



Brunet Frères
Traiteur Créateur
P R O V E N Ç E

Cocktails
Buffets
Repas



Instants d'émotion...





Une histoire, une passion un savoir-faire...

Maison familiale connue et reconnue depuis 1965, la Maison Brunet Frères s'affirme aujourd'hui comme une référence de la gastronomie dans la région.

Avec Alex -Commercial et Gestionnaire- et Christian -Chef Cuisinier Créatif- la seconde génération Brunet désormais aux commandes, a su donner une nouvelle dimension à l'entreprise.

Très engagé pour une gastronomie authentique, membre des disciples du grand Auguste Escoffier et fondateur de l'Association ETIC-T*, le duo a fait du savoir-faire et de l'exigence ses maîtres mots.

Des convictions fortes qui se traduisent concrètement dans le développement de la maison.



Des collections de spécialités Maison
pour fêter les moments en famille ou entre amis !

Baptêmes, anniversaires, fêtes privées...

Place à la convivialité dans une atmosphère chic ou décalée, raffinée ou décontractée, que la fête commence !

Des prestations spécifiquement pensées
pour les entreprises

Cocktails, plateaux-repas, déjeuners d'affaires,
séminaires, pause sucrée, fêtes de fin d'année,
événements clés en main...

Les Plateaux	Les Planchettes	Collections Douceurs	Cocktails d'inatoires	Buffets froids	Carte traiteur
<p>▼</p> <p>Plateaux repas</p> <p>Plateaux cocktails</p> <p>Plateaux pièces à réchauffer</p>	<p>▼</p> <p>Planchette de charcuteries artisanales</p> <p>Planchette de fromages</p> <p>Planchette de la mer</p>	<p>▼</p> <p>Plateau Création</p> <p>Plateau Mignardises</p> <p>Plateau Macarons</p> <p>Plateau de crumble</p> <p>Plateau Tiramisu</p> <p>Plateau Mini Tropézienne</p>	<p>▼</p> <p>Le Provençal</p> <p>Le Festif</p> <p>Le Ventoux</p> <p>Le Champêtre</p>	<p>▼</p> <p>Sur la terrasse</p> <p>Au cabanon</p> <p>Manhattan</p> <p>Bollywood</p> <p>Rabat</p>	<p>▼</p> <p>Les entrées</p> <p>Plats viandes</p> <p>Plats poissons</p> <p>Plats uniques</p> <p>Logistique</p> <p>Personnel</p>



Plateaux repas

Plateau repas Classique

15^{€ HT}
16,50^{€ TTC}
/pers

Entrée

Salade de quinoa, œuf, chou-fleur, avocat
et vinaigrette aux grains de moutarde (*végétarien*)

ou

Haricots verts et magret séché au 5 baies
et pignons de pin, potimarron rôti au miel

Plat principal

Crumble de légumes et semoule aux épices (*végétarien*)
ou

Aiguillette de poulet au citron,
semoule gourmande aux épices et légumes Provençal
ou

Merlu poché citronette à l'huile d'olive,
farfales et petits légumes

Dessert

Entremet nougatine mandarine

ou

Tarte aux fruits

Option fromage du jour + 1,50 € TTC

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2020

En raison de la crise sanitaire, nous sommes contraints de modifier
temporairement la carte et vous prions de nous en excuser.



Plateau repas de la semaine

Entrée + plat + dessert

Le détail du menu sur notre site www.brunet-traiteur.com

14,09 € HT
15,50 € TTC



Tous nos plateau repas
sont en **FIBRE NATURELLE**
et **BIODÉGRADABLE**
verre compostable
set couverts bambou
serviette

Plateau repas Prestige

22,73 € HT
25 € TTC /pers

Entrée

Foie gras maison en gelé de muscat,
pain abricot romarin

ou

Tarte Provençale et son mesclun (*végétarien*)

ou

Entremet saumon et avocat

Plat principal

Contre filet de bœuf basse température, farfales,
épinard et légumes rôtis

ou

Tagliatelles de courgettes et riz basmati (*végétarien*)

ou

Magret de canard au miel, farfales et légumes rôtis

Fromage

Duo de fromage

Dessert

Salade de fruits exotiques, madeleine citron vert

ou

Opéra classic, crème café

La Pause à partager

pour 4 personnes

40,90 € HT
45 € TTC /pers

Le Carré Gourmand

Sélection de charcuterie - 250 g
saucisson, jambon cru, terrine, coppa et rilette

Sélection Maître fromager - 250 g

Antipasti
pissaladière, petits légumes anchoïade, olives...

Les Douceurs
4 macarons, 4 mignardises et 4 tropéziennes

Plateaux cocktail

Hors frais de livraison

Plateau Canapés Festifs

40,90 € HT
45 € TTC

30 pièces

Spirales aux fines herbes et saumon
Bayaldis de rouget à l'aïoli
Tartes Provençales aux légumes confits
Sablés thym artichaut et tomate
Moelleux de tapenade et crème de rouille



Plateau mini Wrap

27,27 € HT
30 € TTC

24 pièces

Wraps de poivrons et chorizo
Wraps de saumon aux fines herbes
Wraps de volaille curry
Wraps de jambon braisé et foie gras

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2020

En raison de la crise sanitaire, nous sommes contraints de modifier temporairement la carte et vous prions de nous en excuser.



Brunet Frères
Traiteur Créateur
PROVENCE

Plateau Elégance

30 pièces

Toasts de magret fumé et foie gras
Toasts de saumon et son beurre citronné
Canapés de pétoncle ail et persil
Paris Brest au chèvre, pesto et roquette

43,64 € HT
48 € TTC

Panier Provençal

30 pers.

Bâtonnets de légumes de saison et son anchoïade
Croûtons dorés avec tapenade verte et noire,
poichichade et aioli (70 pièces)

35,55 € HT
38 € TTC

Plateau Verrines

21 verrines

Viennois d'avocat au piment d'Espelette
Viennois tomate, mozzarella et pistou
Mi-cru mi-cuit de truite
et son houmous de petits pois

31,82 € HT
35 € TTC

Plateau Végan

42 pièces

21 verrines
Houmous de pois chiches au sésame
Tartare de tomate et sa chantilly végétale
Crème de betterave à l'ail des ours

50,36 € HT
62 € TTC

21 pièces apéritives

Maki Provençal (poivron, tomate et basilic)
Roll'up aux deux courgettes, citron et pignon
Tomates farcies au quinoa

Plateau burger

20 pièces

Burgers Fjord
saumon fumé, concombre et fromage frais
Burgers Gersoï
mousse de foie gras et confiture de figues
Burgers
Italien tomate, basilic et mozzarella
Burgers Lyonnais
saucisson à l'ail et confit d'oignon

44,55 € HT
49 € TTC

Plateau So Chic

40 pièces

Toasts de foie gras et confiture d'oignons
Toasts de magret fumé

72,73 € HT
80 € TTC

Plateaux cocktail

Hors frais de livraison

Plateau Pizza
jambon/fromage

13,64 € HT
15 € TTC

32 parts

Pizza cocktail

Plateau Pizza
fromage

11,82 € HT
13 € TTC

32 parts

Pizza cocktail

Plateau Pizza
blanche

18,18 € HT
20 € TTC

32 parts

Pizza blanche (lardons, oignons, crème, gruyère)

Plateau Pizza
Bombay (vegan)

18,18 € HT
20 € TTC

32 parts

Pizza Bombay (vegan)

Plateau Quiche Lorraine

24,54 € HT
27 € TTC

32 parts

Quiche Lorraine cocktail

Plateau Tarte forestière

27,27 € HT
30 € TTC

32 parts

Mini tarte cocktail aux cèpes, foie gras et poireaux

Plateau Tarte potagère

27,27 € HT
30 € TTC

32 parts

Tarte Provençale aux légumes confits

Plateau Pissaladière

16,36 € HT
18 € TTC

32 parts

Pissaladière cocktail

Plateau Focaccias

29,09 € HT
32 € TTC

30 pièces

Focaccia, braséola et ricotta
Focaccia, humous de petit pois et saumon
Focaccia, tomate confite, mozzarella et roquette

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2020

Plateau mini Lunchs

18 pièces assorties

Saumon fumé, crème de citron
Tomates confites, fromage frais
Bacon, moutarde à l'ancienne

27,27 € HT
30 € TTC

Plateau mini Sandwichs

25 pièces

L'Italien :

Tartare de tomate, basilic et mozzarella

Le Gersoïis :

Mousse de foie gras et magret fumé

Le Nordique :

Rillettes de saumon et pain Nordique

Le Rustique :

Charcuterie et condiments

Le Pain Bagnat :

Légumes et Rillettes de thon

43,18 € HT
47,50 € TTC

Plateau Cornets Campagnards

20 cornets

Saucisson, jambon cru, chorizo, terrine,
cornichons et olives
Mini cornets en bois, condiments et pain grillé

28,18 € HT
31 € TTC

Plateau Gourmandises du Berger

32 pièces

Camembert aux abricots et romarin
Tomme de brebis, bûche de chèvre aux aromates
Mille feuilles de grison et Comté
Fougassette aux olives vertes et noires

25,45 € HT
28 € TTC

Plateau Saladettes de tomates

20 pièces (petit pot recyclable)

Salade de tomate à la Santorine
*tomate cerise, féta, concombre, menthe
et huile d'olive*

31,82 € HT
35 € TTC

Plateau Saladettes d'épeautre

20 pièces (petit pot recyclable)

Taboulé de petit épeautre de Sault au chèvre frais
et abricot moelleux

31,82 € HT
35 € TTC

Les Plateaux

Les Planchettes

Collections
Douceurs

Cocktails
d'initiation

Buffets froids

Carte traiteur

Plateaux pièces à réchauffer

*Présentation dans un pot micro-ondable
Hors frais de livraison*



Oeufs toqués à la Truffe

50 gr/pers

Plateau de 6 œufs toqués

21,82 € HT
24 € TTC

Brouillade aux truffes melanosporum

Plateau de 21 œufs toqués

76,36 € HT
84 € TTC

Brouillade aux truffes melanosporum

Plateau de 42 œufs toqués

152,73 € HT
168 € TTC

Brouillade aux truffes melanosporum

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2020

En raison de la crise sanitaire, nous sommes contraints de modifier temporairement la carte et vous prions de nous en excuser.

Plateau brochettes de bœuf

41,82 € HT
46 € TTC

12 pièces de 80 g

Brochettes de contre filet de bœuf

Plateau brochettes de magret

41,82 € HT
46 € TTC

12 pièces de 80 g

Brochettes de magret aux pêches

Plateau brochettes poulet-ananas

38,18 € HT
42 € TTC

12 pièces de 80 g

Brochettes poulet-ananas

Plateau gnocci à la Rabiata

54,55 € HT
60 € TTC

20 pièces de 100 g

Gnocchi à la Rabiata
câpre, olive, concassé de tomate et piment doux

Plateau wok de volaille à la Balinaise

63,64 € HT
70 € TTC

20 pièces de 100 g

Wok de volaille à la Balinaise,
riz sauté aux petits légumes, sauce cacahuette

Plateau tajine de bœuf aux carottes fondantes

63,64 € HT
70 € TTC

20 pièces de 100 g

Tajine de bœuf aux carottes fondantes

Plateau confit de canard parmentier

63,64 € HT
70 € TTC

20 pièces de 100 g

Confit de canard parmentier
effilochée de canard et écrasée de pommes de terre

Plateau ravioles de Roman à la crème de cèpes

54,55 € HT
60 € TTC

Ravioles de Roman à la crème de cèpes 100 g

Les Planchettes

Hors frais de livraison



Planchette de charcuteries artisanales

31,82 € HT
35 € TTC

500 g

Saucisson de porc Fermier Label rouge (150 g)
Terrine de foie confit (150 g)
Jambon cru de Pays (200 g)
Cornichons, olives, beurre demi-sel
Pain de campagne tranché

Planchette de fromages

31,82 € HT
35 € TTC

500 g

Chèvre de pays (100 g)
Bûche de comté (150 g)
Fleur de Brebis (100 g)
Crème de bleu aux noix (150 g)
Confiture de figues et pot de miel
Pain aux noix tranché

Planchette de la mer

31,82 € HT
35 € TTC

Saumon marinée Gravelax (200 g)
Poulpe en marinade (15 g)
Rillettes de sardine au basilic (150 g)
Blinis et beurre
Pain de campagne tranché

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2020

En raison de la crise sanitaire, nous sommes contraints de modifier temporairement la carte et vous prions de nous en excuser.

Collections

Douceurs

Hors frais de livraison



Plateau Création

49,55 € HT
54,50 € TTC

28 pièces

Macarons fruits rouges
Mousse chocolat blanc
Petit Antoine
Crèmeux chocolat noir et au lait
Tartes citron revisitée
Club marron framboise
Sphères de baba au rhum
& sa pipette de sirop gélifié

Plateau Mignardises

42,18 € HT
46,40 € TTC

57 pièces

Tartelettes mangue passion
Carrés opéra
Éclairs au chocolat et au café
Tiramisu fruits rouges
Barquettes abricot
Tartelettes au chocolat de Venezuela
Barquettes aux deux framboises

Plateau Macarons

32,73 € HT
36 € TTC

36 pièces

Macarons café, chocolat, citron,
framboise, vanille et pistache

Les Plateaux

Les Planchettes

Collections
Douceurs

Cocktails
dînatoires

Buffets froids

Carte traiteur

Nos tarifs sont hors frais de livraison • kit vaisselle et service • Commande à partir de 10 personnes • La reprise du matériel se fera par notre livreur (frais de déplacement) ou retour par vos soins

Collections Douceurs

Hors frais de livraison

Plateau de crumble Tatin

20 pièces de 50 g

Crumble tatin de pommes caramel
et spéculos

45,45 € HT

50 € TTC

Plateau Tiramisu agrumes

20 pièces

Tiramisu agrumes et petit beurre

43,65 € HT

48 € TTC

Plateau de crumble exotique

20 pièces

Crumble ananas, banane au rhum ambré

45,45 € HT

50 € TTC

Plateau Tiramisu café Amaretto

20 pièces

Tiramisu café Amaretto

43,65 € HT

48 € TTC

Plateau de crumble Belle Hélène

20 pièces

Crumble poire chocolat,
fleur de sel de Camargue

45,45 € HT

50 € TTC

Plateau Tiramisu fraise

20 pièces

Tiramisu fraise et menthe

43,65 € HT

48 € TTC

Plateau Mini Tropicézienne

30 pièces

Mini tropéziennes

36,36 € HT

40 € TTC

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2020

En raison de la crise sanitaire, nous sommes contraints de modifier temporairement la carte et vous prions de nous en excuser.

Cocktails

dînatoires

Au fil des saisons

Hors frais de livraison. Commande 10 pers minimum

Le Provençal

De mars à fin septembre

16 pièces/pers.

20 € HT
22 € TTC
/pers

Brunet Frères

Traiteur Créateur

PROVENCE

5 pièces apéritives

Spirale de saumon aux fines herbes
Bayaldi de rouget en aioli
Tarte provençale aux légumes confits
Moelleux de tapenade et crème de rouille
Sablé thym artichaut et tomate

5 pièces dînatoires

Sphère mimosa
Cornet de charcuterie camarguaise
P'tit bistro roquette, poulet rôti, tomates confites
Pissaladière
Brochette de volaille aux poivrons

2 verrines

Vichyssoise de betterave
Tartare de tomate, basilic et mozzarella

1 pièce fromagère

Dentelle fromagère au chutney de fruits

3 pièces sucrées

Mini tropézienne
Macaron
Sphère laitière coulis de fruits rouges

Nos tarifs sont hors frais de livraison, kit vaisselle et service • Commande à partir de 10 pers minimum • La reprise du matériel se fera par notre livreur (frais de déplacement) ou retour par vos soins

Cocktails dînatoires

Au fil des saisons

Hors frais de livraison. Commande 10 pers minimum

Le Festif

22,73 € HT
25 € TTC
/pers

De novembre à fin février

16 pièces/pers.

5 pièces apéritives

Mini club végétal aux légumes confits
Toast magret fumé et foie gras
Toast saumon et son beurre citronné
Wrap gambas curry
Maki d'avocat et crevette

5 pièces dînatoires

L'huître en fine gelée d'eau de mer
Brochette de bressola, Comté et noix
Mini sandwich "Le Gersois"
Mousse de foie gras et magret fumé
Mini sandwich "Le Nordique"
Rillettes de saumon et pain nordique
Mini sandwich "Pan bagnat"
Rillettes de thon et légumes

3 verrines

Thon rouge ananas cacahuètes
Crevettes aux agrumes, sauce cocktail
Houmous de betterave et cabillaud

3 pièces sucrées

Entremet mousse au chocolat et tonka
Entremet nougatine mandarine
Cheese cake framboise, musli, crumble ananas et passion

Le Ventoux

20,90 € HT
23 € TTC
/pers

Toute l'année

16 pièces/pers.

5 pièces apéritives

Moelleux tapenade, aioli et câpres
Roulé de courgettes aux pignons de pin
Saucisson de porc fermier
Pic de fromage de tête
Quiche à l'asperge

6 pièces dînatoires

Clafoutis d'asperge et chèvre frais
Sphère de petits épeautres
Salade de poivron et griset du Ventoux
Pick de volaille à la crème de thym frais
Brochette de contre-filet au moût de raisin
Mini jambon beurre de porc fermier

2 pièces fromagères

Nougat de chèvre aux mendiants
Crème de bleu aux noix et Marc de raisin

3 pièces sucrées

Macaronade d'abricot aux Amandes amères
Tiramisu au confit de châtaigne et nougat blanc
Madeleine miel citron et huile d'olive

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2019

En raison de la crise sanitaire, nous sommes contraints de modifier temporairement la carte et vous prions de nous en excuser.

Le Champêtre

De novembre à fin février

16 pièces/pers.

20 € HT
22 € TTC
/pers

5 pièces apéritives

- Toast beurre de tapenade et asperge
- Toast de magret chèvre et beurre de basilic
- Bagel de saumon fumé
- Panettone de foie gras
- Pizza cocktail fromage

5 pièces dînatoires

- Sphère mimosa et petits légumes
- Mini sandwich "Pan bagnat"
rillettes de thon et légumes
- Mini sandwich "Le rustique"
charcuterie et condiments
- Pissaladière cocktail
- Pomme grenaille à la ciboulette et fromage frais

2 verrines

- Viennois d'avocat au piment d'Espelette,
jambon Ibérique
- Tartare de tomate, basilic et mozzarella

1 pièce fromagère

- Dentelle fromagère au chutney de fruits

3 pièces sucrées

- Sphère laitière au coulis de fruits
- Macarons assortis
- Mignardises



Les Plateaux

Les Planchettes

Collections
Douceurs

Cocktails
dînatoires

Buffets froids

Carte traiteur

Nos tarifs sont hors frais de livraison, kit vaisselle et service • Commande à partir de 10 pers/min • La reprise du matériel se fera par notre livreur (frais de déplacement) ou retour par vos soins

Buffets froids

*Hors frais de livraison,
kit vaisselle et service
Commande 10 pers minimum*



Sur la terrasse

24,54 € HT
27 € TTC
/pers

Entrée

- Salade de tomates, mozzarella et basilic
- Salade fraîcheur à la niçoise
- Jambon cru et melon en présentation
(selon saison)
- Tarte de légumes d'hiver

Plat principal

- Aïoli
- Morue, escargot, courgettes, pommes de terre,
carottes, œuf et haricots verts*
ou
- Rosbeef cocotte et rôti de porc, ratatouille
ou
- Volaille fermière du Gers, rôti au thym, ratatouille

Dessert

- Salade de melon, pastèque, fraise et menthe
- Cake citron miel
- Panacotta au miel de lavande, fraise de pays
et croque miettes aux noisettes
- Mini Tropicézienne

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2020

En raison de la crise sanitaire, nous sommes contraints de modifier temporairement la carte et vous prions de nous en excuser.

Au cabanon

25,45 € HT
28 € TTC
/pers

Entrée

Salade de poivrons grillés, artichaut et asperge
Pissaladière et sa thontinade, mesclun
Feuillantine de saumon aux agrumes
Taboulé d'épeautre et légumes croquants
Caillette des monts du Vaucluse



Plat principal

Gigot d'agneau piqué à l'ail
Brochette de poulet citron et romarin
Haricots verts aux oignons doux
Tomate à la provençale

Dessert

Macaronade d'abricot et pêche à la verveine
Salade de fraises primeur au vin rouge
et son biscuit de Savoie
Financier amande nougat et miel



Buffets froids

Hors frais de livraison,
kit vaisselle et service
Commande 10 pers minimum

Manhattan

27,27 € HT
30 € TTC
/pers

Entrée

Salade Cajun
lardons, maïs, poivrons, oignons rouges et mesclun
Salade César
mesclun, poulet, parmesan, croûtons
Pamplemousse sauce cocktail et crevettes
Cheese cake avocat et saumon fumé

Plat principal

Emincé de volaille Texmex
Brochette de bœuf au beurre de cacahuètes
Moelleux de patates douces
Muffin's haricot rouge

Dessert

Brownies
Key lime pie
tarte aux citrons vert
Donut's

Bollywood

27,27 € HT
30 € TTC
/pers

Entrée

Salade Bouda
mangues, crevettes, coco, coriandre et ananas
Salade Pondichéry
salade de nouille au curry et petits légumes
Raïta de concombre
Crêpes Indiennes
farine de pois chiche, coriandre, piment...

Plat principal

Tataki de saumon au sésame
Emincé de porc au caramel
Brochette de volaille sauce satay
Légumes grillés au gingembre et carvi

Dessert

Panacotta coulis mangue passion et coco
Verrine de Yuzu chocolat noir et sésame
Mini cheese cake
litchi, framboise et rose

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2020

Rabat

36,36 € HT
40 € TTC
/pers

Entrée

- Zaalouk "salade d'aubergines"
- Mechouia de poivrons "poivrons grillés"
- Sardine à la chermoula "Sardine marinée"
- Salade de fenouil à l'orange, olives et radis
- Carotte à la Marocaine
- Briouate de thon
- Beignet de légumes *artichaut, tomate, aubergine*
- Crudité en assortiment et sauce tahina *sauce sésame*
- Taboulé de boulgour au persil

Pièces chaudes

- Tajine d'agneau aux abricots
- Brochette de boeuf mariné à la marocaine cuit à la plancha
- Pastilla de poulet au citron et olives
- Ragoût de pois chiche et lentilles
- Tajine de légumes printaniers
- Semoule aux fruits secs
- Ganila de légumes à la mode de Casablanca

Dessert

- Cascade de fruits frais de saison
- Assortiment de pâtisserie marocaine
- Pain de semoule



Les Plateaux

Les Planchettes

Collections
Douceurs

Cocktails
dînatoires

Buffets froids

Carte traiteur

Carte Traiteur

Commande minimale 5 parts par plat

Entrées

Tatin de légumes

Chantilly d'herbes fraîches

4,10 € HT
4,50 € TTC
/pers

Tiramisu de saumon au zeste d'agrumes

Effiloché de saumon fumé, fines herbes, crème mascarpone au zeste d'agrumes, sauce façon Gravelax

5,90 € HT
6,50 € TTC
/pers

Entrée Gourmande

Cannelé aux champignons et magret, Vichyssoise de potimarron, gingembre, curry et crevette, Charlotte potagère *petits pois, mousse de mascarpone aux fines herbes et copeaux de légumes, vinaigrette framboisine*

6,82 € HT
7,50 € TTC
/pers

Opéra de foie gras au confit de canard

Pressé de foie gras, confit de canard et fine gelée de figues

6,82 € HT
7,50 € TTC
/pers

Le carré potager

Sucette de langoustine & terreau d'olives

9,00 € HT
9,90 € TTC
/pers

Brochette de St Jacques embayonnée de jambon cru

sur sa tatin aux légumes du soleil

9,00 € HT
9,90 € TTC
/pers

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2020

En raison de la crise sanitaire, nous sommes contraints de modifier temporairement la carte et vous prions de nous en excuser.



Plats Viandes

Parmentier de bœuf

Confit de paleron au vin de la région,
écrasé de pommes de terre
et tomates grappes rôties

6,82 € HT
7,50 € TTC
/pers

Confit de taureau de Camargue aux éclats d'olives

Cromesquis d'épeautre et légumes glacés

10,45 € HT
11,50 € TTC
/pers

Filet mignon de porc aux morilles

Tagliatelles fraîches à la crème

10,90 € HT
12 € TTC
/pers

Cuisse de Pintadeau farci aux cèpes

Tatin forestier et son étuvé d'épinards

10,90 € HT
12 € TTC
/pers

Cuisse de canard rôti sauce aux cèpes

Écrasé de pomme de terre
et légumes rôtis

10,90 € HT
12 € TTC
/pers

Magret de canard laqué au miel d'acacia et fleur de thym

Pressé de pomme de terre
aux légumes de saison

11,27 € HT
12,40 € TTC
/pers

Secréto de porc ibérique au chorizo

Cocotte légumes glacés de saison

11,36 € HT
12,50 € TTC
/pers

Charlotte d'agneau aux saveurs Méditerranéennes

Gratin de légumes à la Niçoise

11,82 € HT
13 € TTC
/pers

Pavé de veau sauce périgueux

Gratin de butternut

13,18 € HT
14,50 € TTC
/pers

Jarret d'agneau confit aux saveurs des Garrigues

Mille-feuille de pommes de terre
et tomates rôties

14,55 € HT
16 € TTC
/pers

Les Plateaux

Les Planchettes

Collections
Douceurs

Cocktails
d'antipasti

Buffets froids

Carte traiteur

Carte Traiteur

Commande minimale 5 parts par plat

Plats poissons

Dos de saumon
confit à l'huile d'olive

7,27 € HT
8 € TTC
/pers

Écrasé de pommes de terre à la fleur de thym
et jeunes carottes glacées aux agrumes

Feuillantine de loup de mer
sauce oseille

8,18 € HT
9 € TTC
/pers

Riz pilaf et fenouil braisé

~~Papillote de la mer en transparence~~

9,00 € HT
9,90 € TTC
/pers

~~Légumes primeurs et crème homardine~~

~~Aumônière de St Jacques
sauce champagne~~

12,27 € HT
13,50 € TTC
/pers

~~Fondue de légumes timbale de riz~~

~~Feuillantine de homard
sauce homardine~~

13,64 € HT
15 € TTC
/pers

~~Riz pilaf et fondue de légumes~~

~~Loup Colbert *loup entier désarrêté*~~

14,55 € HT
16 € TTC
/pers

~~Écrasé de pommes de terre,
beurre Maître d'hôtel~~

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2020

En raison de la crise sanitaire, nous sommes contraints de modifier temporairement la carte et vous prions de nous en excuser.


Brunet Frères
Traiteur Créateur
PROVENCE

Plats uniques

Commande minimum 10 pers

Paella

Poulet, crevettes, moules, riz

7,27 € HT
8 € TTC
/pers

Paella royale

Poulet, lapin, calamars, gambas, chorizo, crevettes, moules, riz

10,91 € HT
12 € TTC
/pers

Tajine de volaille semoule aux fruits secs

Légumes et citron confit

8,18 € HT
9 € TTC
/pers

Soupe au pistou

Poitrine et saucisse

11,00 € HT
12,10 € TTC
/pers

Volaille fermière à la crème et morilles

Riz pilaf et légumes gourmands

9,55 € HT
10,50 € TTC
/pers

Cassoulet

Saucisse, confit de canard, lard et haricots

11,36 € HT
12,50 € TTC
/pers

Gardianne de bœuf

Riz gourmand aux petits légumes

9,09 € HT
10 € TTC
/pers

Choucroute

Cervelas, saucisse de Strasbourg, palette, poitrine, chou et pommes de terre

11,36 € HT
12,50 € TTC
/pers

Aïoli

Morue, escargots, courgettes, pommes de terre, carottes, œufs et haricots verts

11,36 € HT
12,50 € TTC
/pers

Nos tarifs sont hors frais de livraison, kit vaisselle et service • Commande à partir de 10 pers/min • La reprise du matériel se fera par notre livreur (frais de déplacement) ou retour par vos soins

Logistique

KIT RAPIDE pour Cocktail

1,00 € HT
1,10 € TTC
/pers

Mini cuillères jetables
Mini fourchettes jetables
Piques bois
Verres 16 cl jetables
Serviettes cocktail jetables
Sel/poivre

KIT PRATI'K pour Buffet

2,00 € HT
2,20 € TTC
/pers

Assiettes 18 et 23 cm jetables
Couverts jetables
Verres 16 cl jetables
Serviettes siglées jetables
Cuillères de service jetables
Sel/poivre

KIT CONFORT pour Buffet

3,00 € HT
3,30 € TTC
/pers

Assiettes porcelaine 21 et 27 cm
Couverts Inox
Verres à vin Normandie 16 cl
Serviettes siglées
Cuillères de service
Sel/poivre

Personnel

Organisation

Service de l'apéritif
Service des mets à l'assiette, de table en table
(sauf pour buffet)
Service du vin (ouverture mesurée)
Comptage et reconditionnement de vos boissons
Service gracieux de vos boissons
(hors reprise des bouteilles vides et excédent)

Tarifs horaires

1 Chef de cuisine	35.00 € HT/38.50 € TTC
1 Maître d'hôtel	35.00 € HT/38.50 € TTC
Sommelier	35.00 € HT/38.50 € TTC
Serveur	26.00 € HT/28.60 € TTC

Personnel de salle 1/30 pers.
(sous réserve de contraintes techniques)
Sachant que le maître d'hôtel participe au service.
Au-delà de 100 personnes nous ajoutons un cuisinier
et un serveur

La Tenue du personnel

Pantalon noir, chemise ou
chemisier noir, chaussures
noires

Dans le cadre de la mise
en place, nous interven-
drons sur site 2 heures
avant le début de la ré-
ception. Nous prenons
en charge le dressage de
l'apéritif et de la salle de
réception.



Conditions générales de ventes

(Hors sites d'exception : châteaux, sites protégés..., nous consulter)

Validation des commandes par la signature du bon de commande avec la mention "bon pour accord" et le versement d'un acompte.

Le devis étant établi sur une base de convives annoncés, une modification du nombre peut entraîner une révision des tarifs.

Modalités de règlement mariage

- Premier acompte de 1500 € à la signature du contrat.
- Deuxième acompte de 30 %, trois mois avant la date de réception. Une revalorisation de votre projet sera prise en compte.
- Troisième acompte de 30 % deux mois avant la date de la réception, sous les mêmes conditions que précédemment.
- Quatrième acompte de 30 % un mois avant la date de la réception, sous les mêmes conditions que précédemment.
- Le solde à réception de la facture.

TOUT MENU COMMANDE SERA FACTURE

Les tarifs indiqués sont exprimés en TTC

TVA en vigueur appliquée : 10 % et 20 % pour les boissons alcoolisées.

Le règlement CE n°852/2004 du Parlement Européen (paru au JO n°L226 du 25-06-2004), nous rend responsable de toutes les étapes de la production et de la distribution des denrées alimentaires. Aussi par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise ni échangée. De même, lors d'une réception avec service, le personnel détruira les marchandises non consommées à l'issue de la prestation.

Un forfait de transport de 3.00 € par kilomètre sera appliqué.

Toute modification survenant après la signature du contrat (date, lieu, horaires) faite à l'initiative du client et perturbant les conditions énoncées dans le bon de commande, sera sous la responsabilité du client.

Celui-ci ne pourra pas demander un dédommagement et devra s'acquitter des frais supplémentaires éventuels.

Nous nous réservons le droit de modifier la commande en cas de modification de dernière minute.

En cas de force majeure, intempérie, grève, accident, notre société se décline de toutes responsabilités engagées suite au contrat initial signé.

En cas d'annulation, les acomptes ne pourront être restitués (sauf raison grave).

En cas de pandémie qui rendra impossible la réalisation du mariage, la Maison Brunet s'engage à trouver une date dans les 18 mois de la date initiale convenue et s'adaptera à d'éventuelles modifications du nombre de convives.

Les conditions tarifaires seront maintenues, sous réserve d'une hausse des prix de nos fournisseurs.

Si les dates proposées sont incompatibles avec l'agenda des mariés, La Maison Brunet s'engage à restituer les acomptes perçus à l'exception de la somme forfaitaire de 1500 € correspondant aux frais de création suivi et annulation de commande.

Assurance et garanties :

Notre société, véhicules et personnel sont couverts par une assurance multirisque professionnelle.

Les boissons fournies par vos soins sont à livrer sur le lieu de la réception. En cas d'impossibilité de votre part, nous pouvons les transporter à partir de notre siège social et jusqu'au lieu de réception. Pour cela, un supplément de 150 € TTC sera facturé pour le transport de vos boissons (ou matériel). Cette prise en charge par nos soins comprend la garde, le stockage, le rafraîchissement et la livraison sur le lieu de réception.

Nous nous dégageons de toutes responsabilités sur la perte, le vol et la casse de vos boissons, survenant sur les lieux de réception, en dehors des horaires du personnel de service.

Nous nous réservons le droit de facturer toutes pertes, vols ou casses sur le matériel ou le mobilier fourni par nos soins.

Toute contestation ou litige devront être signifiés par lettre recommandée AR sous huit jours, suivant la réception.

En cas de litige relatif à l'interprétation, l'exécution ou la rupture du contrat de vente, seul le Tribunal de Commerce d'Avignon sera à même de vérifier le litige constaté et d'en juger les conséquences.



Z.A. Les Escampades - 90 rue Cugnot 84170 Montoux
Tél. 04 90 66 33 90 - Fax 04 90 66 32 28
info@brunet-traiteur.fr

www.brunet-traiteur.fr

Bureaux ouverts de 8 h 30 à 17 h 30

Le Restaurant vous accueille tous les midis du lundi au vendredi

