

Nos plats d'ambiance

- * Choucroute cuite garnie
- * Couscous
- * Paella
- * Cassoulet
- * Potée
- * Pot au feu
- * Coq au vin
- * Moussaka

Nos desserts

- * Fours sucrés
- * Charlotte aux fruits
- * Charlotte chocolat/poires
- * Millefeuille
- * Forêt noire
- * Fraisier (en saison)
- * Framboisier (en saison)
- * Tiramisu
- * Ile flottante
- * Crème brûlée
- * Tarte fruits



*Nathalie et Christian DURAND
Et leur personnel*

Vous accueillent

Du mardi au vendredi

De 8h30 à 14h00

Et de 16h00 à 20h00

Le samedi

(d'Avril à fin Septembre)

De 8h00 à 14h00

Et de 16h00 à 20h00

(Octobre à fin Mars)

De 8h00 à 20h00

Sans interruption

Le dimanche


De 8h30 à 13h00

*Fermé dimanche après-midi
Et lundi toute la journée*



*Nathalie & Christian
DURAND*

*Charcutier Traiteur Fabricant
2, rue d'Avron
75020 Paris*

 *01 43 73 03 95*

*contact@durand-traiteur.fr
www.durand-traiteur.fr*

Pour l'apéritif

- * Fours salés pur beurre
- * Panier de légumes crus et ses sauces
- * Canapés assortis
- * Acras de morue
- * Pains surprises
 - Charcuterie
 - Poisson
 - Fromage
- * Saucisses cocktail

Nos entrées froides

- * Foie gras de canard maison
- * Avocats aux crevettes
- * Avocats au crabe
- * Œuf norvégien
- * Pamplemousse cocktail
- * Aspic d'écrevisses
- * Tartare de saumon
- * Œufs en gelée au jambon
- * Œufs en gelée au saumon
- * Terrine de légumes
- * Salade périgourdine
- * Pâté d'Houdan
- * Assortiment de charcuterie
- * Assortiment de crudités

Nos entrées chaudes

- * Bouchées à la reine
- * Galette feuilletée
- * Coquille Saints Jacques
- * Kouloubiac de saumon
- * Aumônière de Saint Jacques
- * Quiches diverses
- * Saucisson brioché

Nos poissons froids

- * Saumon fumé maison
- * Saumon frais en belle vue
- * Colin frais en belle vue
- * ½ langoustes
- * Coquille au saumon
- * Coquille au crabe
- * Terrine de poissons
- * Darne de saumon glacée
- * Saumon farci

Nos poissons chauds

- * Lotte à l'armoricaine
- * Filets de soles sauce suprême
- * Filets de soles sauce normande
- * Paupiettes de saumon
- * Saumon sauce crevette
- * Dos de cabillaud en sauce
- * Dos de loup
- * Filets de flétan

Nos viandes

- * Canard à l'orange ou aux pêches
- * Magret de canard sauce échalotes
- * Pintade forestière
- * Pintade aux morilles
- * Cailles aux raisins ou forestière
- * Cailles farcies au foie gras
- * Paupiettes de veau
- * Filet mignon aux poireaux
- * Filet mignon de veau
- * Jambon en croûte sauce
 - Madère ou porto
- * Ris de veau
- * Rôti de veau nature
- * Rôti de veau aux morilles
- * Rôti de veau forestier

Nos Légumes

- * Pommes dauphine nature
- * Pommes paillassons
- * Poêlée de champignons forestiers
- * Poêlée forestière
- * Poêlée de pleurotes
- * Poêlée de cèpes
- * Tomates provençales
- * Flan de légumes
- * Gratin de légumes
- * Gratin de courgettes
- * Gratin dauphinois