

# MAISON DURAND

## Artisan Traiteur

### *La Carte*

#### L'Apéritif

Les Petits fours salés (environs 8pers)

Assortiment de petits fours salés & feuilletés sur plateau :

Gougère au comté, quiche lorraine, roulé saumon & ciboulette, feuilleté Provençal tomates & olives concassées, saucisse feuilletée.

500 gr

27.50 €

Les Pièces cocktails

à partir de 10.90 € par personne ( voir la rubrique COCKTAIL)

54.50 €



# Les Pâtés Croûtes

## Le Classique

Pâté croûte tout cochon

La pièce de 750gr (4/5pers)

34.00 €

La pièce de 1.5 Kg (8/10pers)

68.00 €

## Le Pistache

Pâté croûte tout cochon aux Pistaches

La pièce de 750 gr (4/5kg)

39.00 €

La pièce de 1.5 Kg (8/10pers)

78.00 €

## Le Noisette

Pâté croûte cochon aux noisettes torréfiées de Bédoin

La pièce de 750 gr (4/5kg)

39.00 €

La pièce de 1.5 Kg (8/10pers)

78.00 €

## Le Richelieu

Paté croûte cochon, foie gras, Truffe et Pistache

La pièce de 750gr (4/5pers)

49.00 €

La pièce de 1.5 Kg (8/10pers)

98.00 €

La Maison Durand est spécialisé dans le Pâté en Croûte.  
Contactez nous en boutique pour connaître les saveurs du moment.

# Les Entrées

Terrine de Lotte & Daurade	6.40 €
Pâté croûte du Moment A partir de 44.90 € le Kilo	7.00 €
Tartelette fine Truite fumée, crémeux oignons doux, raifort et pousses végétales	8.00 €
Coquille St Jacques gratinée Fondue de poireaux & carpaccio de truffe	13.50 €
Pâté Chaud au Cochon Foie gras & duxelles de morilles, jus réduit corsé	13.50 €

## Entrée à partager

Viandes froides sur plateau Tranches fines au choix selon disponibilité : Jambon blanc / Rosbeef / Rôti de Porc / Rôti de dinde	7.50 € / 150gr
Terrine de foie gras de Canard 250gr (3/4pers) Foie gras mi-cuit au poivre de Madagascar, chutney de figues & oignons	45.00 €
Terrine de foie gras de Canard 500gr (6/8pers) Foie gras mi-cuit au poivre de Madagascar, chutney de figues & oignons	80.00 €
Saumon fumé par nos soins 500gr (4/5pers) crème d'Aneth, accompagnée de blinis & quartiers de citron	50.00 €
Truite de L'Isle sur la sorgue 500gr (4/5pers) Truite en Gravlax, crème d'Aneth, accompagnée de blinis & quartiers de citron	58.00 €
Tatin de Ratatouille & Rougets (6 pers)	30.00 €
Vol au vent de la Mer, Coupe du Monde ( 8pers) Moules, saumon, cabillaud, thon	63.00 €
Tielle Sétoise (8/10 pers) Encornets, poulpes, tomates, ail & carottes	68.00 €

# Les Plats

(minimum 2 personnes)

Rouget barbet saisi et cuit en portefeuille Bisque de poissons de roche, Légumes comme un Aïoli	16.50 €
Suprême de volaille braisé sur sa peau farci aux trompettes de la Mort, sauce suprême Ecrasé de pomme de terre truffé	17.50 €
Grenadin de veau en croûte d'herbe cuit à basse température Aubergine confite comme un caviar	18.00 €
Ballotine de Daurade aux agrumes confits Polenta au Parmesan, sauce au beurre blanc	18.00 €
Filet de bœuf juste saisi, jus corsé au Porto & Cacao Pomme fondante et son bouquet de légumes de saison	20.00 €
Saint Jacques poêlées, mousseline d'haddock fumé & son beurre blanc monté à l'Estragon	28.00 €

## Les Plats à Partager

(minimum 4 personnes)

Koulibiac de Saumon épinard, petits épeautres grillés, champignons de saison jus de Cressons	16.50 €
Bœuf Wellington Filet de boeuf, champignons sauvages, jambon de Serrano, sauce au Porto	18.00 €

# Les Petits plats de Grand Mère

(minimum 2 personnes)

Lasagne à la Bolognaise (400gr)	12.80 €
Mignon de porc à la Forestière	10.00 €
Cuisse de Canard, sauce au thym	11.90 €
Bœuf Bourguignon (250gr)	12.00 €
Paupiette de veau & Porc lardé, jus de cuisson	10.90 €
Blanquette de veau à l'ancienne (250gr)	12.50 €
Hachis Parmentier de Canard (400gr)	14.00 €

## Les Accompagnements

Ecrasé de Pomme de terre	4.75 € / 250gr
Gratin Dauphinois	5.00 € / 250gr
Poêlée de légumes du moment	4.00 € / 200gr
Riz Pilaf	4.00 € / 200gr
Fricassé de Champignons de Saison	4.00 € / 200gr
Tagliatelles aux oeuf frais	4.00 € / 200gr
Mousseline de Panais à la Vanille de Madagascar	4.00 € / 200gr
Fregula	6.00 € / 200gr
Risotto crémeux au Parmesan	6.25€ / 250gr
Ecrasé de Pomme de terre truffé	10.00 € / 250gr

# Le Fromage

Plateau de fromages affinés selon sélection du Chef  
80gr par convive (minimum 4/5 personnes)

30.00€

## Les Douceurs Sucrées

Les Gateaux de soirée  
Assortiment de 30 mignardises sur plateau

57.00 €

Les Gateaux individuels

4.50 € à 5.20 €

Les Entremets  
Uniquement sur commande

4/5pers

26.00 €

6 pers

34.00 €

8 pers

44.00 €