

# 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,  
chèvre de pays, gorgonzola, endives carmine, pain  
d'épices, noix de Grenoble, confit de fruits, abricots  
moelleux, miel, crackers, panettone maison et décoration  
de fleurs comestibles.

**60 € ttc pour 4/6 personnes**

**120 € ttc pour 10/12 personnes**



# 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**



Médailillon de foie gras au Rasteau,  
fougasse douce 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](mailto:info@brunet-traiteur.com)

[www.brunet-traiteur.com](http://www.brunet-traiteur.com)

Toutes nos actualités sur :



BRUNET



FRÈRES