

Carte traiteur

2019

Audrey DURAFOUR Traiteur

Buffets



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

Buffet Saint Jean 10 €/personne

(Buffet froid, simplicité, rapidité, peu onéreux)



Salades au choix :

Macédoine de légumes aux herbes aromatiques et mayonnaise légère

Salade de carottes râpées assaisonnée avec un trait de citron et d'huile d'olive

Salade de lentilles vertes

Salade de haricots verts et tomates

Méli Mélo de chou, jambon, Comté, carotte, assaisonnement à la noix

Tatаре de tomates finement assaisonné

Taboulé (classique ou aux fruits)

Salade de pommes de terre (thon ou jambon)

Salade façon niçoise (haricots verts, tomates, thon, olives, œufs)

Riz façon niçoise avec thon, poivrons, olives, mais

Salade de pâtes (légumes ou fruits de mer)

Salade Italienne de billes (tomates cerises et billes de mozzarella, basilic)

Salade grecque (tomate, concombre, fêta, poivrons, épices douces)

Salade estivale (tomate, mais, cœurs de palmiers)

Perles marines (pâtes, surimi, œufs de truite, aneth)

Champignons à la grecque

Coleslaw de chou et carotte, sauce légère

Salade de blé aux légumes

Viandes au choix

•Plateau de véritables charcuteries italiennes

•Assortiment de viandes froides (Boeuf Label Rouge, Porc, Volaille)

Dessert au choix

Salade de fruits frais de saison ou Tiramisu ou feuilleté aux pommes

Deux variétés de salades par tranche de 10 personnes.

Si vous souhaitez plus de variétés de salades, un supplément de 1.5€/personne vous sera demandé.

Si vous souhaitez plateau de charcuteries ET assortiment de viandes froides, un supplément de 2 €/personne vous sera demandé.

Buffet Monplaisir 14 €/personne

(Buffet froid avec entrée, plus varié)

Entrée au choix

- Pâté en croûte artisanal (poulet moutarde / Richelieu / volaille / porc)
- Terrine de queues d'écrevisses et ses condiments
- Terrine du charcutier

Plat (panachage possible)

Salades fraîcheur (voir liste menu Saint Jean) & :

- Plateau de charcuteries italiennes haut de gamme
- Assortiment de viandes froides (Boeuf Label Rouge, Porc, volaille)
- Filet de poisson du jour, et sa sauce citronnée

Dessert au choix

- Salade de fruits frais de saison
- Mousse au chocolat à l'ancienne
- Tartes (chocolat, abricot, fruits, citron...)
- Panna cota à la gousse de Vanille et son coulis de fruits frais
- Croustillant 3 chocolats
- Tiramisu



Buffet Terreaux 18 €/personne

(Une formule intermédiaire avec un plat chaud)

Entrée au choix

- Entremet de saumon fumé et sa crème de mascarpone
- Terrine de poisson (selon saison : St Jacques, Rouget, saumon ou homard)
- Salades fraîcheur (voir liste menu Saint Jean)
- Duo de Melon et Jambon cru de Pays (en saison)

Plat chaud au choix

- Lasagnes pur bœuf maison
- Filet de porc et ses garnitures
- Tajine de volaille au citron confit, légumes et semoule
- Poulet fermier Label Rouge rôti ou à la crème et ses garnitures
- Filet de St Pierre sauce vierge et ses garnitures
- Quenelle de Brochet et ses écrevisses, garnitures

Dessert au choix

- Framboisier et son coulis de fruits rouges
- Salade de fruits frais de saison
- Fondant au chocolat et sa crème anglaise
- Florilège de mignardises
- Entremet chocolat et son coulis de poire



Buffet Bellecour 22 €/personne

(Belle variété de choix pour un repas plus élaboré)

Entrée au choix

- Bouquet de crevettes fraîches et ses condiments
- Pâté en croûte artisanal à la pintade et aux morilles
- Opéra de foie gras et magret de canard fumé
- Terrine de poisson et crustacés
- Terrine de canard au foie gras aux girolles et son confit d'oignons
- Floralties de charcuteries italiennes haut de gamme
- Salades fraîcheur (voir liste menu Saint Jean)
- Saumon fumé d'Écosse et ses condiments
- Duo de Melon et Jambon cru de Pays (en saison)

Plat chaud au choix

- Mijoté de bœuf Label Rouge et ses garnitures
- Filet de dorade royale, sauce citronnée et ses garnitures
- et ses garnitures
- Jambon cuit sauce Chablis et ses garnitures
- Découpe de pintade, sauce forestière et ses garnitures
- Découpe de poulet fermier façon mère Blanc et ses garnitures
- Pot au feu ou Choucroute royale ou Couscous

Dessert au choix

- Entremet Opéra
- Entremet mousse de fromage blanc, cœur mangue et fruits de la passion
- Entremet tout chocolat et son coulis de fruits frais
- Framboisier et son coulis de fruits rouges
- Salade de fruits frais de saison
- Florilège de mignardises



Buffet Célestins 26 €/personne

(Des mets raffinés)

Entrée au choix

- Bouquet de crevettes fraîches et ses condiments
- Cassolette de la mer
- Foie gras de canard et son confit
- Escargots de Bourgogne au beurre persillé
- Floralties de charcuteries italiennes haut de gamme
- Salades fraîcheur (voir liste menu Saint Jean)
- Saumon fumé d'Écosse et ses condiments
- Tartare de St Jacques

Plat chaud au choix

- Gratin de la mer et ses garnitures
- Plat de saison : pot au feu, paella, couscous, Choucroute
- Filet de Bar et ses moules en coquilles sauce Champagne, garnitures
- Filet de Boeuf sauce au choix et ses garnitures
- Souris d'Agneau de Lait confite au jus et ses garnitures
- Osso Buco de Veau ou blanquette de veau Label Rouge et ses garnitures
- Moelleux de poulet fermier cœur romarin citron et ses garnitures
- Filet de canard, sauce au choix et ses garnitures

Fromages secs ou faisselle avec crème ou coulis de fruits frais

Dessert au choix



N'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé.

OPTIONS

Pièce apéritives (assortiment) : 4 pièces / personne : 5 €

Plateau de fromages secs : + 2,50 €/personne

Faisselle avec coulis de fruit frais ou crème : + 1,90 € / personne

Kit de couverts et assiettes jetables offert sur demande

