

La carte

Découvrez
& commandez
dégustez



Cocktails / Apéritifs

Nos Cocktails

3,50 €

Punch planteur (Rhum, jus d'orange, jus multi fruit, sucre de canne)
Soupe Angevine (Mousseux, triple sec, Pulco, sucre de canne)
Sangria (Vin rouge, Cognac, Porto, limonade, orange, citron, sucre de canne)
Spritz (Prosecco, Aperol, eau gazeuse, orange)
Royal framboisine (Mousseux, framboisine)

Nos Mocktails (sans Alcool)

2,95 €

L'Amour d'été (Jus de fraise, citron, menthe fraîche)
Perle des Îles (Jus d'ananas, lait de coco, Eau pétillante)
Douce promesse (Thé noir infusé, jus de pêche, citron)
Lagoon Chic (Jus d'ananas, Eau pétillante, sirop de curaçao)

Verrines (2€ pièce et un minimum de 10 par sorte)

2,00 €

Thon et tartare fraîcheur (Mousse de thon, tartare de tomate et concombre basilic)
Perle de Saumon (Crème de saumon fumé et œuf de truite)
Velours de betterave (Ail et fines herbes, betterave)
Tartare de Saumon frais (Saumon frais assaisonné)
Panna Cotta Parmigiano
Pom'andouille (Pomme, andouille, moutarde à l'ancienne)
Normande (Pomme, lardons, camembert)
Crunchy tartare (Cacahuète, jambon blanc, ail et fines herbes)
Guacacrevettes (Guacamole et crevettes cocktail)

Cuillères ou écrins (1,80€ pièce et un minimum de 10 par sorte)

1,80 €

Saumon Gravlax mariné
Duo douceur (Chèvre, Miel, Jambon Sec)
Italienne (Mozzarella, tomate cerise, douceur balsamic)
Guacacrevettes (guacamole et crevettes bouquet)
Fruit de Saison

Mini Brochettes (1,60€ pièce et un minimum de 10 par sorte)

1,60 €

Magret fumé, comté, tomate cerise
Jambon sec, melon, emmental
Crevettes bouquet, ananas,
Fruits de saison
Roulé jambon tartare, raisin, emmental
Mozzarella et tomate cerise
Filet de poulet mariné romarin citron et sauce barbecue

Mini brochette Plancha (2,00€ pièces)

2,00 €

Noix de Saint Jacques et Chorizo
Crevettes marinées à l'Italienne
Filet de poulet mariné Romarin citron
Pomme et Boudin noir

Légumes Frais croquant de saison avec ses sauces maison (2,00€ par pers à partir de 10 personnes)

2,00 €

Petit four chaud (0,90€ pièce ou 40 € le plateau de 50 pièces)

0,90 €

Mini quiche, Croissant saucisse, Tartelette boudin noir compote, Mini pizza, Gougère au comté, roulé saumon fumé et tartare, roulé jambon et emmental, mini croque

Toast (0,90€ pièce ou 40€ le plateau de 50 pièces)

0,90 €

Foie de volaille, Guacamole et crevettes, Mousse de thon et asperges, filet mignon fumé, rillettes du pêcheur, rosette, saumon fumé, mousson de canard

Wrap roulé salade (0,90€ pièce à partir de 12 pièces)

0,90 €

Jambon Blanc émental, Poulet Curry, Tartare saumon fumé

Mini Croque truffée et jambon braisé (1,20€ pièce à partir de 9 pièces)

1,20 €

Mini burger (la pièce)

2,10 €

Saum'burger : Saumon fumé et Tartare
Royal figue : Foie gras et Chutney de figue
Petit Viandard (chaud) : Haché de Bœuf et cheddar

Mini Navette (la pièce)

1,80 €

Sec et Crémeux : Jambon de Savoie et St Moret
Duo Gourmand : Ganache Foie gras et magret Fumé
Curry Express : Blanc de poulet, crème de curry
Hot Dog : Knack fumé, Cheddar, Moutarde, Ketchup

Mini Pita Cocktail (1,50€ pièce à partir de 10 pièces)

1,50 €

Pita Parma : Jambon de parme et sa crème de parmesan
Pita Gasconne : Effiloché de canard et oignons confit

Pain Surprise (10 pers env. 60 pièces)

29,95 €

Le charcutier : (Rillettes, mousson de canard, rosette, filet mignon fumé, saumon fumé)
Le Marinier : (Différente rillettes à base de poisson, saumon fumé, surimi, tartinade de thon)

environ
4,00 €
/pers.

Les incontournables
de l'apéritif maison !

Plancha charcuterie maison fromage &
terrines (comté, émental)

Nous pouvons proposer un devis sur mesure pour vos prestations (Vin d'honneur, Cocktail apéritifs...) n'hésitez pas à prendre RDV. Toutes nos pièces sont préparées à partir de produits frais et de qualité.

Les entrées froides

prix par personne

Saumon fumé et ses délices maison	7,95 €
saumon fumé, verrine rillettes aux 2 saumons, mini chou crème saumon fumé, tomate cerise, petit beurre, pain de mie	
Saumon fumé maison et ses toasts croustillants à la crème citronnée à l'aneth	6,20 €
Foie gras maison et sa farandole	8,95 €
foie gras maison, brochette figue/magret de canard fumé, profiterole mousse foie gras, chutney, toasts (figue, pain d'épice)	
Foie gras maison et ses toast croustillant au chutney de saison	6,95 €
Médailillon de saumon (présenté sur plat)	4,50 €
salade, macédoine, œuf, tomate, saumon, mayonnaise	
Coquille du mareyeur	3,95 €
Terrine de poisson, macédoine, œuf, tomate, mayonnaise	
Coquille de saumon	3,95 €
macédoine, œuf, tomate, saumon, mayonnaise	
Coquille de crabe	4,10 €
macédoine, œuf, tomate, miette de crabe, mayonnaise	
Terrine de poisson maison (2 tranches)	4,10 €
tomates, sauce ciboulette (présentation sur plat sur demande)	
Terrine de poisson maison sur son lit de macédoine	4,50 €
1 belle tranche de terrine de poisson, macédoine, tomate, œufs, sauce crème, mayonnaise	
Assiette avocat pêcheur	5,95 €
salade, avocat, salade pêcheur, tomate, 2 crevettes, sauce cocktail	
Assiette de crudités	5,50€
salade, avocat, fond artichaut, asperges, carottes râpées, tomate, vinaigrette	
Assiette gourmande	5,95 €
salade, galantine maison, filet mignon fumé, jambon sec, godet de rillettes, petit beurre, cornichon, tomate cerise	
Melon (selon saison)	au cours
1/2 melon/jambon sec ou melon tranché/jambon sec/jambon fumé	
Cornet de jambon	3,95 €
salade, jambon maison, macédoine, tomate, mayonnaise	
Pamplémousse cocktail	3,95 €
salade cocktail, surimi, ananas, pamplémousse	
Timbale salade fraîcheur/jambon sec	3,95 €
melon, pastèque, pamplémousse	

Les entrées chaudes

prix par personne

Salade de gésiers confit	6,10 €
salade, gésiers confit, lardons, tomate cerise	
Salade périgourdine	7,20 €
salade, gésiers confit, fois gras maison, magret de canard fumé, tomate cerise	
Feuilleté Rissolé de la rue en coin et salade	5,95 €
chair échine, parmesan, moutarde à l'ancienne, herbes fraîche	
Vol au vent de la mer	4,50 €
saumon, noix de Saint Jacques, crevettes, moules	
Bouchée à la reine	4,50 €
ris de veau, poulet, champignons	
Coquille Noix de Saint Jacques	4,95 €
Cassiolette de Noix de Saint Jacques et fruits de Mer à la crème de Champagne	6,95 €
Cassiolette Dos de loup de mer et poireaux à la moutarde à l'ancienne	6,95 €
Brochette de Noix de Saint Jacques sauce lard et sa purée de pois cassé à la menthe (à saisir dans une noix de beurre, 30 secondes de chaque côté)	8,95 €

Les poissons et ses légumes

La part est compris avec un légume aux choix

prix de la part

Filet de flétan sauce champagne/crevettes	8,95 €
Filet de doré austral sauce beurre blanc	8,60 €
Pavé de saumon sauce Dieppoise	8,95 €
Dos de cabillaud sauce chorizo maison	8,95 €

Légumes (un légume au choix) :

flan de légume | risotto crémeux | julienne de légume | fondue de la mer

Les plats cuisinés

prix par personne

Choucroute de la mer	8,95 €
Blanquette de la mer	8,95 €
Paëlla royale	8,95 €
Cassoulet Gourmet 1 morceau de canard, 1 morceau de porc, 1 morceau de petit salé, 1 saucisse, 1 ail	8,95 €
Cassoulet au Canard 2 morceaux de canard, 1 saucisse, 1 ail	8,50 €
Couscous royale 4 viandes 2 morceaux d'agneau, 1 morceau de poulet, 1 merguez	8,95 €
Couscous 3 viandes 1 morceau de poulet, 1 boulette de bœuf, 1 merguez	8,95 €
Boulette de bœuf à la marocaine	8,95 €
Tajine d'agneau aux fruits secs	10,95 €
Choucroute Alsacienne petit salé Petit salé, poitrine fumée, 1 saucisse fumée, saucisson à l'ail, chou, pomme de terre	8,95 €
Choucroute royale jarrotin, poitrine fumée, 2 saucisses, saucisson à l'ail, chou, pomme de terre	10,00 €
Potée sarthoise 1 jarret, saucisse fumée, chou vert, carotte, sauce tomate, pomme de terre	8,95 €
Marmite Fresnoise	8,50 €
Jambalaya royale	8,95 €

prix par personne

Joue de bœuf à la bière	12,95 €
Sauté de bœuf à la bière	9,95 €
Bœuf bourguignon	8,95 €
Coq au vin	7,95 €
Veau marengo	9,95 €
Blanquette de veau	9,95 €
Rougail saucisse	7,95 €
Pot au feu + sauce tomate	9,95 €
Poule au blanc + risotto	7,95 €
Poulet basquaise	7,95 €
Lasagnes au bœuf +salade	8,95 €
Lasagnes saumon épinards + salade	8,95 €
Tartiflette + salade	8,50 €
Morbiflette + salade	8,95 €
Gratin franc comtois + salade	8,95 €
Cuisse de canard confite + grenailles	8,95 €
Hachis de canard confit + salade	8,95 €
Hachis parmentier de bœuf + salade	7,95 €
Big Hamburger Fresnois haché de boeuf assaisonné	6,95 €
Big Hamburger Gersois confit de canard	6,95 €
Big Hamburger Savoyard haché de veau assaisonné	6,95 €



Le plus de la Maison Durand part généreuse garantie

Pour toute demande de repas d'entreprise, d'association ou de particulier, avec service sur place ou livraison chaude selon les possibilités, nous établissons un devis.

Viandes et légumes

La part est compris avec 2 légumes au choix

Viandes

prix par personne

Pavé de veau sauce giroles	9,95 €
Quasi de veau sauce forestière	9,95 €
Pavé de rumsteck local sauce aux poivres (180g)	9,95 €
Tournedos de bœuf local sauce aux poivres (180g)	13,95 €
Gigot d'agneau	10,95 €
Palette de cochon basse température sauce moutarde à l'ancienne	8,95 €
Noix de joue de porc confite au cidre de Normandie	8,95 €
Filet mignon de porc sauce miel ou cidre	7,95 €
Rôti de cochon de lait farci en sauce	9,95 €
Sauté de porc cuisiné au poiré de Normandie	7,50 €

Volailles

prix par personne

Cuisse de canette sauce giroles	8,10 €
Magret de canard sauce aux poivres (selon le cour)	9,95 €
Tournedos de canard sauce aux poivres (selon le cour)	10,95 €
Gigot de pintade farcie sauce forestière	8,95 €
Suprême de pintade sauce côteaux du Layon forestière	8,95 €
Moelleux de lapin gourmand sauce normande	8,95 €
Fondant de poulet au chorizo et comté sauce chorizo	8,95 €
Ballotin de Caille désossée farcie sauce miel et figues	9,95 €

Légumes (2 légumes au choix) :

Écrasé de pomme de terre

Purée de patate douce

Purée maison au comté

Pommes dauphine

Pommes de terre grenaille

Pommes duchesse (4 pièces)

Écrasé de pomme de terre à la truffe (+0,50€)

Galette de pomme de terre

Gratin dauphinois

Pomme aux aïelles

Flan forestier

Risotto forestier

Risotto crémeux

Poêlé de légumes grillés

Fricassée de champignons de Paris

Ratatouille

Endive braisée

Mousseline de céleri

Tomate provençale

Flageolets

Flan de butternut

Gratin de courgettes

Divers

Salade et fromages

en plateau : Brie / St Nectaire / Tomme / Camembert

à l'assiette : Brie / St Nectaire

en brochette : Brie / St Nectaire / Emmental / Raisin ou tomate cerise

Sorbet (pomme, poire, citron, cassis, ananas) *

Nous pouvons également vous proposer des plateaux de différentes sortes de fromages affinés, sur devis.

prix par personne

2,20 €

* Notre conseil :

Pomme « Calvados »
Poire « Eau de vie à la poire »
Ananas « Rhum Ambrée »
Citron « Limoncello »
Cassis « Crémant brut »

1,20 €

Les Menus

Pour toutes vos réceptions - vin d'honneur, mariage, brunch, baptême, anniversaire...

Nous vous proposons **des menus sur mesure.**

Prenez rendez-vous pour un devis personnalisé !

Menu du Chef

15,95 €
/pers.

Planche charcutière et fromagère

ou mini burger petit viandard,
hot dog apéritif,
mini croque à la truffe

Fondant de poulet au chorizo et comté sauce crème paprika

ou palette sauce moutarde à l'ancienne
+ 2 légumes au choix

Salade et fromages



Menu Gourmet

24,95 €
/pers.

Boisson apéritif au choix

5 petits four mixte

Cassolette de Noix de Saint jacques et fruit de Mer à la
crème de Champagne

Sorbet au choix (sans alcool)

Filet mignon de porc sauce miel ou cidre de normandie

ou cuisse de canette farcie sauce girolles
+ 2 légumes au choix

Salade et brochette de fromages



Menu Plaisir

29,95 €
/pers.

Boisson apéritif au choix

2 toasts : filet mignon fumé et rillettes de maquereau

Mini burgers royal figue

Mini brochette magret fumé/comté/raisin

Pavé de Saumon sauce dieppoise et risotto crémeux

Sorbet au choix (sans alcool)

Magret de canard sauce aux poivres (selon le cours)

ou pavé de veau sauce girolles
+ 2 légumes au choix

Salade et brochette de fromages



Menu Prestige

30,95 €
/pers.

Boisson apéritif au choix

Verrine Thon et tartare fraîcheur

Mini navette Sec et crémeux

Écrin à l'Italienne

1 mini brochette jambon tartare/raisin/emmental

Brochette de Noix de Saint Jacques sauce lard et sa purée de pois
cassé à la menthe **ou** foie gras et sa farandole **ou** saumon fumé et
ses délices **ou** assiette terre et mer

Sorbet au choix (sans alcool)

Suprême de pintade sauce Coteaux du Layon forestière
ou fondant de poulet au chorizo et comté sauce crème paprika
+ 2 légumes au choix

Salade et brochette de fromages



Menu enfant

7,95 €
/pers.

Piémontaise **ou** Charcuterie

Nuggets **ou** Burgers **ou** Cordon bleu poulet

Purée **ou** Pommes duchesse **ou** Chips



Les plateaux

Raclette des Gourmands

12,00 € /pers.

3 sorte de Fromage (200g)
Nature, Morbier, Brezain Fumé
1 tranche de jambon blanc
1 tranche de jambon sec
1 tranche de coppa
1 tranche de braseola
1 tranche de bacon
1 tranche de saucisson à l'ail
1 tranche d'andouille
1 tranche de rosette

Raclette Familiale

10,00 € /pers.

Fromage à raclette nature (200g)
1 tranche de jambon blanc
1 tranche de jambon sec
1 tranche de coppa
1 tranche de braseola
1 tranche de bacon
1 tranche de saucisson à l'ail
1 tranche d'andouille
1 tranche de rosette
1 tranche de cervelas
1 tranche de filet mignon fumé

Plateau Repas

10,95 € /pers.

supplément pain 0,50 €

Piémontaise ou Riz au thon ou
Duo carottes/céleri
Pâté
OU
Godet de rillettes
Saucisson à l'ail (1)
Andouille (1)
Rôti de bœuf (2)
Rôti de porc (2)
Chips
Condiments
Camembert
Tartelette au pommé
Couverts en bois

Plateau Repas

13,95 € /pers.

supplément pain 0,50 €

Terrine de poisson ou médaillon
de saumon
Macédoine
OU
Melon Jambon sec (selon saison)
Pâté
OU
Godet de rillettes
Saucisson à l'ail (1)
Andouille (1)
Cochon de lait farci(1)
Rôti de bœuf(2)
Chips
Condiments
Saint Nectaire et Brie
Tartelette au pommé
Couverts en bois

Assiette Anglaise

4,00 € /enfant

Rosette
Saucisson à l'ail
Cervelas
Jambon blanc
Pâté
Chips
Condiments

8,95 € /adulte

Galantine
Rosette
Saucisson à l'ail (1)
Andouille (1)
Pâté
Rôti de bœuf (2)
Rôti de porc (2)
Chips
Condiments
Piémontaise (+1,80€)



Nos Buffets Froids

9,95 € /pers.

Nos salades :
4 sortes au choix

Nos charcuteries :
Terrine de pâté
Terrine de rillettes

Nos viandes (2 sortes au choix) :
2 tranches de rôti de bœuf
1 tranche de cochon de lait farci
2 tranches de rôti de porc
1 morceau de poulet cuit
2 tranches de rôti de dinde
1 tranche de jambon à l'os

Chips

Moutarde, mayonnaise, cornichons

11,95 € /pers.

Nos salades :
4 sortes au choix

Nos charcuteries :
Terrine de pâté, Terrine de rillettes,
Saucisson à l'ail (2), Andouille (2),
Rosette (1)

Nos viandes (2 sortes au choix) :
2 tranches de rôti de bœuf
1 tranche de cochon de lait farci
2 tranches de rôti de porc
1 morceau de poulet cuit
2 tranches de rôti de dinde
1 tranche de jambon à l'os

Chips

Camembert

Moutarde, mayonnaise, cornichons

13,95 € /pers.

Nos salades :
4 sortes au choix

Nos charcuteries :
Terrine de pâté, Terrine de rillettes,
Saucisson à l'ail (2), Andouille (2)
Rosette (1), Salami (1)

Nos viandes (2 sortes au choix) :
2 tranches de rôti de bœuf
1 tranche de cochon de lait farci
2 tranches de rôti de porc
1 morceau de poulet cuit
2 tranches de rôti de dinde
1 tranche de jambon à l'os

Chips

Variété de fromages et salade
Brie, St Nectaire, Tomme, Camembert

Moutarde, mayonnaise, cornichons

15,95 € /pers.

Nos salades (4 sortes au choix)

Nos entrées :
Terrine de poisson maison

Nos charcuteries :
Terrine de rillettes, Terrine de pâté,
Saucisson à l'ail (2), Andouille (2),
Rosette (1), Salami (1)
Jambon sec (1)

Nos viandes (2 sortes au choix) :
2 tranches de rôti de bœuf
1 tranche de cochon de lait farci
2 tranches de rôti de porc
1 morceau de poulet cuit
2 tranches de rôti de dinde
1 tranche de jambon à l'os

Chips

Variété de fromages et salade
Brie, St Nectaire, Tomme, Camembert

Moutarde, mayonnaise, cornichons

Nos choix de salades

Piémontaise

Carottes râpées

Céleri rémoulade

Taboulé

Concombres
à la crème

Betteraves rouge

Riz au thon

Marco Polo

Strasbourgeoise

Salade du pêcheur

Chou rouge

Chou jambon comté

Salade fraîcheur

Perle marine

Salade berlinoise

Salade basque

Poulet au curry

Duo celerie carotte

Taboulé tutti frutti

Buffet Barbecue

16,95€ par personne

Nos salades :

4 sortes au choix
1/2 melon et jambon sec

Nos charcuteries :

Terrine de pâté
Terrine de rillettes

Nos viandes :

1 chipo nature ou persillée
1 merguez
1 brochette de dinde romarin citron
Tomme, Camembert)
ou 1 brochette de bœuf mariné
ou 1 brochette de porc
Chips

Variété de fromages et salade
(Brie, St Nectaire,

Moutarde, mayonnaise, cornichons



Découvrez & commandez dégustez



14 rue du Docteur Horeau
72130 FRESNAY SUR SARTHE



02 43 97 21 27



boucherie.durand72@orange.fr



www.boucheriedurandetfils.fr

Informations pratiques :

Nous acceptons les commandes par téléphone et en boutique.

Il vous sera demandé un acompte de 10% avant la livraison (règlement CB/espèces). Votre commande doit être validée 1 mois avant la date de l'évènement (mise à jour possible du nombre de personnes 10 jours avant). Un chèque de caution vous sera demandé pour tous les plats, contenants et bacs isothermes prêtés. Vous devrez les restituer, accompagnés du solde de votre facture, dans les 2 jours ouvrés suivants votre manifestation.



Les prix indiqués peuvent varier suivant le cours des matières premières.

Photos non contractuelles. Credit Adobe Stock ©

Mise en page et impression www.laboratoiredigital.com

Ne pas jeter sur la voie publique