



CARTE TRAITEUR-2024

BRUNET  **FRÈRES**
TRAITEUR CRÉATEUR

L'Épicerie Fine

Terrine de foie gras maison au poivre de Timut,
Chutney d'agrumes aux épices de Noël,
(conditionnement sous vide, non tranché)

250g / 45€ ttc - 500g / 70€ ttc

Briochettes

15 pcs / 6€ ttc

Panettone Maison: agrumes, romarin

Env 400g / 15€ ttc

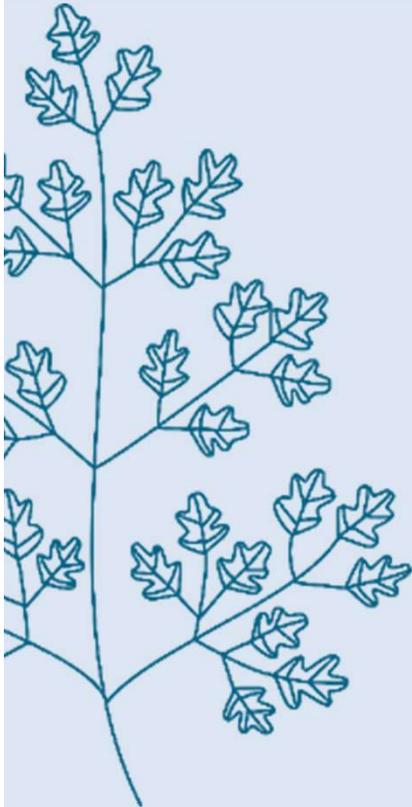
La Rôtisserie

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

Le kg / 32€ ttc

(+/- 5kg farce inclus)

**truffes Tuber Melanosporum, Tuber Brumale*



New

Les Plateaux Apéritifs

🎄 *Offrez une expérience festive inoubliable avec notre Grazing Board de Noël !*

Cette saison des fêtes, laissez-vous séduire par notre magnifique plateau de dégustation, soigneusement composé pour émerveiller vos invités. Chaque Grazing Board est un véritable festin visuel et gustatif, rempli de délices artisanaux qui évoquent l'esprit de Noël.

Grazing Board Festif

Foie gras (250g), pommes grenaille (250g), tranches de magret de canard fumé (150g), chèvre de pays (150g), gorgonzola (200g), endives carmine (100g), pain d'épices (150g), noix de Grenoble (50g), confit de fruits (50g), abricots moelleux (100g), miel (50g), crackers, panettone maison et décoration de fleurs comestibles

1,5kg/pièces / **170€ ttc**

Les Plateaux Apéritifs

Plateaux cocktail froids

Œufs toqués aux fines herbes

6 pcs/20€ ttc

Œufs toqués aux truffes*

6 pcs/30€ ttc

Assortiment de canapés festifs:

Œufs de caille, sauce crustacés, crevettes

Canapés de foie gras mi-cuit, confiture de figues

Cubes de magret fumé crème de ricotta

Toast de saumon fumé, beurre, citron

Mousse de crevettes et radis noir

30 pcs / 55€ ttc

Plateaux cocktail à chauffer

Mini st Jacques à la persillade

24pcs / 41€ ttc

Moules à la persillade

24pcs / 25€ ttc

Pinza mortadelle, pesto de pistache, Burrata

Coupé en 16 portions / 20€ ttc

Pinza truite fumée, crème fromagère aux fines herbes

Coupé en 16 portions / 25€ ttc

Pinza à la truffe

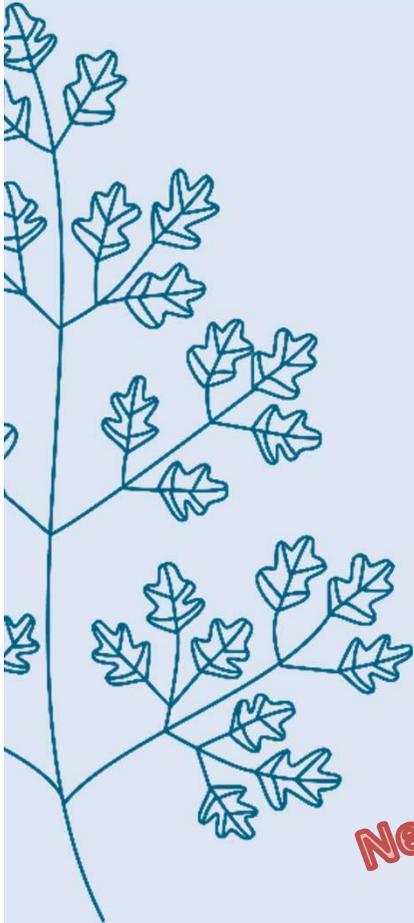
Coupé en 16 portions / 30€ ttc

**truffes Tuber Melanosporum, Tuber Brumale*

BRUNET  **FRÈRES**

TRAITEUR CRÉATEUR

New



Les Entrées

- New**
Tarte festive aux st Jacques et truites des Sorgues **17€ ttc**
- Biscuit de homard aux petits légumes,
crèmeux estragon poutargue, réduction de carapace. **19€ ttc**
- Médailillon de foie gras au vin jaune, focaccia aux morilles **18€ ttc**

Présentation des entrées sur plats décorés, prêts à servir

Les Plats

- La marmite du pêcheur:
St Jacques, Daurade Royale, Gambas, Coques,
Etuée de légumes, Sauce champagne. **20 € ttc**
- Magret de canard laqué à l'orange et aux épices de Noël **24€ ttc**
- Filet de bœuf Rossini (escalope de foie gras sauce Périgueux) **29€ ttc**
- Queue de langouste entière à l'Américaine **35 € ttc**
- Loup en croûte sauce oseille (6 parts) **80 € ttc**
- Loup en croûte sauce oseille (8 parts) **106 € ttc**
- Loup en croûte sauce oseille (10 parts) **133 € ttc**

Les Cocottes du chef

New

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 8 personnes)

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

Les Accompagnements

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* (à 3%)

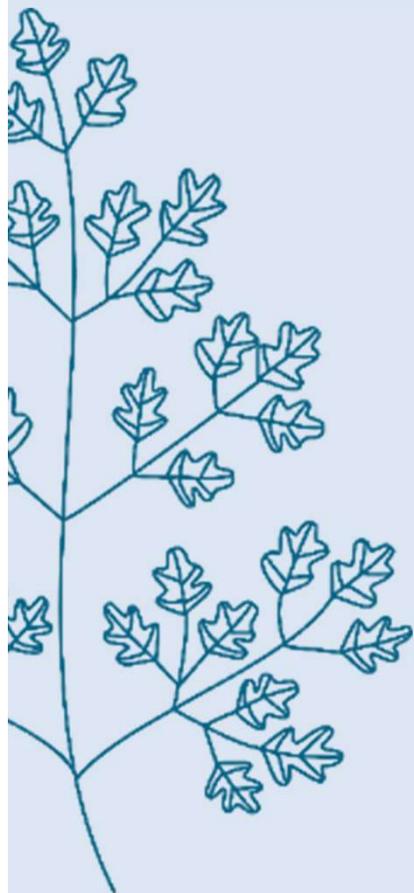
12€ ttc

(+/- 200 gr)

**truffes Tuber Melanosporum, Tuber Brumale*

BRUNET FRÈRES

TRAITEUR CRÉATEUR



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 accompagnement

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

BRUNET  **FRÈRES**

TRAITEUR CRÉATEUR

Disponible
Du 23 décembre 2024
Au 25 décembre 2024

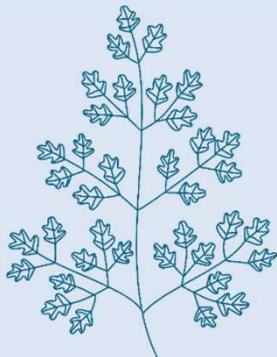
En précommande jusqu'au
le 20 décembre 2024



Service commercial 04 90 66 33 90

Email info@brunet-traiteur.com

Site www.brunet-traiteur.com



BRUNET  **FRÈRES**
TRAITEUR CRÉATEUR