

DURAND TRAITEUR

CARTE D'HIVER

PLATEAUX REPAS FROIDS au tarif de 20.82€ HT (TVA 10%) soit 22.90€ TTC

Plateau VAUGUEUX

Salade d'endives

Tomate, bleu d'Auvergne, noix, ciboulette, échalotes

Poulet rôti au citron

Pomme de terre grenaille au lard

Duo de fromages

Pavlova Framboise

Plateau CAFFARELLI

Salade de chèvre chaud

Roquette, toast de chèvre, œuf poché, magret fumé

Cabillaud rôti

Riz à l'indienne et légumes

Duo de fromages

Finger rocher chocolat/caramel

Plateau SAINT SAUVEUR

Salade mexicaine

Haricots rouges, riz, maïs, chorizo, poivrons

Mignon de porc lardé

Haricots verts et oignons caramélisés

Duo de fromages

Tartelette Abricot, spéculoos, dôme vanille

Plateau GAMBETTA

Salade de la mer

Pâtes perle, tomate, saumon fumé maison, crevette

Filet de bœuf

Salade de haricots verts et oignons caramélisés

Duo de fromages

Éclair au chocolat revisité

Plateau JACOBINS

Sablé parmesan et saumon fumé maison

Crème aneth

Magret de Canard

Mousseline de patate douce

Duo de fromages

Finger caramel

DURAND TRAITEUR

Plateau VENDEUVRE

Guacamole avocat, crevette et cacahuètes

Saumon rôti maison

Mousseline de petits pois

Duo de fromages

Finger citron/vanille

Plateau VÉGÉTARIEN

Salade tomate cerise

Fêta, roquette, parmesan

Cannelloni de légumes et Meslun

Courgette et ratatouille

Duo de fromages

Flan Vanille, Noix de coco

PLATEAU Sans Gluten

Salade de courgette

Tomate confite, roquette, fêta

Flan de carottes au cumin et salade Meslun

Duo de fromages et pain sans gluten

Salade de fruits frais

PLATEAUX REPAS au tarif de 24.45€ HT (TVA 10%) soit 26.90€ TTC

MENU DES CHEFS POISSON

Salade périgourdine

Sucrine, pomme de terre, gésiers confits, noix, magret fumé

Brochette de cabillaud et saumon

Salade de boulgour aux épices et légumes

Fromage truffé

Tartelette abricot, spéculos, dôme vanille

MENU DES CHEFS VIANDE

Sablé parmesan au Saumon fumé et radis

Crème de moutarde

Filet de Bœuf

Tagliatelles de légumes

Fromage truffé

Macaron framboise

DURAND TRAITEUR

Composition du plateau :

- *Petit pain, condiments*
- *Couverts en bambou & gobelet 100% compostable*
- *Plateau (socle et couvercle) en matériaux naturels et recyclables*

Conditions de commande :

- *Minimum 5 plateaux par sorte excepté pour le menu végétarien et le menu sans gluten.*
- *Frais de livraison de 10.00 € HT si commande inférieure à 15 plateaux et dans un rayon de 10 kms*
- *Le menu pourra être imposé pour toute commande passée moins de 48 heures avant.*

DURAND TRAITEUR

CARTE DES BOISSONS

VIN BLANC

Chardonnay : 16.00 € HT

VIN ROUGE

St Nicolas de Bourgueil : 16.00 € HT

VIN ROSE

Côte de Provence cru classé : 16.00 € HT

CIDRE 1L: 8.00 € HT

SODA 1.25 L: 5.00 € HT

JUS DE FRUITS BIO 1L : 6.00 € HT

EAU PLATE 1.5 L : 2.00 € HT

EAU PLATE 0.5L : 1.00 € HT

EAU PETILLANTE 1L : 1.90 € HT

EAU PETILLANTE 0.5L : 1.20 € HT

Boisson alcoolique : tva 20%

Soft : tva 5.5 %