



Noël



BRUNET  FRÈRES

TRAITEUR CRÉATEUR

Maison  
Brunet Frères Traiteur  
Gamme Festive  
2021



*Du 4 décembre  
au 25 décembre*

Sur précommande jusqu'au  
20 décembre 2021

*Service commercial* 04 90 66 33 90

*Email* [info@brunet-traiteur.com](mailto:info@brunet-traiteur.com)

*Site* [www.brunet-traiteur.fr](http://www.brunet-traiteur.fr)

BRUNET  FRÈRES

TRAITEUR CRÉATEUR

## L'Épicerie Fine

Terrine de foie gras maison au poivre de Timut,  
Chutney mangue ananas

*(conditionnement sous vide, non tranché)*

*250g / 32€ttc - 500g / 52€ttc - 1kg / 95€ttc*

Saumon Gravelax aux douces épices

*(conditionnement sous vide prêt à déguster)*

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

Blinis au froment

*15 pcs / 5€ttc*

Briochettes

*15 pcs / 5€ttc*

Panettone Maison  
Agrumes, ananas

*350/400g / 10€ttc*



## La Rôtisserie

Chapon fermier rôti, farce truffée\*

Découpé dans son jus, prêt à déguster

**Le kg / 25€ttc**

*(+/- 4kg)*

*\*truffes Tuber Melanosporum, Tuber Brumale*

**BRUNET**  **FRÈRES**

TRAITEUR CRÉATEUR

## Les Plateaux Apéritifs



### Plateau cocktail froid

Œufs toqués aux truffes

6 pcs/24€tte

Assortiment de canapés festifs

18pcs / 20€tte

Mini coquilles marinées condiments grenade betterave

12pcs / 18€tte

### Plateau cocktail à chauffer

Mini burger foie gras

20pcs / 30€tte

Mini coquilles St Jacques gratinées

12pcs / 18€tte

Croque aux truffes et Comté

12pcs / 18€tte

## Les Entrées

Terrine de foie gras Maison au poivre de Timut,  
Chutney ananas mangue, panettone agrumes ananas

13,50€tte

Gourmandise de St Jacques et saumon,  
Agrumes, avocat

13,50€tte

Carré Rabassier, mimosa d'œuf truffé\*

18,50€tte

*Présentation des entrées sur plats décorés, prêt à servir*  
*\*truffes Tuber Melanosporum, Tuber Brumale*

BRUNET  FRÈRES

TRATTEUR CRÉATEUR

## Les Plats



Marmite océane

*St Jacques, langoustine, rouget, joue de cabillaud,  
sauce homard, étuvé de légumes*

16,50€ttc

Filet de canette tendre cuisson

Sauce aigre douce aux fruits des bois,  
beignet sauge et coing grillé

18,50€ttc

Crépinette de veau confit,

Ris de veau et cèpes, sauce foie gras

14,50€ttc

Pithiviers de légumes-racines,

Crème forestière

12,50€ttc

## Les Editions Limitées

Fricassée de homard bleu, étuvé de légumes,  
croustade feuilletée, crémeux de homard

35€ttc

Suprême de pintade fermière aux truffes noires\*,  
sauce Albufera

22,50€ttc

Queue de langouste à l'Américaine

27€ttc

Soupe VGE

Truffes, volaille, foie gras, petits légumes,  
bouillon savoureux

30€ttc

*\*truffes Tuber Melanosporum, Tuber Brumale*

BRUNET  FRÈRES

TRAITEUR CRÉATEUR

## Les Cocottes du chef



Cocotte de volaille fermière du Gers sauce Albufera

120€ttc

Blanquette océane et joue de loup de mer,  
Coquillage, gambas, coques, St Jacques

125€ttc

Cocotte de chapon fermier au vin jaune et morilles

132€ttc

*(Cocotte 8 personnes, +/- 3kg)  
Présentation dans une cocotte en fonte,  
parfait pour un repas convivial  
(caution de 80€ ttc par cocotte)*

## Les Accompagnements

Tatin de champignon,  
étuvé d'épinard, galette de pommes de terre

3€ttc

Gratin Dauphinois « tradition »

4€ttc

Poêlée de légumes festifs

6€ttc

Purée de pommes de terre truffées\* (à 5%)

10€ttc

(+/- 200 gr)

*\*truffes Tuber Melanosporum, Tuber Brumale*

BRUNET  FRÈRES

TRAITEUR CRÉATEUR

# La Box de Noël,

présentée dans un coffret individuel  
à offrir ou à s'offrir  
Joyeuses Fêtes



## Entrée

Terrine de foie gras au poivre de Timut,  
chutney ananas, mangue,  
panellone ananas

## Plat

Filet de canette tendre cuisson,  
sauce aigre douce aux fruits des bois,  
tatin de champignons

## Dessert

Macaron vanille framboise  
Ballotin chocolat

35€ ttc

BRUNET  FRÈRES

TRAITEUR CREATEUR

## Conseil 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



**Du 04 décembre 2021**

**Au 25 décembre 2021**

*En précommande jusqu'au  
le 20 décembre 2021*



*Service commercial* 04 90 66 33 90

*Email* [info@brunet-traiteur.com](mailto:info@brunet-traiteur.com)

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



**BRUNET**  **FRÈRES**

TRAITEUR CRÉATEUR