



MAISON DURAND
ARTISAN TRAITEUR

„VICE CHAMPION DU MONDE DES TRAITEURS „



SAISON 2025-2026



Le Cocktail Apéritif

6 pièces salées

10.90 €

par personne

Tataki de thon croustillant mariné aux
saveurs asiatiques
crèmeux aux fruits de la Passion & Mangue

Macaron Foie gras
Pomme Granny Smith & Verveine

Choux farci au Comté & Parmesan

Makis de Saumon fumé
à l'aneth & Citron vert

Pâté croûte fermier
& sa mayonnaise à l'ail noir

Rillettes de canard, gelée de cornichons
Moutarde à l'ancienne

10.90 €
par personne

Le Cocktail Apéritif Végétarien

Choux farci au
Comté & Parmesan

Makis de légumes grillés Fenouil
pomme &
Menthe à l'aneth & Citron vert

Financier amande betterave framboise
oignon doux confit

Cookie tomate confite, olive noir
& son crémeux poivré

Accras de légumes
Menthe, Pois chiche à la graine de
cumin

Cube de polenta grillé à l'italienne





Le Cocktail Apéritif

10 pièces salées

18.90 €
par personne

Tataki de thon croustillant mariné aux saveurs
asiatiques
crèmeux Mangue & fruits de la Passion

Macaron Foie gras, Pomme Granny & Verveine

Choux farci au Comté & Parmesan

Makis de Saumon fumé à l'aneth & Citron vert

Pâté croûte fermier & mayonnaise à l'ail noir

Rillettes de canard, gelée de cornichons
moutarde à l'ancienne

Cookie tomate confite ,olive noir
& son crèmeux poivré

Pomme grenaille rôtie, lieu noir fumé
mousseline citronnée & pickles

Cube de polenta grillé ,tapenade
déclinaison de chorizo

Ceviche de daurade aux agrumes

28.90 €
par personne

Le Cocktail Apéritif

12 pièces salées + 3 pièces sucrées

Tataki de thon croustillant mariné aux saveurs asiatique
crèmeux Mangue & fruits de la Passion

Macaron Foie gras, Pomme Granny & Verveine

Choux farci au Comté & Parmesan

Makis de Saumon fumé à l'aneth & Citron vert

Pâté croûte fermier & mayonnaise à l'ail noir

Rillettes de canard, gelée de cornichons
moutarde à l'ancienne

Cookie tomates confites, olive noir et son crèmeux
poivré

Pomme grenaille rôtie, lieu noir fumé
mouseline citronnée et pickles

Cube de polenta grillé, tapenade, déclinaison de chorizo

Ceviche de daurade aux agrumes

Cannelé au chèvre et thym miel

Financier amande betterave framboise oignon doux
confit

Assortiment de gateaux de soirée (3 par pers)





Le Cocktail Dinatoire

18 pièces

34.90 €
par personne

Tataki de thon croustillant mariné aux saveurs asiatiques
crèmeux Mangue & fruits de la Passion

Macaron Foie gras Pomme Granny & Verveine

Choux farci au Comté & Parmesan

Makis de Saumon fumé à l'aneth & Citron vert

Pâté croûte fermier & mayonnaise à l'ail noir

Rillettes de canard, gelée de cornichons
moutarde à l'ancienne

Cookie tomate confite, olive noir & son crèmeux poivré

Pomme grenaille rôtie, lieu noir fumé
mouseline citronnée et pickles

Cube de polenta grillé ,tapenade, déclinaison de chorizo

Ceviche de daurade aux agrumes

Cannelé au chèvre et thym miel

Financier amande betterave framboise oignon doux confit

Briochette de saumon en deux texture

Navette façon bagnat

Accras de légumes, menthe ,Pois chiche a la graine de cumin

Assortiment de gateaux de soirée (3 par pers)

38.90 €
par personne

Le Buffet Dinatoire

Lamelles d'encornets safranées

Mini bouchée à la reine tout volaille

Friand parisien

Jambon blanc, comté, champignons, Sauce Mornay

Salade Alsacienne : Comté, cervelas, oignons doux, persil..

Pâté croûte tout cochon et son ail noir

Planche du boucher

rôti de Bœuf à l'Italienne, jambon d'Agneau & rôti de dinde
aux fines herbes accompagné de ses condiments

Salade Italienne :

Mozzarella, tomates confites ,pesto ,céréale, parmesan

Mini légumes farcis

Pomme de terre au safran, courgettes et poivrons

Terrine de Daurade & son Aïoli

Croque montagnard

Planche de charcuterie fine

Farandole de fromages

Corbeille de pains spéciaux ; graines, levain, fruits secs...

Assortiment de gateaux de soirée
(3 par pers)

