

BROSSARD TRAITEUR

SAISON 2021 - 2022



Pour que ces moments s'inscrivent dans vos mémoires, comme dans celles de vos convives, au chapitre des souvenirs les plus savoureux, harmonieux où se mêlent l'élégance des matières, des couleurs, des saveurs... La maison Brossard vous assure un suivi personnel dans la création de votre réception.

Notre savoir faire, notre écoute, nos 50 ans d'expérience sont mis à votre service pour vous accompagner avec sérénité tout au long de votre réception. Notre équipe vous conseillera de la recherche du cadre idéal au choix des mets et des vins en passant par l'art d'agencer tables et buffets.

Des produits choisis avec soin par nos cuisiniers toujours à la recherche de nouvelles saveurs, textures et harmonies pour vous faire partager un moment de plaisirgastronomique.

Des conseils sur les arts de la table, le choix de la décoration florale pour prolonger le plaisir des yeux.

Des hôtesses et maîtres d'hôtel pour vous servir avec discrétion, élégance et courtoisie. Notre personnel se met à votre service pour assurer votre sérénité avant et pendant la réception.







Cocktails

quelques suggestions:

8 pièces



Pièces froides

Bruschetta de rouget mariné au citron vert et caviar d'aubergines
Carpaccio de St Jacques à l'huile de noisette
Mini brochette de saumon fumé au beurre d'aneth
Mini chou au concassé de tomates et mousse de chèvre
Mini hamburger de veau petits légumes
Tapas de sardine au caviar d'aubergine

Pièces chaudes (animations culinaires)

Bouchées aux asperges et jambon de Pays Mini brochette de bœuf Tex Mex

10 pièces Pièces froides



Bruschetta de rouget mariné au citron vert et caviar d'aubergines
Carpaccio de St Jacques à l'huile de noisette
Mini brochette de saumon fumé au beurre d'aneth
Mini chou au concassé de tomates et mousse de chèvre
Mini hamburger de veau petits légumes

Trilogie de légumes en verrine Salade périgourdine revisitée en nem Tartine de poulet à la Thaïe

Pièces chaudes (animations culinaires)

Wok de gambas au citron et gingembre confit Lotte aux abricots et cubes de carottes au curcuma



Cocktails

quelques suggestions:

12 pièces Pièces froides 23,00€

Bruschetta de rouget mariné au citron vert et caviar d'aubergines Carpaccio de St Jacques à l'huile de noisette Macaron au foie gras

Mini brochette de saumon fumé au beurre d'aneth
Mini chou au concassé de tomates et mousse de chèvre
Mini hamburger de veau petits légumes
Trilogie de légumes en verrine
Tonnelet de courgettes à la mousse de truite
Tartine de poulet à la Thaïe

Pièces chaudes (animations culinaires)

Croustillant de St Jacques Cassolette d'escargots aux deux fromages Bonbon de foie gras







Menus

quelques suggestions:

Entrée * froide

54,50€

Asperges vertes en panacotta, saumon fumé maison et chutney de tomates Mille-feuille de raie, caviar d'aubergine, coulis de Tomates Filet de rouget mariné, boulgour aux petits légumes, vinaigrette balsamique aux agrumes

Plat*

chaud accompagné de deux garnitures de saison

Éventail de magret de canard sauce aux cèpes Suprême de volaille fermier aux morilles sauce mercière Tournedos de filet mignon de porc au lard fumé sauce au caramel de miel et poivre de Sichuan (Porc fermier élevé à la graine de lin)

Fromage *

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé Toasts de Sainte Maure panés à l'amande sur lit de salade verte Trilogie de fromages sur lit de salade et pain aux noix

Dessert *
à la carte

Café & Pain (boule, baguette et pain aux noix)











Menus

quelques suggestions:

Entrée *

61,50€

Cabillaud, concassée de tomates, crème de citron
Charlotte de St Jacques en habit vert et son cœur fondant aux écrevisses
Entrées en trilogies : Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de noisettes,
Foie gras de canard entier mi-cuit et son chutney d'abricots secs,
Timbale de caviar d'aubergines et crème de crabe

Plat*

chaud accompagné de deux garnitures de saison

Filet de canette au caramel de miel et poivre de Sichuang Mijoté de veau, aux petits légumes, confit de tomates aux épices douces Suprême de pintade aux langoustines et coulis de crustacés

Fromage *

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé Toasts de Sainte Maure panés à l'amande sur lit de salade verte Trilogie de fromages sur lit de salade et pain aux noix

Dessert *

Café & Pain

(boule, baguette et pain aux noix)





Menus

quelques suggestions:

Entrée *

67,00€

Deux saumons et noix de St Jacques, jeunes pousses de salade et vinaigrette à la passion et émulsion d'asperges vertes Mille-feuille de langoustines et caviar d'aubergines et coulis de petits pois Foie gras de canard entier mi-cuit et son chutney d'abricots secs

Plat*

chaud accompagné de deux garnitures de saison

Mignon de veau au lard fumé, jus de cuisson à l'estragon Poulette de Racan aux fruits secs sauce aux morilles Pièce de bœuf (dans le filet), sauce au caramel de miel au poivre de Sichuan

Fromage *

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé Toasts de Sainte Maure panés à l'amande sur lit de salade verte Trilogie de fromages sur lit de salade et pain aux noix

Dessert *

Café & Pain
(boule, baquette et pain aux noix)









Menus avec Cocktail

quelques suggestions:

Pièces cocktail

63,50€

froides

Bruschetta de jambon de pays et mascarpone
Bruschetta de rouget mariné au citron vert et caviar d'aubergines
Carpaccio de St Jacques à l'huile de noisette
Mini brochette de saumon fumé au beurre d'aneth
Mini chou au concassé de tomates et mousse de chèvre
Oeuf dans l'oeuf au piquillos
Tapas de sardine au caviar d'aubergines
Tartine de poulet à la Thaïe

Pièces chaudes (animations culinaires)

Bouchées aux asperges et jambon de pays Mini brochette de bœuf Tex Mex

Plat*

chaud accompagné de deux garnitures de saison

Magret de canard sauce morilles Mijoté de veau, aux petits légumes, confit de tomates aux épices douces Suprême de pintade aux langoustines et coulis de crustacés

Fromage *

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé Toasts de Sainte Maure panés à l'amande sur lit de salade verte Trilogie de fromages sur lit de salade et pain aux noix

Dessert *

Café & Pain

au choix

Menus avec Cocktail

quelques suggestions:

Pièces cocktail



froides

Bruschetta de jambon de pays et mascarpone
Bruschetta de rouget mariné au citron vert et caviar d'aubergines
Carpaccio de St Jacques à l'huile de noisette
Mini brochette de saumon fumé au beurre d'aneth
Mini chou au concassé de tomates et mousse de chèvre
Oeuf dans l'oeuf au piquillos
Tapas de sardine au caviar d'aubergines
Tartine de poulet à la Thaïe
Salade périgourdine revisitée en nem

Timbale de crémeux d'asperges vertes, oeufs de truites et saumon fumé

Pièces chaudes (animations culinaires)

Bouchées aux asperges et jambon de pays Mini brochette de bœuf Tex Mex

Plat *

chaud accompagné de deux garnitures de saison

Magret de canard sauce morilles Mijoté de veau, aux petits légumes, confit de tomates aux épices douces Suprême de pintade aux langoustines et coulis de crustacés

Fromage *

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé Toasts de Sainte Maure panés à l'amande sur lit de salade verte Trilogie de fromages sur lit de salade et pain aux noix

Dessert *
à la carte

Café & Pain

au choix



Menus avec Cocktail

quelques suggestions:

Pièces cocktail

85,00€

froides

Bruschetta de rouget mariné au citron vert et caviar d'aubergines Carpaccio de St Jacques à l'huile de noisette Mini brochette de saumon fumé au beurre d'aneth Mini chou au concassé de tomates et mousse de chèvre Salade périgourdine revisitée en nem Tapas de sardine au caviar d'aubergines Tartine de poulet à la Thaïe

Timbale de crémeux d'asperges vertes, oeufs de truites et saumon fumé

Animations culinaires

Jambon à l'Os tranché devant vous Saumon fumé tranché devant vous (50 gr/personne) Terrine de foie gras Maison (25 gr/pers.) Croustillant de St Jacques (pièce chaude) Bouchées aux asperges et jambon de pays (pièce chaude) Mini brochette de bœuf Tex Mex (pièce chaude)

Mise en bouche *(à l'assiette)

Provençale de thon et tomate confites Emincé de homard mariné aux agrumes Œuf dans l'œuf aux truffes

Plat*

chaud accompagné de deux garnitures de saison

Magret de canard sauce morilles Mijoté de veau, aux petits légumes, confit de tomates aux épices douces Suprême de pintade aux langoustines et coulis de crustacés

Fromage *

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé Toasts de Sainte Maure panés à l'amande sur lit de salade verte Trilogie de fromages sur lit de salade et pain aux noix

Dessert * à la carte

Café & Pain

* au choix

Les Desserts

Alyzé

Biscuit chocolat Guanaja, mousse chocolat, Praliné feuilletine

Baccara

Biscuit aux amandes imbibé aux fruits rouges, crème légère à la vanille, et coulis de fruits rouges compoté

Caramélis

Biscuit chocolat sans farine, poires caramélisées au miel et mousse caramel

Délice d'Eté

Biscuit pistache, coulis defruits rouges, crème vanille citronnée, compotée de fraises

Délice du Cher

Biscuit amande, bavaroise vanille fourrée de framboises

Foret Noire revisitée

Biscuit chocolat, crème au chocolat noir, cerise amarena et crème chantilly à notre façon

Fraisier

Biscuit amande, crème légère et fraises

Framboisier

Biscuit amande, crème légère et framboises

Pièce montée (3 choux par personne)

Pièce montée de macarons (3 par personne)

Assiette Gourmande (4 pièces par personne)









Les Vins

Champagnes

5.1.ap. a.5.1.es	
Ruinart	50,00€
Deveaux	29,00€
Vins pétillants AOC	
Touraine blanc «Perles Fines», M. Plouzeau	10,50€
Vouvray méthode traditionnelle «Domaine du petit coteau» AB	12,90€
Touraine méthode traditionnelle «Château Gaudrelle», A. Monmousseau	13,70€
Vouvray brut grande réserve «Château de Moncontour»	14,50€
vieillissement 36 mois sur lattes	
Vins Blancs AOC	
Touraine sauvignon, «Domaine Plouzeau»	10,50€
Vouvray sec «Domaine du petit coteau» AB	11,50€
Vouvraymoelleux «Les Portes Vertes», «Château de Moncontour»	13,00€
Vouvray «Turonien», A. Monmousseau	14,00€
,	,
Vins Rosés AOC	
Chinon «Cuvée Marie Justine», «Domaine baudry-dutour»	11,00€
TouraineroséBonnelière	10,00€
Vins Rouge AOC	
Tourainegamay «Feurde Lys»	9,00€
Chinon «Domaine de la Perrière», «Domaine Baudry-Dutour»	11,00€
Chinon «Rive Gauche»	12,00€
Chinon «Les Galuches», W. Rousse	12,50€
St Nicolas de Bourgueil «Osmose», J. Montbray	13,00€
Saumur Champigny «Les Poyeux»	13,00€
Chinon «Clos des marronniers», «Domaine Roncée»	14,50€
St Nicolas de Bourgueil vieilles vignes, J. Talluau	20.006
	20,00€
Chinon «Château de la Grille», «Domaine Baudry-Dutour»	20,50€
Chinon «Château de la Grille», «Domaine Baudry-Dutour» Chinon «Château St Louans»	

Nos prestations

celles-ci comprennent :

Le personnel

- Le responsable de votre réception
- Les maîtres d'Hôtels et serveurs
- Les cuisiniers

Les boissons

 Brossard Traiteur ne prend pas de droit de bouchon pour le service de vos vins (vos bouteilles devront êtres livrées sur le lieu deréception et refroidies par vos soins; nous fournissons de la glace pilée pour le service au buffet de vos vins pétillants et boissons soft)

Le transport et déplacement

- La livraison et la reprise du matériel ainsi que le déplacement de notre personnel est compris dans nos prestations pour une réception dans un rayon de 30 km maximum.
- Au delà de 30 km, nous consulter.

Le matériel et les arts de la table

- Nappage des tables pour lerepas en tissus blanc
- Nappage des buffets en tissus blanc
- Serviettes de table en tissus blanc
- Assiettes en porcelaine blanches festonnées coup'ailes ou filet or (carrées avecsupplément)
- Couverts en inox lourd, anjou, zen ou harmony
- Verrerie oenologue ou Inao (pour le cocktail et le repas)
- Décoration et juponnage des buffets pour le cocktail apéritif selon votre thème et vos couleurs.
- Matériel de service et de présentation
- Matériel de cuisine



Prestations annexes

Le matériel

- Cascade de champagne
- Chandelier 5 branches
- Table ronde 8 personnes
- Table ovale 12 à 20 personnes
- · Table rectangulaire buffet
- Chaise PVC blanche
- · Chaise velours rouge & or
- Housse de chaise taupe/blanche
- Chaise Napoléon III
- Table haute «Titan»
- Tabouret haut

Divers

- Corbeille de fruits de saison (50 personnes minimum)
- Corbeille defruits exotiques (50 personnes minimum)
- Animation «glace» au buffet
- Fontaine de chocolat et brochettes de fruits frais
- Bar à meringue
- Fontaine de chocolat
- Barà jus de fruit réalisés devant vous avec des fruits frais

Les boissons au forfait

- Soupe Rideloise : pétillant, jus d'orange, citron vert et sucre de cannes
- · Les softs : jus d'orange, cola, eau minérale, Perrier
- Eaux : plate et pétillante
- Granité de William





Conditions de vente

Conditions de réservation

Pour une même date, plusieurs devis sont envoyés.

Toute commande n'est définitivement enregistrée que lorsqu'elle a été confirmée par écrit (Bon pour Accord» joint au devis) et après versement du premier acompte de 30% du montant total TTC du devis.

Conditions de règlement

Nous consulter pour validation de nos possibilités à honorer votre réception.

Un acompte de 30% du montant total TTC du devis vous sera demandé pour valider votre réservation, et un contrat vous sera également envoyé. Un deuxième acompte de 30% du montant total TTC du devis vous sera demandé 30 jours avant la réception.

Ces acomptes seront encaissés à réception et le solde devra être réglé 48h après la réception.

Le nombre définitif de personnes devra nous être confirmé une semaine avant la date de la réception. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation.

Les réservations doivent être effectuées par écrit.







