

Carte Vin d'honneur

Audrey DURAFOUR Traiteur



Saison 2018

Et si nous écrivions ensemble, une page de votre histoire ?

Audrey DURAFOUR Traiteur boutique & événementiel

234 rue Paul Bert 69003 LYON

Tel : 04.78.54.43.23

Port : 06.60.92.54.95

Mail : audrey.durafour.traiteur@gmail.com

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

www.durafour-traiteur.fr

Sommaire

- Nos formules de vin d'honneur et goûters Page 3
- Propos liminaires Page 4
- Pièces salées froides Pages 5-6-7-8
- Pièces salées chaudes Page 9
- Ateliers Page 10
- Pièces sucrées Page 11
- Et pourquoi pas le repas ... ? Page 12



Organisation de votre vin d'honneur

La durée moyenne varie de 1 à 2h. Votre vin d'honneur doit compter entre 6 et 12 pièces.

S'il se prolonge au delà de 2h, n'hésitez pas à prévoir jusqu'à 16 pièces.

Si vous ne servez pas de repas par la suite, pensez à la formule cocktail dînatoire qui comprend un large choix de pièces salées mais également quelques pièces sucrées.



Pensez à nos ateliers qui apportent un dynamisme et une originalité à votre vin d'honneur !

Par ailleurs, si votre cérémonie se termine tôt dans l'après midi, il est original d'organiser un « goûter », instant de convivialité qui permet aux invités de faire connaissance, de se désaltérer autour de boissons fraîches accompagnées de quelques mignardises ou bien sous forme d'ateliers gourmands organisés par notre personnel (glaces, fontaine à chocolat, sundays, candy bar (voir ci-après))...

Quelle meilleure manière de faire patienter vos convives jusqu'au vin d'honneur !



Vin d'honneur (apéritif) *

Prix indiqué par personne TTC

<i>Cocktail Perle</i>	6 pièces salées froide	8 €
<i>Cocktail Jarretière</i>	8 pièces salées froides	10 €
<i>Cocktail Bouquet</i>	8 pièces salées froides 2 pièces salées chaudes	12 €
<i>Cocktail Alliance</i>	10 pièces salées froides 4 pièces salées chaudes	16 €
<i>Cocktail Dentelle</i>	10 pièces salées froides 4 pièces salées chaudes 1 atelier	18 €

Vin d'honneur (dînatoire) *

<i>Cocktail Nuit de nocés</i>	12 pièces salées froides 4 pièces salées chaudes 2 ateliers 4 pièces sucrées	25 €
-------------------------------	---	------

Goûter (sucré) *

<i>Parfum d'enfance</i>	3 pièces sucrées et boissons softs	4 €
<i>Souvenirs gourmands</i>	5 pièces sucrées et boissons softs	6 €

* Sont incluses dans les formules « vin d'honneur » et « Goûter »: les softs (1 bouteille pour 6 pers)

Pièces salées froides

Cuillères apéritives

Bouchée de lentilles crémees surmontée d'un dé de foie gras de canard Maison

Queue de gambas marinée sur crème d'asperge

Tartare de tomates et sa pétale de saumon fumé

Saint Jacques poêlée marinée, mariée à la mangue et au fruit de la passion

Saint Jacques caramélisée et son confit de poivron rouge

Jambon de pays sur lit de tartare de tomates

Anti pastis sur caviar d'aubergine

Méli-mélo de graines aux cranberries

Fruits de mer, coulis de tomates, petit encornet

Tartare de légumes, chiffonnade de charcuterie

Petites navettes

Foie gras, pointe de confit de figues

Crème de tomates confites

Mousse aux deux saumons

Charcutière avec confit de légumes

Crème de poivrons

Mousse de canard

Amuses-bouches

Petites grignotes de saucissons secs (Roquefort, Noix, Parmesan, Piment d'Espelette, Chorizo)

Mini saucisse cocktail

Mini boudin blanc

Mini boudin noir créole

Pruneaux Bacon

Strasbourg dans son feuilletage aux graines

Mini pâté en croûte

Canapés

Panaché de toasts sur des pains de mie colorés et aromatisés surmontés de leurs garnitures variées : saumon fumé d'Écosse, foie gras de canard Maison, confits de légumes, charcuteries, anti pastis, magret de canard, fruits de mer...

Sablés

Une trilogie de trois délicieux sablés colorés aux saveurs parmesan, tomate et curry surmontés d'une crème de légumes ou de fromage : un vrai régal de couleurs pour les yeux !

Mini moelleux

Quatre variétés de petits moelleux (estragon, oignons, curry, paprika) qui servent de base pour y dresser des crèmes de légumes, saumon fumé, magret, anti pastis ou pétale de charcuterie !
Pas de limite à la créativité et là encore de belles pièces pour un buffet bien coloré !

Mini bagel

Mousse aux deux saumons

Jambon blanc crudités

Mini Burger

Classique bœuf

Poulet croustillant

Panier du Maraîcher

Légumes frais de saison préparés et découpés (carottes, chou-fleur, tomates cerises, radis, concombre, olives, céleri... avec sauce légère)

Wrap

Saumon fumé, sauce aux herbes et salade

Jambon cuit, confit de poivron rouge et salade

Sandwich club

Poulet et crudités

Jambon crudités

Thon crudités

Brochettes

Melon, jambon de Pays (en saison)

Billes de tomate et de Mozzarella

Poulet fermier épicé

Poulet fermier sauce soja

Pain surprise

Charcutier

Végétarien

Terre et Mer

Mise en bouche

Méli-Mélo croquant de crudités à la noix

Jambon cru, soupe de melon au Porto

Carpaccio de bœuf mariné

Tartare de saumon et ses billes

Piperade et son dé de chèvre

Cakes

Jambon olives

Thon, tomates confites

Chèvre et légumes confits

Figues, magret de canard et foie gras

Saint Jacques, poireaux

Façon pizza : tomate jambon basilic

Pruneaux bacon

Saumon tomates confites aneth

Verrines

Panna cota de foie gras et son chutney (*oignons, mangue, figues*)

Crème de lentille, bloc de foie gras de canard & coulis de poire

Mousse aux deux saumons, crème d'asperge et confit de poivron rouge

Tartare de tomates et mousse aux deux saumons

Compotée de légumes, gambas, coulis de mangue

Méli-mélo de chou et carottes rappées, dés de jambon blanc et Comté, huile et vinaigre de noix

Tartare de tomates avec anti pasti (assortiment de gambas, mini involtini, cœur d'artichauts...)

Tartare de légumes, gambas et coulis de mangue

Tartare de légumes avec chiffonnade de charcuterie

Perles, œufs de saumon, aneth et chiffonnade de saumon fumé d'Écosse

Méli-Mélo de graines aux cranberries

Pièces salées chaudes

Feuilletés

Petits feuilletés aux escargots

Petits croissants jambon fromage

Petits croissants aux Strasbourg et graines

Gougères au Comté

Réduits

Compotée de ratatouille

Compotée d'oignons et foie gras

Pizza

Quiche lorraine

Quiche tomate – thon

Quiche 4 fromages

Quiche saumon épinards

Quiche aux légumes du soleil

Quiche chèvre tomate courgette

Tarte aux poireaux

Quiche oignons lardons

Tarte savoyarde

Tarte italienne

Tarte espagnole (chorizo, poivrons...)

Croque Monsieur fondant

Traditionnel jambon

Jambon Mozzarella

Jambon confit du soleil

Saumon

Saumon Poireaux

Saumon légumes confits

Poire Roquefort oignons grillés

Chèvre myrtilles

Poulet fromage

Pièces sucrées

Verrines

Salade de fruits du marché en brunoise

Crème de citron

Panna Cota et son coulis de fruits frais

Mousse au chocolat

Riz au lait et coulis de framboise

Crème de Spéculos

Plateau de fruits frais

Fruits préparés, découpés et présentés sur plateau (très coloré, et décoratif)

Brochettes

Multi-fruits (selon saison)

Ananas rôti au miel

Mignardises pâtisseries

Mini éclairs

Mini choux

Mini tartelettes (citron, chocolat, pralines, framboises, fruits...)

Mini fondant au chocolat

Macarons

Chouquettes

Mini brownies noix caramel

Mini beignets 3 chocolats

Mini baba au rhum

Mini cannelé

Mini entremet aux fruits exotiques

Mini entremet 3 chocolat

Mini entremet tout chocolat

Mini framboisier

Atelier Sunday

3,5 €/ personne

A personnaliser selon vos goûts avec un coulis au choix (mangue, fraise, fruits rouges, abricot, chocolat, caramel) et des toppings (bonbons, brisure de biscuits, cacahuètes concassées, fruits frais)

Et pour la convivialité, misez sur nos ateliers !

Nos ateliers bar

Bar à Mojito	2 € / le verre
Bar à soupes (hiver)	1,5 € / le petit bol
Bar à champagne	2 € / la flûte
Bar à cocktail	1,5 € / le verre

Nos ateliers plancha

1,5 € la pièce / 1 pièce par personne

Gambas marinée grillée sur purée de mangue et fruits de la passion

Brochette de saumon mariné au jus d'orange, ananas et piment d'Espelette

Brochette de filet de volaille fermière marinée romarin citron

Brochette de filet de bœuf mariné aux baies

Nos ateliers découpe

1,5 € la pièce / 1 pièce par personne

Saumon fumé d'Ecosse, crème d'aneth, citrons jaune et vert, beurre, toast

Foie gras mi-cuit Maison et ses confits sur pains spéciaux artisanaux

Nos ateliers américains

1,5 € par personne

Fontaine à chocolat

Mini hot dog

Barbe à papa

Notre sweet Candy Bar

2 €/personne

Bonbonnières, vases, verres, remplies de délicieuses sucreries d'aujourd'hui et d'antan !

Une farandole de couleurs qui plaît autant au petits qu'aux grands !

Boissons

Sont incluses dans les formules « vin d'honneur » les softs (1 bouteille pour 6 pers)

Il est possible de panacher entre les sodas, jus de fruits et eaux parfumées.

Softs

- Sodas 2,5 €/Bouteille (1,5 L)
- Jus de fruits artisanaux d'Irigny 3 €/L
(pomme, pomme-poire, pomme-coing, pomme-cerise, poire Williams, abricot, pêche, pêche de vigne, pomme-vanille...)
- Eaux parfumées maison : agrumes, menthes, fruits rouges 3 €/L

Cocktail sans alcool réalisé par nos soins avec des fruits frais 6€/L

Cocktails alcoolisés réalisés par nos soins avec des fruits frais 9€/L

Sangria
Punch
Rosé pamplemousse
Rosé fruits rouges
Blanc pêche
Blanc cassis

Crémant 15 € la bouteille

Champagne brut 20 € la bouteille

Champagne millésimé 30 € la bouteille

Une belle entrée en matière...



Pour passer

sereinement au dîner...

Buffet simple ou élaboré, dîner assis, repas chic, adapté à votre thème et surtout à votre budget, il y a forcément une formule faite pour vous !

Si vous souhaitez nous découvrir notre offre de repas de mariage, rendez-vous dans la carte « Mariage ».

