NOËL

Carte traiteur 2020

Brunet Frères
Traiteur Créateur
PROVENCE
@ : info@brunet-traiteur.com ✆ : 04 90 66 33 90

Maison
Brunet Frères
Traiteur

Brunet Frères
Traiteur Créateur
PROVENCE
@ : info@brunet-traiteur.com : 04.90.66.33.90

Gamme festive
2020/2021

Sur précommande avant le 22 décembre
Dispo du 23 au 25 décembre
Sur précommande avant le 29 décembre
Dispo du 29 au 31 décembre

Service commercial 04 90 66 33 90
Email info@brunet-traiteur.com
Site www.brunet-traiteur.fr

Epicerie Fine
Maison Brunet

Terrine de foie gras maison au Muscat de Beaumes de Venise
(Conditionnement sous vide, non tranché)

250g / *30€ttc* —500g / *50€ttc* —1 kg / *90€ ttc*

Saumon Bio Gravelax
(conditionnement sous vide, tranché prêt à déguster)

250g / *25€ ttc* —500g / *45€ ttc* —1 kg / *85€ ttc*

Jambon cru Ibérique Cebo
(36 mois, conditionnement sous vide, tranché)

250g / *35€ ttc* —500g / *55€ ttc* —1 kg / *90€ ttc*

Options

*Blinis au froment

15 pcs/3.50€ ttc

*Briochettes

15 pcs/4€ ttc

*Panettone Maison,
orange/abricot/romarin 350/400g

7.50€ ttc

Plateau Apéritif

Moelleux fromage frais, noix et comté
Moelleux Canneberges, raifort et œufs de truite
Pain maïs foie gras de canard et griottes
Blinis crème à l'orange et saumon fumé a l'aneth
Pain fougasse tomates garnitures fromage de brebis et tomates confites
Pain complet aux graines fromage frais avec poivrons et bresaola

12pcs/10€ ttc

Les Entrées

Terrine de fois gras maison
Au muscat de Beaumes de Venise et panettone maison

11.50€ ttc

Brochette de St Jacques, magret séché,
copeaux de légumes croquants aux sucs de clémentines Corses

14€ ttc

Présentation des entrées sur plats décorés, prêts à servir

Les Plats

Croustillant de veau confit aux morilles et vin jaune

12.50€ ttc

Marmite royale du pêcheur
Daurade, Langouste, St Jacques, Gambas et Langoustines, fondue de légumes, sauce homard

15€ ttc

Queue de langoustine à l'américaine

22€ ttc

La Rôtisserie

Chapon fermier rôti, farce truffé*
Découpé dans son jus, prêt à déguster!

22€ ttc/le kg

(+/- 4 kg)

Les Cocottes du chef

Cocotte de volaille fermière du Gers sauce Albufera
Madère, cognac, porto, foie gras, jus de truffes

115€ ttc

Cocotte de chapon fermier au vin jaune et morilles

128€ ttc

(Cocotte 8 personnes, +/- 3 kg)

Présentation dans une cocotte en fonte,
parfait pour un repas convivial
(Caution de 80.00€ ttc par cocotte)

Les Accompagnements

Gratin dauphinois « Edouard Loubet »
Pommes de terre, crème, cebettes et ails confits

4€ ttc

Poêlée de légumes festifs
Rattes, châtaignes, carottes, fèves, mange-tout, pleurotes

5€ ttc

Riz pilaf citronné

2.50€ ttc

(+/- 200gr)

**Truffes Tuber Melanosporum, Tuber Brumale*

Menu Coffret Festif

Vous n'avez pas le temps de cuisiner...
Vous souhaitez offrir à vos proches un repas festif...

Nous avons la solution !
Présenté dans un coffret Noël.

Entrée

Foie gras au muscat de Beaumes de Venise
et son panettone maison

Plat

Croustillant de veau confit aux morilles et vin jaune,
Gratin dauphinois à la truffe noire*

Dessert

Carrément chocolat, confit de framboises

Ballotin chocolats

30€ ttc

Coffret individuel

*Truffes Tuber Melanosporum, Tuber Brumale

Conseils de remise en Température

Viande rouge et viande blanche

Au four en enlevant le fil protecteur
Thermostat 3 ou 80°C à 100°C
Temps de remise en température 20/25 min

Viande en sauce et cocotte

Au four sans enlever le film protecteur
Thermostat 4 ou 120°c
Temps de remise en température 35/40 min
Ou
Au four à micro-onde, puissance moyenne
Temps de remise en température 6/8 min

Poisson

Au four en enlevant le film protecteur
Thermostat 3 ou 80 à 100°C
Temps de remise en température 15 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 !

Disponible en précommande
Du 01 décembre 2020
au 29 décembre 2020

Disponible Noël
du 23 au 25 décembre
Précommande avant 22 décembre

Disponible jour de l'an
du 29 au 31 décembre
Précommande avant le 29 décem-

Brunet Frères
Traiteur Créateur
PROVENCE
info@brunet-traiteur.com 04 90 66 33 90

Service commercial 04 90 66 33 90
Email info@brunet-traiteur.com
Site www.brunet-traiteur.fr