
MAISON DURAND
Carte des Fêtes
2026

L'APÉRITIF

APÉRITIFS

Pièces cocktails (6 variétés)
- *Finger de foie gras & compotée de figues*
- *Ceviche de daurade aux fruits de la passion*
- *Macaron crémeux de canard truffé & marrons torréfiés*
- *Tataki de thon mariné, wakamé & citron combawa*
- *Blinis de saumon fumé par nos soins, crème d'aneth & citron vert*
- *Entremet saumon avocat, senteurs de fête*

24 pièces ..... **48,00 €**

Les petits fours salés (6 variétés)
Assortiment de petits fours salés sur plateau : gougère au comté, quiche lorraine, bouchée de saumon fumé, mini chou napolitain, mini briochin d'escargot aux petits légumes, beignet de saucisse truffé.

24 pièces ..... **35,00 €**

Le plateau de crevettes à partager
Plateau de crevettes d'Équateur, citron, mayonnaise maison.

1,6 kg – *4 pers.* ..... **50,00 €**
2,4 kg – *6 pers.* ..... **75,00 €**
3,2 kg – *8 pers.* ..... **92,00 €**

LES PÂTÉS CROÛTE

Le Richelieu classique
Pâté croûte Richelieu – cochon, pistache et foie gras
La pièce de 750 g *(4/5 pers.)* ..... **45,00 €**
La pièce de 1,5 kg *(8/10 pers.)* ..... **90,00 €**

Le Noisette
Pâté croûte tout cochon aux noisettes torréfiées
La pièce de 750 g *(4/5 pers.)* ..... **39,00 €**
La pièce de 1,5 kg *(8/10 pers.)* ..... **78,00 €**

Le Pistache
Pâté croûte tout cochon aux pistaches
La pièce de 750 g *(4/5 pers.)* ..... **39,00 €**
La pièce de 1,5 kg *(8/10 pers.)* ..... **78,00 €**

Le Richelieu truffé melanosporum
Pâté croûte cochon, foie gras, truffe & pistache
La pièce de 750 g *(4/5 pers.)* ..... **49,00 €**
La pièce de 1,5 kg *(8/10 pers.)* ..... **98,00 €**

Le Festif
Pâté croûte cochon, filet de chapon mariné aux épices & fruits secs
La pièce de 750 g *(4/5 pers.)* ..... **44,00 €**
La pièce de 1,5 kg *(8/10 pers.)* ..... **88,00 €**

Le Pâté croûte de nos côtes
Farce fine de daurade, légumes grillés, filet de daurade mariné au citron confit & herbes fraîches
La pièce de 750 g *(4/5 pers.)* ..... **42,00 €**
La pièce de 1,5 kg *(8/10 pers.)* ..... **84,00 €**





LES ENTRÉES

ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques gratinée
Fondue de poireaux & carpaccio de truffe
13,50 €

Vol-au-vent d'escargots
Escargots, beurre persillé et crémé, tartare de petits légumes
13,50 €

Cassolette de la mer en croûte
Saumon, gambas & Saint-Jacques, petits légumes et sauce crème au vin blanc
13,50 €

Tarte fine forestière
Compotée d'oignons, poêlée de girolles, champignons bruns, truffe melanosporum & jus corsé
12,00 €

Crumble de canard
Canard confit, butternut, compotée d'oignons aux éclats de marrons
13,50 €

ENTRÉES FROIDES

Bûchette saumon et avocat
Crème aigrelette au citron caviar
13,50 €

Tartelette de gravlax de lotte
Crémeux topinambour, gel et pickles de carottes
13,50 €

Royale de foie gras
Tartare de champignons sauvages, petit croûton truffé, pickles de butternut
13,50 €

ENTRÉES À PARTAGER

Terrine de foie gras de canard
Foie gras mi-cuit au poivre de Madagascar, chutney de figues & oignons
La tranche de 80 g *(ind.)* **15,00 €**
La pièce de 250 g *(4/5 pers.)* **45,00 €**
La pièce de 500 g *(8/10 pers.)* **80,00 €**

Terrine de foie gras de canard à la truffe
Foie gras à la truffe melanosporum 3 %
La tranche de 80 g *(ind.)* **16,00 €**
La pièce de 250 g *(4/5 pers.)* **55,00 €**
La pièce de 500 g *(8/10 pers.)* **95,00 €**

Bûche de saumon & avocat
Crème aigrelette au citron caviar
4 pers. **54,00 €**
6 pers. **81,00 €**

Saumon écossais fumé par nos soins
Saumon fumé tranché, crème d'aneth, blinis & quartiers de citron
La pièce de 500 g *(4/5 pers.)* **50,00 €**
La pièce de 1 kg *(8/10 pers.)* **90,00 €**

Escargots persillés
Et leur beurre d'ail noir
6 pièces **7,50 €**
12 pièces **13,00 €**

LES PLATS

LES VIANDES

Pavé de biche Rossini
Foie gras poêlé, jus aux airelles
17,50 €

Ballotine de chapon royal
Farci de foie gras & truffe melanosporum, sauce suprême au foie gras
18,00 €

Roulé de veau farci
Farce foie gras & volaille, duxelles de morilles, jus corsé
18,00 €

Parmentier de marcassin aux prunelles
Marcassin confit, écrasé de pomme de terre & compotée de prunelles
16,50 €

LES POISSONS

Ballotine de daurade & mousseline de homard
Sauce Nantua
18,00 €

Queue de langouste à l'armoricaine
(minimum 240 g)
35,00 €

FROMAGES

Brie truffé
Truffe melanosporum, mascarpone
2/4 pers. – *300 g* **22,00 €**
6/8 pers. – *600 g* **42,00 €**

Plateau de fromages
Assortiment de fromages affinés à partager (4/5 pers.)
30,00 €

À PARTAGER

(minimum de 4 personnes)

Bœuf Wellington, sauce au porto
Filet de bœuf, champignons sauvages, jambon de Serrano
18,50 €

Koulibiac de saumon
Saumon écossais, épinards, petit épeautre grillé, champignons de saison, jus de cresson
16,50 €

Fricassée de chapon
Chapon rôti & confit, aux morilles & éclats de marrons
18,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

Mousseline de céleri aux noisettes *(250 g)* **5,00 €**
Gratin dauphinois *(250 g)* **5,00 €**
Écrasé de pomme de terre à la truffe *(250 g)* **10,00 €**
Riz pilaf *(200 g)* **4,00 €**
Tatin de patates douces *(250 g)* **5,50 €**
Poêlée de légumes festifs **5,50 €**
Poêlée de girolles & châtaignes braisées *(250 g)* **6,50 €**
Fondue de poireaux *(250 g)* **4,50 €**

MAISON MD DURAND

LES DESSERTS

LES BÛCHES INDIVIDUELLES

La Tatin
Compotée de pommes granny, mousse légère à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé, croustillant noisettes, moelleux amande
Bûche individuelle ..... **5,80 €**

La Crazy Mango
Compotée de mangues rôties, mousse vanille de Madagascar, confit aux fruits de la passion, moelleux aux amandes
Bûche individuelle ..... **5,80 €**

LES VINS & CHAMPAGNE

Champagne
Champagne Veuve Elisabeth brut
75 cl ..... **35,00 €**

Prosecco
Prosecco Valmarone DOC extra dry
75 cl ..... **12,00 €**

Nos châteauneuf-du-pape rouges (75 cl)
Roger Sabon, cuvée Prestige 2021 ... **52,00 €**
Roger Sabon, cuvée Réserve 2023 .... **40,00 €**

Nos vins de France Roger Sabon (75 cl)
Le Sabounet rouge ..... **15,50 €**
Le Plaisir blanc ..... **16,50 €**

LES ENTREMETS

La Pavlova aux fruits rouges ou aux fruits exotiques
Meringue suisse, confit de fruits, ganache à la vanille de Madagascar & fruits frais

La Pavlova festive
Meringue croquante, ganache légère chocolat blanc & vanille de Madagascar, compotée et vermicelles de marrons
6/8 personnes ..... **36,00 €**
8/10 personnes ..... **48,00 €**

Le Paris-Brest
Chou surmonté de son craquelin noisette, mousseline gourmande pralinée, croustillant noisette
6 personnes ..... **34,00 €**
8 personnes ..... **44,00 €**

Le Tonka
Mousse choco-noisette infusée à la fève de tonka, croustillant praliné, ganache & moelleux à la noisette
6 personnes ..... **34,00 €**
8 personnes ..... **44,00 €**

D'autres entremets, tels que le saint-honoré, les framboisiers, les mille-feuilles ou la tarte au citron meringuée, sont disponibles sur commande. N'hésitez pas à nous contacter en boutique.



MAISON MD DURAND

INFORMATIONS

LES COMMANDES

Passez vos commandes dès à présent !

Les retraits de la Carte des Fêtes sont ouverts du 21 au 31 décembre.

Les commandes sont à retirer en boutique les 24 et 31 décembre au plus tard à 16 h 30.

À la boutique : 59 rue Carnot, 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue

Par téléphone : 04 65 81 41 25

Par e-mail :
ludovicdurand.cuisine@outlook.fr

Dates limites de commande :

Le Réveillon : le 19 décembre
La Saint-Sylvestre : le 28 décembre

CONDITIONS DE VENTE

Un acompte de 50 % est demandé lors de la commande.

Toute annulation ou modification doit être notifiée au plus tard 4 jours avant le retrait.

Passé ce délai, nous nous réservons le droit de conserver l'acompte en compensation des frais de fabrication engagés.

Les prix de nos produits sont indiqués à la pièce ou par personne, sauf indication contraire.

HORAIRES DE LA BOUTIQUE

Du mardi au samedi : 10 h 00 – 19 h 15
Les dimanches : 9 h 30 – 14 h 00

Les lundis 21 et 28 décembre : 10 h 00 – 19 h 15

Les 24 et 31 décembre : 9 h 30 – 17 h 00

Votre boutique sera fermée les 25 et 26 décembre 2026, ainsi que les 1er, 2 et 3 janvier 2027.