

DURAND TRAITEUR

CARTE ÉTÉ

PLATEAUX REPAS FROIDS au tarif de 22.50€ HT (TVA 10%) soit 24.75€ TTC

Toutes nos viandes sont d'origine France

Plateau FLEURI

Focaccia de légumes au caviar d'aubergine et saumon fumé

Cœur de rumsteck, sauce câpres

Et salade de fusillis aux légumes croquants

Duo de fromages

Flan vanille

Le plateau contient : OE, L, GL*

Plateau NATURE

Salade fraîcheur

maché, avocat, pickles oignons, radis, mangue et concombre

Wock de crevette, nouille sauté aux légumes façon Thai, sauce soja

Duo de fromages

Crumble fruits rouges

Le plateau contient : AR, L, GL*

Plateau ENSOLEILLÉ

Salade de fusillis aux légumes, vinaigrette moutardé

Pavé de lieu mariné à l'estragon

Purée de petits pois, zeste de citron, chèvre frais

Duo de fromages

Tartelette poire chocolat, Tonka

Le plateau contient : L, GL, FC*

Plateau PRINTANIER

Toast guacamole tomate confite

Tournedos de saumon grillé et polenta à la tomate, féta et basilic

Duo de fromages

Pavlova fruits rouges

Le plateau contient : L, GL*

DURAND TRAITEUR

Plateau FRAICHEUR

Salade de choux banc, comté et tomate

Magret de canard à l'orange

Riz à la tomate et aux herbes

Duo de fromages

Tartelette aux fruits de saison

Le plateau contient : L, GL, FC*

Plateau DOUCEUR

Tartine de panacotta parmesan et jambon serrano

Poulet rôti

Purée de carottes au gingembre et olive noire déshydratée

Duo de fromages

3 Chocolat croustillant

Le plateau contient : OE, L, GL*

Plateau PARFUMÉ

Salade de melon, mortadelle et éclat de pistache

Filet mignon de porc au miel et pesto

Cannelloni de courgette, ratatouille

Duo de fromages

Tartelette chocolat et agrumes

Le plateau contient : OE, L, GL*

Plateau VÉGÉTARIEN

Maki de légumes

Tarte de légumes grillés

Caviar d'aubergine au piment d'Espelette

Duo de fromages

Crumble fruits rouges

Le plateau contient : L, GL*

PLATEAU Sans Gluten

Salade fraîcheur

Mache, avocat, pickles oignons et radis, mangue, concombre

Pavé de lieu à l'estragon

Purée de petits pois, zeste de citron, chèvre frais

Duo de fromages et pain sans gluten

Pavlova fruits rouges

Le plateau contient : *

DURAND TRAITEUR

PLATEAUX DES CHEFS FROIDS au tarif de 27.00€ HT (TVA 10%) soit 29.70€ TTC

MENU DES CHEFS POISSON

Carpaccio de pêche et tomate à l'ancienne au miel et burratina

Cabillaud à la tomate escabèche

Fromage truffé

Finger sésame/exotique

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

MENU DES CHEFS VIANDE

Sashimi de thon au sésame et guacamole

Filet mignon de veau, sauce raitat

Pomme de terre rôtie au paprika fumé et piment doux

Fromage truffé

Paris-Brest pistache

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

COMPOSITION, CONDITIONS ET ALLERGENES

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

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

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 10 %