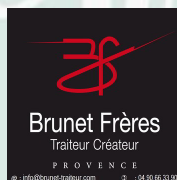


# NOËL

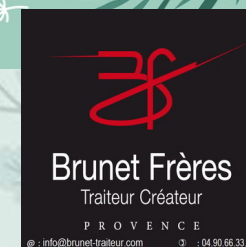


**Disponible du**  
**Du 02 décembre 2019**  
**au 25 décembre 2019**



<https://www.instagram.com/traiteurbrunet/?hl=fr>

<https://www.facebook.com/traiteurbrunet.freres/>



# La Maison Brunet Frères Traiteur



**Vous propose sa gamme festive  
2019/2020**

**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)**

## Les accompagnements

- G**ratin dauphinois 2.55€ht / 2.80€ttc
- G**ratin de butternuts et cardons 2.55€ht / 2.80€ttc
- P**oêlée de légumes festifs  
Rattes, châtaignes, carottes, fèves, mange-tout, pleurotes 2.73€ht / 3.00€ttc
- T**atin de champignons 3.18€ht / 3.50€ttc
- E**crasé de pommes de terre aux truffes\* noires  
(+/- 160gr) 8.18€ht / 9.00€ttc

## Côté douceurs

- F**ondant à la châtaigne 9.09€ht / 10€ttc
- P**lateau de macarons  
(Assortiment de 24 pièces)  
café, chocolat, citron, vanille, pistache, fraise 22.73€ht / 25.00€ttc
- P**lateau de gâteaux de soirée création  
(28 pièces)  
Baba verrine  
Intense (chocolat, noisettes)  
Tarte tatin  
Finger citron  
Mini Paris Brest  
Macaron chocolat blanc framboise  
Petit Antoine 50€€ht / 55€ttc



## Les cocottes du chef

Présentation dans une cocotte en fonte,  
parfait pour un repas convivial

(Une caution de 80.00€ttc par cocotte sera demandée)

Cocotte daube de biche  
81.82€ht / 90.00€ttc

Cocotte de pintade fermière à la crème d'ail doux et petits oignons  
100.00€ht / 110.00€ttc

Cocotte de chapon au vin jaune et morilles  
113.64€ht / 125.00€ttc

Cocotte du large  
St Jacques, joue de lotte, langoustine, loup et jeunes poireaux  
113.64€ht / 125€ttc

Cocotte poularde fermière en demi-deuil,  
truffes et foie gras  
136.36€ht / 150€ttc

Cocotte 1/2 queue de langouste à l'Américaine  
12 pièces  
127.27€ht / 140€ttc

Cocotte risotto d'épeautres au légumes glacés et truffes  
(végétarien)  
100€ttc / 110€ttc

(Cocotte 8 personnes, +/- 3kg)

## Les rôtisseries

Volaille du Gers crue ou cuite label rouge  
Chapon, dinde ou pintade chaponnée (au kg)  
18.18€ht / 20.00€ttc

Farce aux truffes\*  
27.27€ht / 30.00€ttc

Farce nature  
14.55€ht / 16.00€ttc

\*Truffes *Tuber Melanosporum*, *Tuber Brumale*

## Plateaux Apéritif

### Duo verrines/canapés

(42 pièces)

#### Canapés

Jambon fumé potimarron, rôti au miel

Mini opéra de saumon

Panettone de foie gras, romarin abricots

#### Verrines

Houmous patate douce cumin

Mini pommes de terre aux écrevisses

Tartare de saumon et crème de pois

62.73€ht / 69.00€ttc

### Toasts signature

(30 pièces)

Jambon fumé potimarron, rôti au miel

Brioché de fromage frais aux fines herbes

Magret de foie gras sur pain d'épice

Mini opéra de saumon

Croustade brocolis curcuma coco

40.91€ht / 45.00€ttc

### Les toqués de Noël

Brouillade aux truffes *tuber Melanosporum* et *tuber brumale*

Boite de 6 œufs toqués  
21.82€ht / 24.00€ttc

Boite de 12 œufs toqués  
43.64€ht / 48.00€ttc

### Les bœufs de Noël

Gravelax de saumon et sauce (250g)  
14.55€ht / 16€ttc

Rillettes de saumon fumé (250g)  
11.82€ht / 13€ttc

Tartare méditerranéen (250g)  
8.91€ht / 9.80€ttc

Foie gras au poivre de Timut (250g)  
18.18€ht / 20€ttc

Option – mini blinis colorés (30 pièces)  
6.27€ht / 6.90€ttc

## A réchauffer

Mini choux aux escargots de Bourgogne	12 pièces	9.09€ <i>ht</i> / 10€ <i>ttc</i>
Tarte fine magret fumé, confit d'oignons aux figues de pays	12 pièces	11.36€ <i>ht</i> / 12.50€ <i>ttc</i>
Mini quiche saumon, brocolis curcuma	12 pièces	10.91€ <i>ht</i> / 12€ <i>ttc</i>
Couronne feuilletée parmesan cumin ou tapenade	24 parts	11.36€ <i>ht</i> / 12.50€ <i>ttc</i>

## Les entrées

Terrine de foie gras maison Chutney de poires et panettone maison		9.09€ <i>ht</i> / 10€ <i>ttc</i>
Transparence de homard et avocat sauce cocktail		14.55€ <i>ht</i> / 16€ <i>ttc</i>
Brochettes de St Jacques et magret fumé rémoulade de lentilles aux truffes		12.27€ <i>ht</i> / 13.50€ <i>ttc</i>

## Les poissons

Marmite du pêcheur à la royale Lotte, coquille st Jacques, gambas et Loup, fondue de poireaux safranée		11.82€ <i>ht</i> / 13.00€ <i>ttc</i>
Filet de bar Julienne de légumes crème de crustacés		12.73€ <i>ht</i> / 14.00€ <i>ttc</i>
Pavé de lieu jaune Crème de morilles au vin jaune		14.55€ <i>ht</i> / 16€ <i>ttc</i>

## Les viandes

Magret de canard tendre cuisson Sauce Châteauneuf aux morilles		9.09€ <i>ht</i> / 10.00€ <i>ttc</i>
Ballottine de chapon Farcie au foie gras, sauce trompette de la mort		11.36€ <i>ht</i> / 12.50€ <i>ttc</i>
Chevreuil confit à la royale (+/- 120G)		11.82€ <i>ht</i> / 13€ <i>ttc</i>

## Végan

Mijoté de légumes, riz noir parfumé au citron confit et ail noir		10.95€ <i>ht</i> / 12€ <i>ttc</i>
--	--	-----------------------------------

## Les spécialités festives

Langouste à la Parisienne (La demi queue)		15.45€ <i>ht</i> / 17€ <i>ttc</i>
Loup en croûte sauce oseille	6 parts	62.73€ <i>ht</i> / 69€ <i>ttc</i>
	8 parts	80.91€ <i>ht</i> / 89€ <i>ttc</i>
	10 parts	99.09€ <i>ht</i> / 109€ <i>ttc</i>
Brie truffé (250g)		20€ <i>ht</i> / 22€ <i>ttc</i>

\*Truffes Tuber Melanosporum, Tuber Brumale