



CHRISTOPHE DURAND

- TRAITEUR -

Saveurs Nomades

QUELQUES SUGGESTIONS

COCKTAIL

Pièces froides

- Canapé œuf de caille poêlé, crème d'échalotes sur pain noir
- Canapé chorizo, tomate cerise confite et bille de mozzarella
- Canapé tapenade d'olives noires et tomate cerise
- Canapé fromage frais, ciboulette et scampi
- Bavarois au saumon, crème de mascarpone et saumon fumé
- Cake chorizo figue
- Macaron : foie gras ou truffe ou roquefort
- Verrine au poulet façon thaï à la menthe fraîche
- Sushi saumon, maki et california
- Mini pan bagnat

Pièces chaudes

- Mini croque-monsieur
- Mini pita à l'agneau confit
- Mini burger façon M

Pièces sucrées

- Assortiment de réduits
- Assortiment de macarons (aux différents parfums)
- Crème brûlée noisette
- Verrine : minestrone de fruits, sabayon citron vert

Pièces froides

- Saint-Jacques crème de fruits secs aigre doux, vinaigrette acidulée
- Canapé œuf de caille poêlé, crème d'échalotes sur pain noir
- Thon brûlé à la flamme vive, mousseline aneth coriandre
- Sardinillas, beurre demi-sel, crème de yuzu, zeste de citron vert
- Filet de rouget façon escabèche, sur tartare de tomates au basilic
- Cake chèvre, tomates confites
- Carpaccio de bœuf, basilic, huile d'olive, parmesan
- Oeuf toqué en brouillade et truffe noire
- Arbre à sushi
- Brioche sésame foie gras, confit d'oignons

Pièces chaudes

- Mini chou crème de tomates
- Mini burger de canard confit
- Cassolette de ravioles de la mère Maury aux queues d'écrevisses

Les animations

- Découpe de jambon ibérique par Jérôme Drouin (Maestro Cortador de Jamón)
- Le Mareyeur, huîtres n°4 de Bouzigues d'Yvon Larda (Ostréiculteur à Mèze)

Pièces sucrées

- Assortiment de réduits
- Assortiment de macarons (aux différents parfums)
- Ile flottante noix de coco fraise
- Sucette au chocolat

COCKTAIL
DINATOIRE
& ANIMATIONS

ATELIERS CULINAIRES

Les ateliers salés

- Découpe de jambon ibérique par Jérôme Drouin (Maestro Cortador de Jamón)
- Le Mareyeur, huîtres n°4 de Bouzigues d'Yvon Larda (Ostréiculteur à Mèze)
- Le Maître Sushi
- Le Sud-Ouest, découpe de foie gras brûlé à la flamme vive
- Découpe de charcuterie régionale ou internationale avec notre trancheur manuel à volant

En vivant nos ateliers, vous voyagerez avec vos clients ou amis dans les années 1900 - 1950 et partagerez un moment convivial, mêlant goût et finesse.

Les ateliers sucrés

- La barbe à papa
- La fontaine à chocolat
- La crème glacée en turbine

Les menus

- Ravioles aux queues d'écrevisses, bruschetta aux moules crème à l'aneth
- Magret de canard en robe de pavot bleu, façon mille-feuille de foie gras, tuile crème d'échalotes
- Fromages secs affinés* ou faisselle à la crème
- Dôme crème légère noisette, crémeux chocolat et croustillant

Ou

- Tataki de thon brûlé à la flamme vive, mousseline aneth coriandre
- Suprême de poulet fermier de la Dombes et cèpes
- Fromages secs affinés* ou faisselle à la crème
- Minestrone de mangue, sabayon citron vert

Ou

- Saint-Jacques crème de fruits secs aigre doux, beurre de poireaux, vinaigrette acidulée
- Filet de caille, légumes glacés, croustillant sésame
- Fromages secs affinés* ou faisselle à la crème
- Poire confite caramel en blanc manger

* Les Alpagnes, Bernard Mure-Ravaud (MOF)

A TABLE

BUFFET

- Bodega de crozets à la Dauphinoise
 - Bodega de salade marine de perle
 - Verrine de pépinettes au curcuma & betterave
 - Bodega de salade César
 - Mini pizza de polenta
 - Tarte aux oignons
 - Suédois roquette, saumon fumé
 - Filet de rouget façon escabèche
 - Carpaccio de poulpe sauce vierge
 - Terrine campagnarde ibérique
 - Filet de canard basse température
 - Le veau et son caviar d'aubergine
 - Sushi saumon, maki et california
-
- Fromages cocktail*
 - Tarte aux pommes
 - Fondant chocolat

Nous pouvons concevoir plusieurs formules de buffets : avec pièces chaudes ou animations, dinatoires ou déjeunatoires. N'hésitez pas à nous consulter.

** Les Alpes, Bernard Mure-Ravaud (MOF)*

Notre sommelier sillonne le territoire français pour découvrir les producteurs locaux et sélectionner les meilleurs vins et champagnes qui éveilleront les papilles de vos convives.

Nous proposons également de vous faire découvrir la mixologie, ou l'art de savoir-faire des cocktails. Proposée par Anthony Deloche, vous mettez en éveil vos sens pour discerner les différentes saveurs cachées par nos barmans. Une prestation toute incluse qui va ravir vos invités.

-
- Des recettes gourmandes de cakes, viennoiseries et pâtisseries maison
 - Un buffet généreux de fruits frais, cafés et thés
 - Des ateliers brunch préparés minute

Nous pouvons vous proposer un vaste choix de mobilier et d'équipements

- Verrerie du cocktail
- Verrerie du repas
- Table buffet
- Mange-debout

**VINS &
MIXOLOGIE**

**PETIT
DEJEUNER**

**LA VAISSELLE,
LE MOBILIER**

DES SITES D'EXCEPTION

*Château de Sassenage • Musée Dauphinois • Château du Touvet • Fort de la Bastille • Le Clos des Capucins
Château de Venon • Château de Pupetières • Château des Girards • Couvent des Carmes*



CHRISTOPHE DURAND : QUELQUES UNES DE NOS REFERENCES

*Abcylone Patrimoine • Audi GSA Premium • Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes
BMF Remontées Mécaniques • Bouygues Bâtiment Sud Est • Cave Micand • Eurovia Alpes
FCG Event • Groupe Volkswagen, Dauphiné Sport Auto • Mercedes Etoile 38
Roche Diagnostics • Sofronta (Groupe Banque Populaire) • Telenco • CDL (Cloisons Amovibles)*