amuse-bouche chaud	3,50€
 5 mises en bouche spéciale Noël froide	6,00€

Entrée :

 Petits canards	2,70€
 Assortiment de galantines (3 tranches)	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 nature	2,20€
 Boudins blancs truffés	2,70€
 Douzaine d'escargots au beurre d'ail	6,00€
 Aumônière d'escargots	10,00€
 2 tranches de saumon fumé	5,00€
 Saumon fumé, gaufre de pomme de terre, crémeux betterave	9,00€
 Foie gras au rhum, chutney ananas passion, pain abricot noisette	12,00€
 Foie gras nature, confiture d'oignons et figues, pain brioché	12,00€
 Pâté en croûte aux trompettes de la mort	11,00€
 Vol au vent, ris de veau et écrevisse	14,00€
 Cassolette de poissons, sauce dieppoise	10,00€
 Brochette de St Jacques, risotto aux cèpes, sauce aux herbes	10,00€
 Homard belvu ou marmite de homard	25,00€
 ½ langouste belvu ou ½ langouste à la crème d'estragon	19,00€

Plat avec garnitures :

 Tournedos, sauce truffe et foie gras (tartelette de pomme de terre et poêlée de légumes)	12,00€
 Pintade farcie (6 personnes) (gratin dauphinois, flan de champignons)	80,00€ pièce
 Chapon farci (10 personnes) (gratin dauphinois, flan de carottes au cumin)	150,00€ pièce
 Pavé de turbot, sauce citronnée (riz vénéré, ratatouille niçoise)	12,00€
 Garniture seul (tarif à la part sans plat chaud)	1,00€
 Gratin dauphinois (8/10 personnes) (1/2 personnes)	10,00€ 2,00€

Fromages

 Trilogie de fromages (vieux gruyère suisse, carachèvre, livarot)	2,00€
--	-------