

CARTE DE FÊTES BRUNET FRÈRES



L'ÉPICERIE FINE



Terrine de foie gras maison au poivre de Timut,
Chutney d'agrumes aux épices de Noël*

250 gr / 45 €ttc
500 gr / 70 € ttc

Briochettes

15 pièces / 6 €ttc

Panettone Maison : Agrumes, romarin

400 gr environ / 15 €ttc

**(conditionnement sous vide, non tranché)*

BRUNET  **FRÈRES**

TRAITEUR CRÉATEUR

LES PLATEAUX APÉRITIFS



Offrez une expérience festive inoubliable avec notre
GRAZING BORD DE NOËL

Laissez-vous séduire par notre
magnifique plateau de
dégustation à partager,
soigneusement composé pour
émerveiller vos invités,
rempli de délices artisanaux
qui évoquent
l'esprit de Noël.



Grazing Board de L'Avent

Chiffonnade de jambon truffé, magret de canard fumé,
jambon ibérique, cécina de boeuf, comté 36 mois,
chèvre de Provence mendiant, fleur de brebis, trio de
houmous (betterave, butternut et lentilles corail), pain
d'épices maison, focaccia au romarin, gressins,
raisins, noix de cajou, décoration de fleurs comestibles.

60 € ttc pour 4/6 personnes (env. 1kg)

120 € ttc pour 10/12 personnes (env. 2kg)

LES PLATEAUX APÉRITIFS



De gauche à droite :

Mini burger de boudin blanc, chutney de mangue

Mini St Jacques à la persillade

Oeuf toqué aux truffes



Naan cheese façon Flammekueche

LES PLATEAUX APÉRITIFS



Plateaux cocktail froids



Œufs toqués aux truffes*

6 pièces / 30 € ttc



Assortiment de canapés festifs :

Œufs de caille, sauce crustacés, crevettes
Canapés de foie gras mi-cuit, confiture de

figues

Calisson de volaille aux Morilles et vin jaune

Biscuit de Saint-Jacques, jus coraillé

Berlingot de patate douce, épices de Noël

30 pièces / 55 € ttc

Plateaux cocktail à chauffer



Mini St Jacques à la persillade

12 pièces / 21 € ttc



Mini Burger au boudin blanc,
chutney mangue

12 pièces / 15 € ttc



Naan cheese façon Flammekueche

Coupée en 8 portions / 14 € ttc



Pinza à la truffe

Coupée en 16 portions / 30 € ttc

(* truffes *Tuber Melanosporum*, *Tuber Brumale*)

LES ENTRÉES



Blinis d'épeautre, Saint Jacques et Gambas,
gel de Calamensi

“Un accord terre/mer tout en finesse, relevé par la fraîcheur du Calamensi”

17 € ttc



Biscuit de crustacés aux petits légumes,
crèmeux estragon, réduction de carapace

“Une bouchée iodée et généreuse, portée par une réduction intense et parfumée”

19 € ttc



Médaillon de foie gras au Rasteau,
fougasse douces épices

“L'alliance noble et gourmande du foie gras et vin de Rasteau sur une note provençale sucrée/salée”

18 € ttc

Présentation des entrées sur plats décorés, prêts à servir

LES PLATS



Magret de canard laqué à l'orange
et aux épices de Noël

*"La gourmandise des Fêtes :
laqué, fondant et subtilement épicé"*

24 € ttc

La marmite du pêcheur :
St Jacques, Daurade royale, Gambas,
Coques, Etuvée de légumes,
sauce champagne

*"Saveurs marines et bulles de champagne
pour une touche raffinée"*

20 € ttc

Filet de bœuf Rossini
escalope de foie gras sauce Périgueux

*"La quintessence du festif :
boeuf d'exception, foie gras et sauce Périgueux"*

29€ ttc



Queue de langouste entière à l'américaine

35 € ttc

Loup en croûte sauce à l'oseille

6 parts : 80 € ttc

8 parts : 106 € ttc

10 parts : 133 € ttc

Présentation des entrées sur plats décorés, prêts à servir

LES COCOTTES DU CHEF

LES ACCOMPAGNEMENTS

Cocotte d'agneau de 7h aux châtaignes
et champignons sauvages

100 € ttc

Cocotte de gambas et daurade,
coques, palourdes, crème de crustacés,
étuvée de légumes

130 € ttc

Cocotte de chapon fermier au vin jaune
et morilles

145 € ttc

*(Cocotte pour 8 personnes)
Présentation dans une cocotte en fonte,
parfait pour un repas convivial
(caution de 80 € ttc par cocotte)*

Riz pilaf

4 € ttc

Tatin de champignons, étuvée d'épinards,
galette de pommes de terre

6 € ttc

Gratin Dauphinois "tradition"

6 € ttc

Poêlée de légumes festifs

7 € ttc

Purée de pommes de terre truffée

12 € ttc

(truffes Tuber Melanosporum, Tuber Brumale)*

LA RÔTISSERIE



Chapon fermier rôti, farce truffée*
découpé dans son jus, prêt à déguster

(+/- 5kg farce inclus) : 160 € ttc

(truffes Tuber Melanosporum, Tuber Brumale)*



BRUNET  FRÈRES

TRAITEUR CRÉATEUR

CONDITIONS DE REMISE EN TEMPERATURE

Viande rouge et viande blanche

Au four en enlevant le fil protecteur, Thermostat 3 ou 80°C à 100°C

Viande en sauce et accompagnement

Au four sans enlever le film protecteur, Thermostat 4 ou 120°C

Temps de remise en température 6/8 min

ou

Au four à micro-ondes, puissance moyenne,
temps de remise en température 15 min

Poisson

Au four en enlevant le film protecteur, Thermostat 3 ou 80 à 100°C,
temps de remise en température 20/30 min

Garniture

Au four en enlevant le film protecteur, Thermostat 3 ou 80 à 100°C,
temps de remise en température 20/30 min

Astuce du chef

Piquez au centre de la pièce avec une lame de couteau et la porter aux lèvres,
si celle-ci est chaude, c'est prêt !

BRUNET  FRÈRES

TRAITEUR CRÉATEUR

COMMANDES ET RETRAITS



Notre Maison vous propose une sélection de mets gourmands, soigneusement élaborés pour sublimer votre table de Noël.

Pour profiter pleinement des fêtes, pensez à réserver votre repas dès maintenant !

Les commandes sont ouvertes jusqu'au **vendredi 19 décembre 2025**.

Le retrait des commandes s'effectuera du **lundi 22 au jeudi 25 décembre 2025**.

(Le 24.12 jusqu'à 14h00 et le 25.12 jusqu'à 11h00)

Offrez-vous l'Excellence et laissez la magie des Fêtes opérer !



Toute l'équipe de Brunet Frères vous souhaite
de belles fêtes de fin d'année !

Service commercial : +33 (0)4.90.66.33.90

Email : info@brunet-traiteur.com

www.brunet-traiteur.com

Toutes nos actualités sur :



BRUNET



FRÈRES