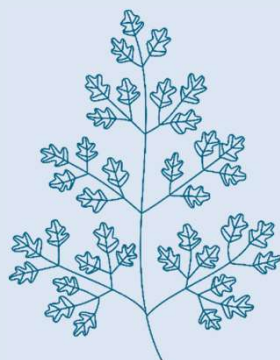




CARTE TRAITEUR

BRUNET  **FRÈRES**
TRAITEUR CRÉATEUR

Maison
Brunet Frères Traiteur
Gamme Festive
2023



Du 23 au 25 décembre

En précommande jusqu'au
21 décembre 2023

Service commercial 04 90 66 33 90

Email info@brunet-traiteur.com

Site www.brunet-traiteur.fr

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€tte** - 500g / **70€tte** – 1kg / **135€tte**

Briochettes

15 pcs / **6€tte**

Panettone Maison

350/400g / **15€tte**

La Rôtisserie

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

Le kg / **30€tte**

(+/- 4kg)

**truffes Tuber Melanosporum, Tuber Brumale*

Les Plateaux Apéritifs

Planche Terre & Mer

Crevettes marinées, Rillettes de saumon fumé, Gravlax truite des Sorgues, Magret de canard fumé au foie gras, Chiffonnade de jambon truffé, Coppa AOP. Blinis, Gressins et Briochettes. Chutney oignons, Caprons, Micro beurre.

100g /pièces /**50€ttc**

Plateaux cocktail froids

Œufs toqués aux truffes*

6 pcs/**30€ttc**

Briochettes au foie gras

12 pcs/**25€ttc**

Assortiment de canapés festifs:

Œuf de caille sauce crustacés crevette, Bouchée de foie gras au pain d'épices confit d'agrumes, Ravioles végétales st Jacques passion mangue, Opéra de volaille vin jaune morilles, Madeleine curry ananas coco.

25pcs / **40€ttc**

Plateaux cocktail à chauffer

Mini croustade aux gambas

16pcs / **28€ttc**

Pinza truite fumée, crème fromagère aux fines herbes

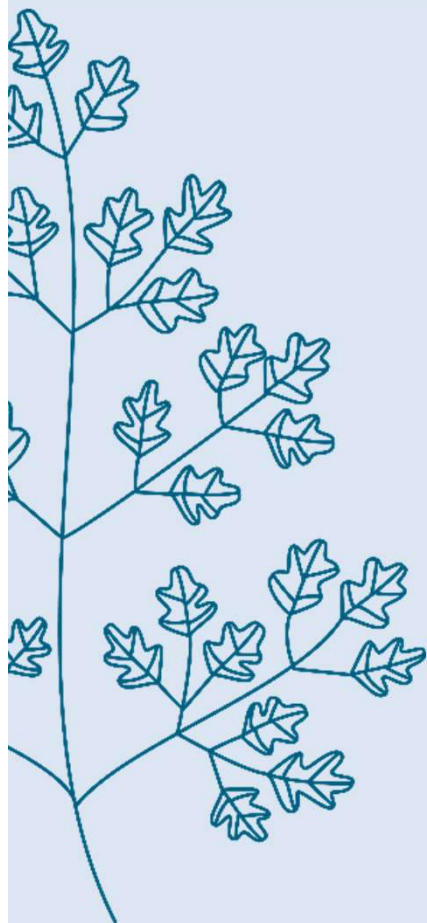
Coupé en 12 portions / **25€ttc**

Pinza à la truffe

Coupé en 12 portions / **30€ttc**

BRUNET  **FRÈRES**

TRAITEUR CRÉATEUR



Les Entrées

Finger croûte, Coquillages et crustacés,
crèmeux estragon poutargue, réduction de carapace.
17€ttc

Nougat de foie gras aux mendiants, panettone
maison,
confit de dattes Royal Medjoul
16€ttc

Présentation des entrées sur plats décorés, prêts à servir

Les Plats

La marmite du pêcheur:
St Jacques, Daurade Royale, Gambas, Coques, Etuvées
de légumes, Sauce champagne.
19€ttc

Suprême de volaille fermière tendre cuisson, sauce
Albufera, pommes Anna et légumes festifs.
24€ttc

Demi pigeon fermier, laqué au Rasteau, noisettes
agrumes, tatin de champignons.
26€ttc

Les Cocottes du chef

Cocotte de volaille fermière du Gers sauce Albufera

125€ttc

Cocotte de gambas et daurade, coques, palourdes,
crème de crustacés, étuvé de légumes.

125€ttc

Cocotte de chapon fermier au vin jaune et morilles

140€ttc

(Cocotte 8 personnes)

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

Les Accompagnements

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

6€ttc

Gratin Dauphinois « tradition »

5,50€ttc

Poêlée de légumes festifs

7€ttc

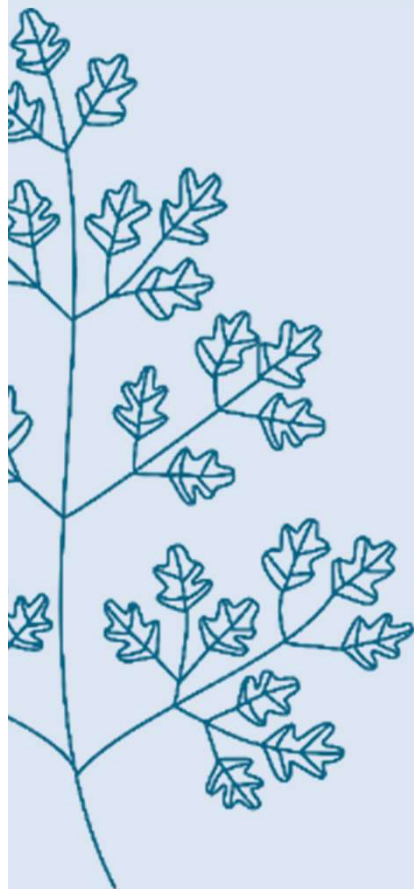
Purée de pommes de terre truffée* (à 3%)

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

Du 23 décembre 2023
Au 25 décembre 2023

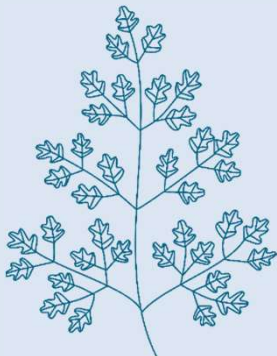
*En précommande jusqu'au
le 20 décembre 2023*



Service commercial 04 90 66 33 90

Email info@brunet-traiteur.com

Site www.brunet-traiteur.com



BRUNET  **FRÈRES**
TRAITEUR CRÉATEUR