

NOËL



BF

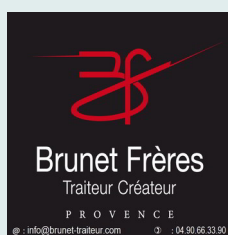
Brunet Frères
Traiteur Créateur

PROVENCE

@ : info@brunet-traiteur.com ☎ : 04.90.66.33.90

Carte traiteur
2018

Maison Brunet Frères Traiteur



**Vous propose sa gamme festive
2018/2019**

Service commercial 04 90 66 33 90

Email info@brunet-traiteur.com

Site www.brunet-traiteur.fr



Plateaux apéritifs

Pizza fromage /jambon

13.64€ht / 15.00€ttc

Tartes forestières

24.55ht// 27.00€ttc

(32 tartes cocktails)

Duo verrines/canapés

(42 pièces)

Canapés

Beurre de tapenade, asperges

Magret, chèvre, beurre de basilic

Panettone de foie gras, romarin abricots

Verrines

Gambas coco citronnelle

Crème de chou fleur aux noisettes et chips de magret

Tartare de saumon et crème de pois

60.91€ht/ 67.00€ttc

Toasts signature

(30 pièces)

Pic de foie gras, mangue et pain d'épices

Cake olives, crème de cresson

Magret, chèvre, beurre de basilic

Bagel de saumon fumé

38.18€ht / 42.00€ttc

Canapés Elegance

(20 pièces)

Toast magret fumé et fois gras

Toast saumon et son beurre citronné

Canapé pétoncle ail et persil

Paris Brest au chèvre, pesto et roquette

36.36€ht /40.00€ttc

Les toqués de Noël

Brouillades aux truffes *tuber Mélanosporum et tuber brumale*

Boite de 6 œufs toqués

21.82€ht/24.00€ttc

Boite de 21 œufs toqués

76.36€ht/84.00€ttc

Boite de 30 œufs toqués

109.09€ht/120.00€ttc

Les entrées

Buches de crustacés

Julienne de jeunes légumes, vinaigrette corail à l'estragon

8.18HT/ 9.00€

Terrine de fois gras maison

Chutney de mangue et pain d'épices maison

8.18ht/ 9.00€

Pressé de saumon à la Norvégienne

Saumon mariné au sel et aromates, bavaroise de légumes croquants

9.09€ht/10.00€ ttc

Brochette de St Jacques et magret fumé

Carpaccio de mangue, émulsion exotique

10.45€ht/ 11.50€

Langouste à la Parisienne

Petits légumes crevettes et mayonnaise maison (1/2 queue)

12.73€ht /14.00€ttc

Nos entrées sont présentées sur des plats décorés, prêts à être servis

Les poissons

Filet de loup de mer

Sauce oseille

9.55€ht /10.50€ttc

Marmite du pêcheur à la royale

Lotte, coquille st Jacques, gambas et Loup, fondue de poireaux safranée

11.82€ht /13.00€ttc

Filet de bar

Sauce champagne et coquillages

12.73€ht/14.00€ttc

Gratiné de St Jacques

Julienne de légumes, sabayons safrané

13.64€ht/15.00€ttc

Queue de langouste

Sauce à l'américaine

21.82€ht / 24.00€ttc

Les viandes

Magret de canard tendre cuisson

Sauce Châteauneuf aux morilles

9.09€ht / 10.00€ttc

Ballotine de chapon

Farcie au foie gras, crème de morilles

11.36€ht / 12.50€

Noisette d'agneau Wellington

Duxelles de champignons et sauce foie gras

14.09€ht / 15.50€ttc

Demi pigeon,

Sauce salmis sur son canapé

17.27€ht / 19.00€ttc

Pressé de bœuf Rossini,

Sauce Périgueux

18.18ht / 20.00€ttc

(+/- 120G)

Les cocottes du chef

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

(Pour toute commande de cocotte une caution de 80.00€ttc sera demandée)

Cocotte de coq au vin façon Grand-Mère

72.73€ht / 80.00€ttc

Cocotte de poulet au curry balinaise

90.90€ht / 100.00€ttc

Cocotte de pintade fermière à la crème d'ail doux

100.00€ht / 110.00€ttc

Cocotte de lotte à l'Américaine

100.00€ht / 110.00€ttc

Cocotte de chapon au vin jaune et morilles

113.64€ht / 125.00€ttc

(Cocotte 8 personnes, +/- 3kg)

**Truffes Tuber Melanosporum, Tuber Brumale*



Les rôtisseries

Volailles du Gers crue ou cuite label rouge

Chapon, dinde ou pintade chaponnée (au kg)

18.18€ht/20.00€ttc

Farce aux truffes* en supplément

27.27€ht/30.00€ttc

Farce nature en supplément

14.54€ht/16.00€ttc

Les accompagnements

Gratin dauphinois

2.55€ht /2.80€ttc

Gratin de butternuts et cardons

2.55€ht /2.80€ttc

Nasi goren

Riz sauté recette Balinaise

2.73€ht /3.00€ttc

Poêlée de légumes festifs

Rattes, châtaignes, carottes, fèves, mange-tout, pleurotes

2.73€ht /3.00€ttc

Ecrasé de pommes de terre

2.73ht/3.00ttc

Coulant de pommes de terre

Ciboulette et huile d'olives

3.18€ht/3.50€ttc

Tatin de champignons

3.18€ht /3.50€ttc

Feuilleté d'endives braisées

3.18€ht /3.50€ttc

Risotto d'épeautre gourmand

3.18€ht /3.50€ttc

Ecrasé de pommes de terre aux truffes* noires

8.18€ht/9.00€ttc

(+/- 160gr)

*Truffes *Tuber Melanosporum*, *Tuber Brumale*



Vegan

Pressé de quinoa aux légumes racines, hommus de betterave aux sésames et citron caviar

9.00€ht/9.90€ttc

Curry de légumes au lait de coco, nouilles sauce satay

10.90€ht/12.00€ttc

Pour les lutins

Assiette de saumon fumé, petit toast beurre et mesclun

5.45€ht/6.00€ttc

Suprême de volaille à la crème, écrase de pommes de terre

8.18€ht/9.00€ttc

Les desserts de Noël

Plateau de macarons

(Assortiment de 36 pièces)

café, chocolat, citron, vanille

32.73€ht /36.00€ttc

Plateau de mignardises

(57 pièces)

Tartelettes mangue passion, Carré opéra, Barquettes aux deux framboise, Eclairs au café, Eclairs au chocolat, Tiramisu fruits rouges, Choux vanille rhum, Tartelettes au chocolat du Venezuela, Barquettes aux abricots.

42.18€ht / 46.40€ttc

Plateau de gâteaux de soirée création

(28 pièces)

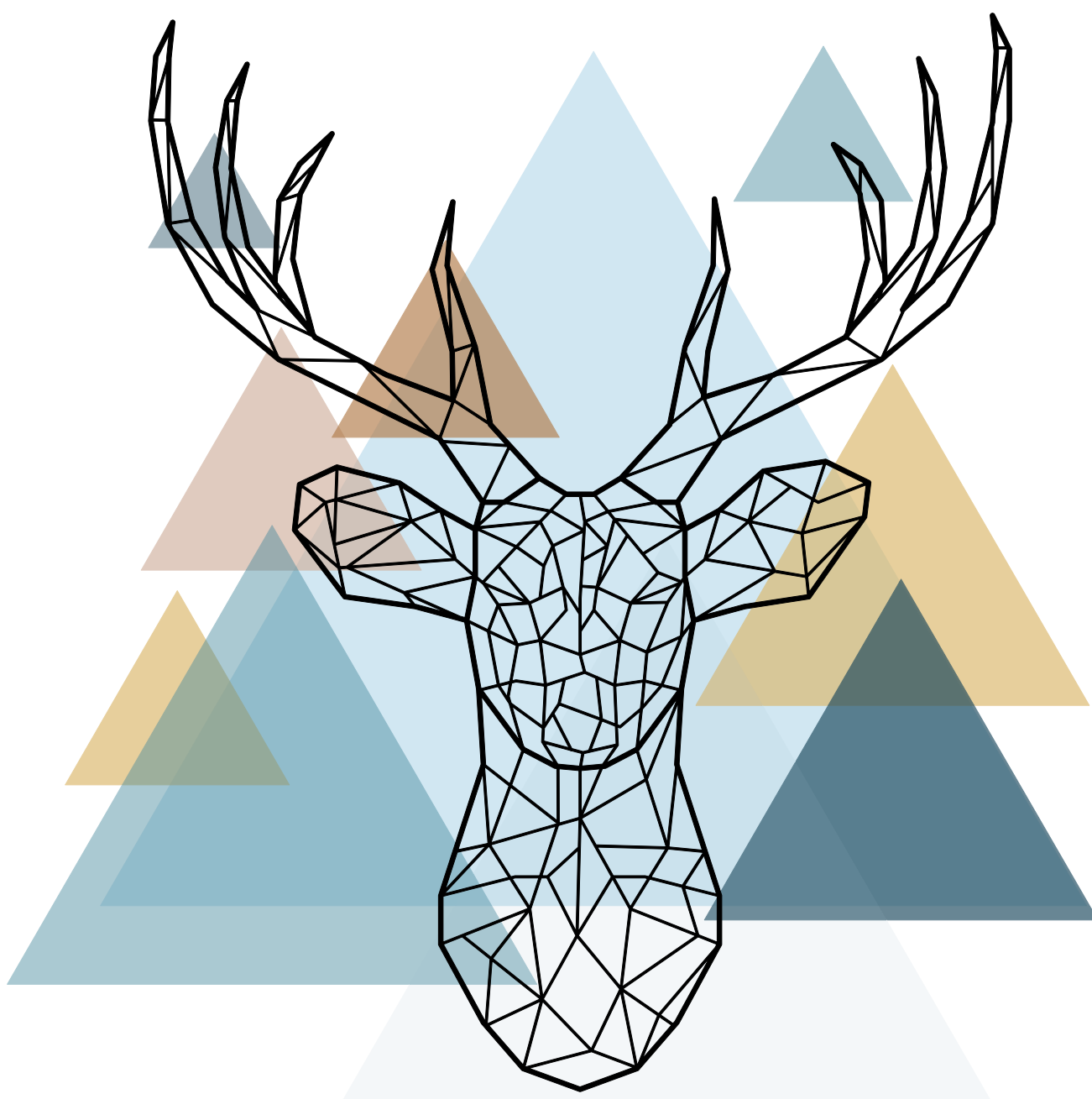
Baba verrine

Intense (chocolat, noisettes)

Tarte tatin

Finger citron

49.55€ht /54.50€ttc



Disponible du
03 décembre 2018 au
25 décembre 2018

