



DURAND

Traiteur

Carte des produits

Cocktails | Repas | Pâtisseries

QUELLE FORMULE CHOISIR ?

Le cocktail pour favoriser les échanges

Un cocktail permet à vos invités de déguster des canapés, verrines et autres petits fours dressés en plateau prêt à servir.

Il existe deux types de cocktails :

Le cocktail apéritif : une bonne entrée en matière pour accueillir les invités et qui laisse une liberté de mouvement avant de passer à table pour un repas assis.

Le cocktail déjeunatoire ou dînatoire : il remplace le repas à table, il faut donc prévoir des bouchées plus consistantes et en plus grand nombre : salées, sucrées, chaudes ou froides.

Le buffet froid pour la convivialité (carte à part)

Un assortiment de plats disposés sur une table en libre service : grands plats de salades, viandes ou poissons, crudités, terrines, charcuterie, fromage, dessert... .

Vos invités auront du choix pour composer leur assiette

Le repas assis pour un moment de partage

Quand l'événement est important ou pour célébrer un moment festif, le choix d'un repas à table est tout indiqué. Plus protocolaire de part le format de service à table, organiser un déjeuner ou un dîner assis requiert beaucoup de rigueur, dans sa préparation en amont, et d'organisation le jour J.

CHOISIR SES QUANTITÉS

Apéritif

6 à 8 pièces salées par personne



Apéritif copieux

10 à 12 pièces salées par personne

Déjeunatoire

12 à 14 pièces salées + 2 à 4 pièces sucrées
par personne

Dinatoire

14 à 16 pièces salées + 4 à 6 pièces sucrées
par personne



NOS PLATEAUX FROIDS

Plateaux de Canapés

Assortiment de 8 sortes :

Blinis rillettes de saumon écrevisse - Saumon fumé - Pain d'épices, pomme, pruneau, foie gras - Œuf de caille, fromage frais
curry, tomate, crevette - Mousse de poisson pétoncle, crevette - Magret de canard pruneau - Asperge - Taboulé écrevisse

24 pièces	23,52 € TTC
32 pièces	31,36 € TTC
40 pièces	39,20 € TTC
48 pièces	47,04 € TTC

Plateaux Apéritifs

24 pièces (assortiment)	30,60 € TTC
6 Pommes de terres magret, fromage frais, magret de canard fumé - 6 Pains aux fruits, chutney de figues, foie gras, framboise fraîche - 6 Navettes saumon fumé, fromage frais, fines herbes - 6 Brochettes crevette chorizo	
30 pièces (assortiment)	37,00 € TTC
5 Pommes de terres magret, fromage frais, magret de canard fumé - 5 Pains aux fruits, chutney de figues, foie gras, framboise fraîche - 5 Navettes saumon fumé, fromage frais, fines herbes - 5 Brochettes crevette chorizo - 5 wraps poulet kebab - 5 sablés parmesan, pickles de radis, tomate, crème légère moutarde	
42 pièces (assortiment)	56,40 € TTC
6 Pommes de terres magret, fromage frais, magret de canard fumé - 6 Navettes saumon fumé, fromage frais, fines herbes - 6 Brochettes crevette chorizo - 6 wraps poulet kebab - 6 oeufs surprises, brouillade d'oeuf aux fines herbes et saumon mariné - 6 Verrines tartare de dorade - 6 Bun's thon mayonnaise, oignons rouges, ciboulette, avocat, pickles oignons rouges	
48 pièces (assortiment)	64,20 € TTC
6 Pommes de terres magret, fromage frais, magret de canard fumé - 6 Navettes saumon fumé, fromage frais, fines herbes - 6 Brochettes crevette chorizo - 6 wraps poulet kebab - 6 oeufs surprises, brouillade d'oeuf aux fines herbes et saumon mariné - 6 Verrines tartare de dorade - 6 Bun's thon mayonnaise, oignons rouges, ciboulette, avocat, pickles oignons rouges - 6 Roulé courgette, ricotta, basilic, haddock, pesto au basilic	

Plateaux Tapas (assortiment)

Charcuterie et fromage

20 pièces	20,00 € TTC
40 pièces	40,00 € TTC

NOS PLANCHES

Minimum 4 personnes - Possibilité de mixer charcuterie/fromage

Prix à la personne

Planche Charcuterie	8,00 € TTC
Coppa - boeuf séché - chorizo - saucisse sèche - saucisson herbes	
Planche Fromage	8,00 € TTC
Comté - Saint Nectaire - Morbier - Truffé - Saint Maure	

Nos brioches surprises

Garnie de crabe frais et de saumon fumé maison

Brioche 24 toasts	24.00 € TTC
Brioche 32 toasts	32.00 € TTC
Brioche 40 toasts	40.00 € TTC
Brioche 50 toasts	50.00 € TTC
Brioche 60 toasts	60.00 € TTC

Nos pains surprises

Charcuterie

50 sandwichs	50.00 € TTC
--------------------	-------------

NOS PIÈCES COCKTAIL SALÉES FROIDES

Minimum 8 pièces par sorte

Roulé courgette, ricotta, basilic, haddock, pesto au basilic	1.60 € TTC
Pain aux fruits, chutney de figue, foie gras, framboise fraîche	1.30 € TTC
Pomme de terre magret, fromage frais, magret de canard fumé	1.20 € TTC
Mini cannelloni de saumon fumé, crème fouettée, moutarde ancienne	1.30 € TTC
Tartelette Homard, mousse de Saint-Jacques, médaillon de homard	1.80 € TTC
Tartelette pesto, tomate confite, pesto, crumble parmesan	1.10 € TTC
Wrap Poulet, poulet kebab, sucrine, emmental.....	1.00 € TTC
Sablé Parmesan, pickles de radis, tomate, crème légère moutarde	1.30 € TTC
Millefeuille de pomme de terre & homard, mousse saumon, sauce roquette	2.80 € TTC
Bun's thon mayonnaise, oignons rouges, ciboulette, avocat, pickles oignons rouges	1.30 € TTC
Cassolette tataki de bœuf, riz vinaigré, sauce soja, avocat	2.70 € TTC

Nos verrines

Foie gras, crème de foie gras, magret canard fumé, chutney de figue au porto	1.70 € TTC
Mousse de crevette à l'estragon et avocat	1.70 € TTC
Tartare de saumon et légumes, crémeux de crevette, mousseux aux herbes	1.70 € TTC
Panna Cotta parmesan, tomate confite, chips de jambon Serrano, pesto basilic	1.70 € TTC

Nos oeufs surprises

Oeuf saumon, brouillade d'oeuf aux fines herbes et saumon mariné	1.60 € TTC
Oeuf truffé, brouillade d'oeuf à la Truffe noire du Périgord	2.60 € TTC

Nos Navettes

Petit pain au lait maison garni - Minimum 8 pièces par sorte

Foie gras	1.30 €	TTC
Saumon fumé, fromage frais, fines herbes	1.30 €	TTC
Jambon de parme, fromage frais, roquette, tomate	1.10 €	TTC
Crabe, mayonnaise, ciboulette	1.30 €	TTC
Avocat crevette	1.20 €	TTC
Asperge, œuf mimosa, chips jambon fumé	1.30 €	TTC
Mousse de canard	0.95 €	TTC

Nos Brochettes

Minimum 8 pièces par sorte

Volaille chorizo, légumes	1.30 €	TTC
Lotte au lard, sauce safran	2.50 €	TTC
Foie gras, magret canard fumé, pomme & toast	1.50 €	TTC
Crevette chorizo	1.30 €	TTC
Gambas légumes	1.50 €	TTC
Bœuf, tomate confite	1.30 €	TTC
Magret de canard, poire aux 4 épices	1.30 €	TTC
Melon jambon de parme (selon la saison)	0.95 €	TTC
Tomate mozzarella	0.80 €	TTC

NOS PIÈCES COCKTAIL SALÉES CHAUDES

Minimum 8 pièces par sorte

Mini hamburger, pain maison	1.60 €	TTC
Mini croque-monsieur classique	0.90 €	TTC
Mini croque-monsieur, truffe noire du Périgord	2.50 €	TTC
Mini parmentier de canard	1.90 €	TTC
Mini endive façon thaï, sauce soja, crevette, cacahuète grillée, jeunes pousses poireaux	1.80 €	TTC
Mini risotto Saint-Jacques, poireaux, sauce champagne	1.80 €	TTC
Emincé de volaille, soja et légumes	1.80 €	TTC
Brunoise de céleri rôti, homard, sauce américaine	2.50 €	TTC
Brioche foie gras, confit d'oignon, foie gras poêlé, crème balsamique	2.40 €	TTC

NOS ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé maison, sous vide	60.00 € TTC/kg
Saumon fumé maison, présenté	68.00 € TTC/kg
Foie gras maison	145.00 € TTC/kg
Foie gras maison présenté	150.00 € TTC/kg
Tartare de dorade et agrumes (individuelle)	15.00 € TTC
Sablé parmesan, crème moutarde, saumon fumé, radis, en batonné	10.00 € TTC

NOS ENTRÉES CHAUDES

Marmite de la mer, lotte, bar, St Jacques, légumes, champignon, sauce américaine	7.60 € TTC
Risotto de Saint-Jacques, parmesan, St Jacques, poireaux, sauce champagne	7.10 € TTC
Marmite de céleri, médaillon de homard, sauce américaine	7.10 € TTC

NOS PLATS CHAUDS

En marmite individuelle

Marmite de la mer	16.50 € TTC
Homard, lotte, langoustine, saumon, coque, bar, Saint-Jacques, légumes, sauce américaine	
Risotto de Saint-Jacques	14.80 € TTC
Saint-Jacques, risotto au parmesan, poireaux, sauce champagne	
Grenadin de veau forestier	16.00 € TTC
Filet de veau, pleurotes, foie gras poêlé, légumes, sauce foie gras	
Lotte rôtie au lard	15.00 € TTC
Tagliatelles de légumes, risotto & sauce safran	
Suprême de pintade aux morilles	16.00 € TTC
Gratin dauphinois, sauce morilles	
Parmentier de canard	15.00 € TTC
Cabillaud	14.50 € TTC
Piqué au chorizo, carotte, mange tout, sauce chorizo	
Boeuf Bourguignon	14.50 € TTC



NOS PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Petits fours sucrés

Assortiment de 10 sortes :

Eclair chocolat & café - tarte framboise - royal chocolat - papillote pralinée - sablé breton, macaron fraise - tarte citron - Paris-Brest - salambo - tarte fraise - financier crème nougat framboise

20 pièces	19.60 € TTC
30 pièces	29.40 € TTC
40 pièces	39.20 € TTC
50 pièces	49.00 € TTC

Nos macarons 0.98 € TTC

Vanille - framboise - chocolat - citron - caramel salé - pistache - abricot - cassis

Nos brochettes de fruits frais 1.10 € TTC

Minimum 10 pièces

NOS ENTREMETS

Les Chocolats

4.10 € TTC la part

Tanzani, sablé chocolat fleur de sel, crémeux chocolat, croustillant noix de Pécan, mousse et biscuit chocolat

Royal, biscuit amande, praliné croustillant, mousse au chocolat

Amaretto, biscuit café, mousse amaretto, biscuit spéculoos, crémeux café

Roma, biscuit chocolat grand-mère, crème brûlée caramel, biscuit chocolat, mousse chocolat

Les Fruits secs

4.40 € TTC la part

Papillote, meringue aux amandes, crème pralinée, décor chocolat au lait

Paris-Brest, pâte à choux, véritable crème Paris-Brest, amandes

Les Tartes

4.10 € TTC la part

Tarte Dôme, crème d'amande, compotée framboise, dômes bavaroise vanille, fraise, framboise

Tarte chocolat & caramel, pâte sucrée, ganache chocolat, caramel beurre salé

Framboisine, sablé breton, crème pistache, framboise, ananas

Sablé breton fraise diplomate vanille

Sablé breton fruits rouges



Les Fruits _____ 4.40 € TTC la part

Douceur, macaron, crème légère nougat, framboise

Framboisier, génoise, crème mousseline, framboise, gelée framboise

Le Subtile, dacquoise coco, crémeux litchi, mousse exotique, compotée de goyave, ganache vanille

L'Agréable, financier pistache, compotée de cerise, mousse tonka

Les Feuilletés _____ 4.40 € TTC la part

Saint Honoré revisité

Millefeuille, feuilleté caramélisé, crème vanille

Pavlova _____ 4.40 € TTC la part

Chocolat

Fruits rouges

Exotique

Spéculoos

Number Cake _____ 5.00 € TTC la part

Base sablé breton et fruits rouges

NOS PIÈCES MONTÉES

La pièce montée chou _____

Forme classique, 4 choux/pers. avec nougatine 8.00 € TTC

Forme originale, 4 choux/pers. avec nougatine 10.00 € TTC

La pièce montée macarons _____

Forme classique, 4 macarons/pers 8.00 € TTC

La pièce montée religieuses _____

Forme classique 8.00 € TTC

2 demi religieuses chocolat - café/pers

NOS VINS D'HONNEUR

Chouquette 0.60 € TTC

Brochette de fruits frais 1.10 € TTC

Petit moelleux, chocolat, pistache, framboise, nature 0.98 € TTC



DURAND

Traiteur

Pour toute commande

Contactez-nous

02.31.74.30.20

contact@durandtraiteur.fr

62 rue Eugène Boudin, 14000 Caen

