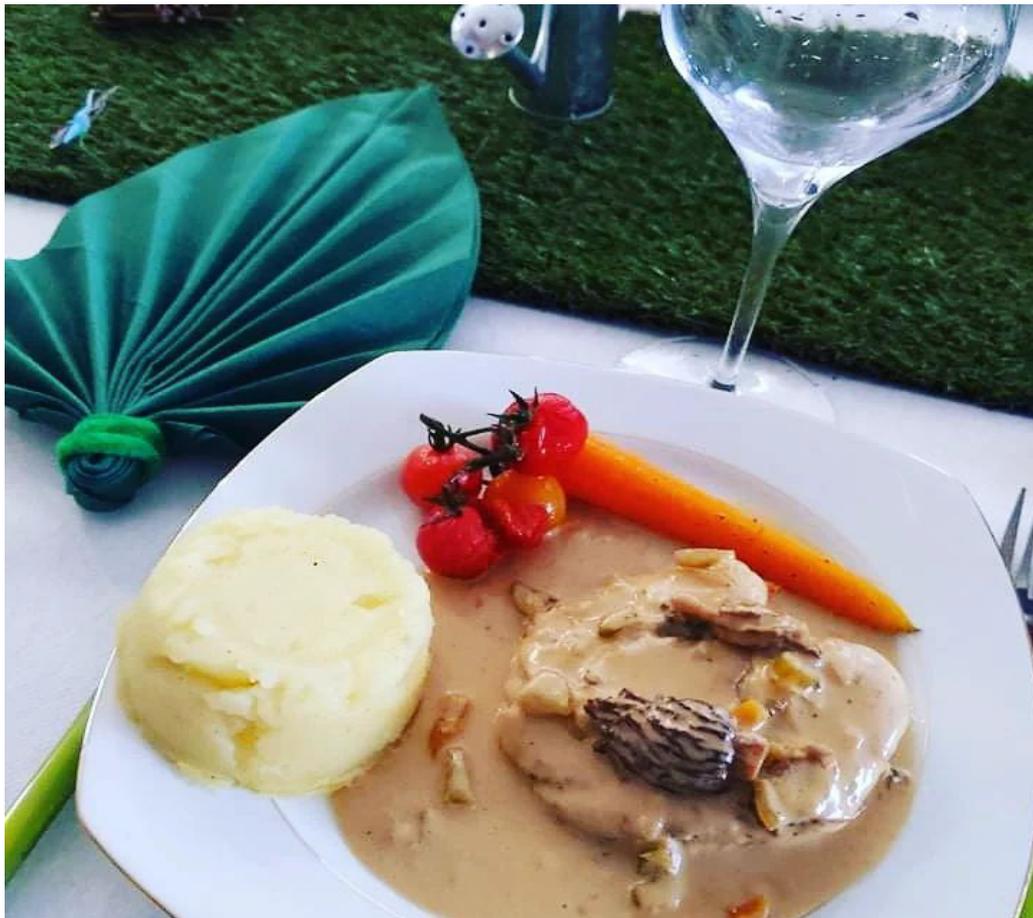




A. DURAFOUR Traiteur

Carte Buffet



Audrey DURAFOUR Traiteur

10 Lotissement sous les Roches

01150 SAULT-BRENAZ

Tel : 06.60.92.54.95

www.durafour-traiteur.fr

Mail : audrey.durafour.traiteur@gmail.com

Suivez-nous sur : www.facebook.com/durafourtraiteur.fr

Buffet Ain 18 €/personne : buffet froid

Salades au choix

- Macédoine de légumes, sauce mayonnaise légère
 - Salade de carottes râpées assaisonnée avec un trait de citron et d'huile d'olive
- Salade de lentilles aux oignons rouges
 - Salade de haricots verts et tomates, sauce à l'échalote
- Méli-Mélo de chou, jambon, Comté, carotte, assaisonnement à la noix
 - Tatare de tomates
- Taboulé (classique, ou aux fruits)
 - Salade de pommes de terre (thon / jambon / nature)
- Salade niçoise (haricots, tomates, thon, olives, œufs, poivron)
 - Riz façon niçoise avec thon, poivrons, olives, maïs
- Salade de pâtes (légumes / pesto et légumes / tomates mozzarella / Roquefort)
 - Salade Italienne (tomates cerises et billes de mozzarella, basilic)
- Salade grecque (tomate, concombre, fêta, poivrons, olives, épices douces)
 - Duo de melon et pastèque (en saison)
- Perles marines (pâtes, surimi, œufs de truite, aneth)
 - Perles campagnarde (pâtes, jambon, œufs, tomate, maïs)
- Champignons à la grecque
 - Coleslaw de chou et carotte, sauce légère
- Salade de blé aux légumes

Viandes au choix

- Plateau de charcuteries de pays
 - Jambon de Pays, rosette, Jambon blanc, Coppa, Bacon, Mortadelle....
- Duo de viandes froides
 - Bœuf et Porc



Dessert

- Salade de fruits frais de saison

Si vous souhaitez plateau de charcuteries et assortiment de viandes froides, un supplément de 2 €/personne vous sera demandé.

Buffet Isère 22 €/personne

Entrée au choix

Terrine de la mer et ses condiments
Ou
Assortiment de crudités (voir liste menu précédent)

Plat au choix

Tajine de volaille au citron confit, légumes et semoule
Suprême de poulet fermier à la crème et ses garnitures
Quenelle de Brochet et ses écrevisses, garnitures
Dos de cabillaud, crème bretonne

Dessert

Salade de fruits frais de saison & son mini fondant chocolat



Buffet Rhône 26 €/personne

Entrée au choix

Saumon fumé et ses condiments

Cassolette de gambas et cabillaud

Duo de Melon et Jambon cru de Pays, billes de Mozzarella marinées (en saison)

Plat chaud au choix

Mijoté de veau aux champignons sylvestres

Filet de St Pierre sauce vierge et ses garnitures

Suprême de pintade, sauce forestière ou normande et ses garnitures

Dessert au choix

Salade de fruits frais de saison

Délice croquant chocolat noisette

Florilège de mignardises



Buffet Sault 30 €/personne

Entrée au choix

Coquille St Jacques à la Bretonne

Cassolette de noix de St Jacques et gambas

Foie gras de canard maison et son confit

Saumon fumé d'Écosse et ses condiments

Saumon Gravlax maison et ses condiments

Plat chaud au choix

Filet de dorade royale, sauce aux argumes et ses garnitures

Filet de Bar et ses gambas sauce Champagne, et ses garnitures

Souris d'Agneau confite au jus et ses garnitures

Filet de veau (sauce au choix) et ses garnitures

Découpe de poulet fermier et ses morilles, sauce au Vin Jaune

Demi filet de canard, sauce au choix et ses garnitures

Fromages secs ou faisselle avec crème ou coulis de fruits frais

Dessert

Salade de fruits frais de saison
& florilège de mignardises

ou

Entremet individuel (citron / chocolat caramel / exotique / fruits rouges)



N'hésitez pas à me contacter pour un devis personnalisé.

OPTIONS

Pièces apéritives : 5 pièces / personne : 7 €

Plateau de fromages secs : 3 €/personne (minimum 10 pers)

Faiselle avec coulis de fruit frais ou crème : + 2,50 € / personne

Mignardises : 3 pièces / personne : 7 €



