

# Une cuisine raffinée et inventive

qui bénéficie de 40 ans de savoir faire



## Un large éventail de prestations avec ou sans service :

- Cocktails
- Buffets chauds et froids
- Petits déjeuners
- Déjeuners de travail
- Plateaux repas
- Dîners de gala

**Selon vos envies,**  
nous composons sur mesure  
ou vous choisissez nos offres préétablies



Tél . 02 47 50 01 20

Fax 02 47 43 50 60

[www.brossard-traiteur.fr](http://www.brossard-traiteur.fr)

E-mail [info@brossard-traiteur.fr](mailto:info@brossard-traiteur.fr)

37510 Savonnières



## PLATEAU LUNCH

13 € HT



### LUNCH N° 1

Bavaroise d'asperges vertes et coulis de tomate au basilic  
Filet de poulet poché à l'estragon, sauce suprême  
Légumes confits  
Clafoutis aux fruits rouges

### LUNCH N° 2

Petit flan d'asperges sur lit de salade  
Emincé de porc aux olives  
Tomate provençale  
Tarte aux abricots

### LUNCH N° 3

Tagliatelle au saumon et fromage de chèvre  
Chaud-froid de volaille au tandoori  
Haricots verts  
Tarte au citron meringuée

### LUNCH N° 4

Tomate farcie à la salade italienne  
Emincé de volaille au curry  
Flan à la provençale  
Délice du cher

### LUNCH N° 5

Terrine de merlan aux petits légumes  
Côtelette de saumon à l'oseille  
Fondant de légumes  
Crème brûlée à la vanille de bourbon

## PLATEAU AFFAIRES

16,50 € HT



### AFFAIRES N° 1

Marbré de brochet à la Kiev et sa crème du potager  
Suprême de volaille rôti aux épices et duxelle de champignons \*  
Flan à la provençale  
Brie et chèvre sur lit de salade  
Tarte au chocolat

### AFFAIRES N° 2

Salade de tagliatelles aux deux saumons  
Magret de canard rôti, caramel de miel et poivre de széchuan  
Tomate provençale  
Brie et chèvre sur lit de salade  
Tarte au citron meringuée

### AFFAIRES N° 3

Cœuf poché à la Normande  
Filet de loup à la Marseillaise \*  
Fondant à l'oseille  
Brie et chèvre sur lit de salade  
Délice du Cher

### AFFAIRES N° 4

Flan d'asperges vertes au saumon fumé  
Brochette de filet mignon de porc laqué  
Légumes confits  
Brie et chèvre sur lit de salade  
Crème brûlée à la vanille de bourbon

### AFFAIRES N° 5

Salade de crevette à l'exotique  
Filet de dorade et sa crème de poivron \*  
Fagot de haricots verts  
Brie et chèvre sur lit de salade  
Tarte au chocolat

## PLATEAU PRESTIGE

22 € HT



### PRESTIGE N° 1

Verrine de crabe au caviar d'aubergine, concassée de tomate au basilic  
Suprême de pintade rôti \*  
Panaché de légumes confits  
Brie et chèvre sur lit de salade  
Craquelin praliné et chocolat

### PRESTIGE N° 2

Demi-lune de rouget au parfum de basilic  
Aiguillettes de bœuf  
Bouquet de brocolis  
Brie et chèvre sur lit de salade  
Guérandais

### PRESTIGE N° 3

Bruschetta de rouget mariné au citron vert et caviar d'aubergines  
Mignon de porc marinés à la moutarde à l'ancienne \*  
Fagot de légumes  
Brie et chèvre sur lit de salade  
Métisse

### PRESTIGE N° 4

Nougat de Ste Maure aux fruits secs  
Pavé de saumon en croûte d'herbes et son velouté aux graines de moutarde \*  
Confit Niçois  
Brie et chèvre sur lit de salade  
Framboisier d'hiver

### PRESTIGE N° 5

Filet de rouget sur tartare de légumes  
Eventail de bœuf au caramel d'épices  
Flan d'asperges  
Brie et chèvre sur lit de salade  
Tartelette profiterole vanille et chocolat

## BOISSONS

### EAU DE SOURCE

0,5 L : 1,00 €  
1,5 L : 1,50 €

### EAU PÉTILLANTE :

0,5 L : 1,30 €  
1 L : 1,80 €

### VINS :

Touraine rouge : 5,50 €  
Chinon rouge : 7,00 €  
Touraine blanc : 5,00 €  
Chinon rosé : 8,00 €



NOUVEAU

\* plats pouvant également se réchauffer au micro onde (30 secondes)

Tous nos plateaux repas sont servis avec des petits pains individuels. Plateaux prestige : couverts en métal et verres véritables offerts.

Les commandes doivent être passées (ou annulées) au plus tard la veille de la livraison avant 16H. Toute commande doit être confirmée par mail ou par fax.

Livraison : forfait 15 € offert à partir de 6 plateaux repas dont 4 plateaux identiques minimum dans un rayon de 25 km (au-delà nous consulter).

