

DURAND TRAITEUR

CARTE D'ÉTÉ

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

Toutes nos viandes sont d'origine France

Plateau Arès

Duo de choux aux agrumes et comté affiné

Dos de cabillaud rôti aux herbes

Accompagné de tagliatelles de courgette et tomates confites

Duo de fromages

Éclair caramel revisité

Le plateau contient : OE, L, GL*

Plateau Éros

Salade de melon, coppa et roquette

Filet mignon de porc moutardé

Salade d'haricots et pomme de terre grenaille persillée

Duo de fromages

Tarte normande

Le plateau contient : OE, L, GL*

Plateau Achille

Salade de tomate cerise, feta et roquette

Poulet jaune rôti

Légumes croquants du soleil

Duo de fromages

Flan pistache

Le plateau contient : OE, L, GL*

Plateau Thémis

Coslaw (Râpé de carottes et céleri), pomelos, crevette et avocat

Magret de canard au 5 baies

Purée de carottes aux épices

Duo de fromages

Tartelette citron meringué

Le plateau contient : OE, L, GL*

Plateau Limos

Salade Ceasar

Sucrène, poulet mariné à l'huile d'olive, croûtons et tomate confite

Saumon rôti tomate

Écrasé de pomme de terre à la roquette

Duo de fromages

Tartelette caramel et chocolat

Le plateau contient : OE, L, GL, FC, AR*

DURAND TRAITEUR

Plateau Héraclès

Salade de concombre, mozzarella bille, tomates confites

Olive et pickles oignons rouges

Lieu noir

Vierge de légumes du soleil

Duo de fromages

Rocher blanc abricot exotique

Le plateau contient : OE, L, GL, FC*

Plateau VÉGÉTARIEN

Duo de choux aux agrumes et comté affiné

Tartelette façon tatin

Tomate crise rôti au miel et sa crème balsamique

Duo de fromages

Flan pistache

Le plateau contient : OE, L, GL*

PLATEAU Sans Gluten

Coslaw (Râpé de carottes et céleri), pomelos, crevette et avocat

Filet de poulet jaune rôti

Vierge de légumes

Duo de fromages et pain sans gluten

Pavlova fraise et framboise

Le plateau contient : OE*

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

MENU DES CHEFS POISSON

Burratina tomate basilic et asperge verte

Bar rôti

Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

Fromage truffé

Pavlova fraise et framboise

Le plateau contient : L, GL*

MENU DES CHEFS VIANDE

Saumon fumé, crème moutarde

Tataki de bœuf

Tagliatelles de légumes du soleil

Fromage truffé

Tartelette poire, chocolat dulce

Le plateau contient : OE, GL, L, FC*

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.

Liste des allergènes :

- GL : Gluten
- OE : Œufs
- L : Lactose
- AR : Arachides
- FC : Fruits à coques
- Tous les plateaux peuvent contenir du sésame
- Toutes nos viandes sont d'origine France

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 %