

FAÇONBROSSARD

LA PAUSEDÉJ' GOURMANDE

DU 19 JUILLET AU 31 JUILLET



BROSSARD
TRAITEUR





LA PAUSE DÉJ' AU BUREAU FORMAT BOX

CLUB SANDWICH 9,90 € HT

Sandwich au choix :

- Jambon blanc maison, mimosa
- Poulet curry
- Thon crudités

Dessert au choix :

- Flan pâtissier
- Salade de fruits
- Mousse chocolat

+ Cristaline 50 cl

CLUB SALAD'BOX 10,90 € HT

Salades au choix :

- Salade Véggie (Salade, concombres, carottes, radis, tomates, haricots verts, avocats et noisettes torréfiées)
- Salade Romaine (Salade, fusilli au pesto, tomates confites et tomates cerises, jambon sec et lamelles de parmesan)
- Salade Mon Jardin (Salade, tomates, champignons cuits, asperges vertes, lardons, œuf mollet, croûtons et ciboulette)
- Salade Luzienne (Salade, courgettes, maïs, tomates cerises, avocats, oignons, thon et persil)
- Salade Indienne (Salade, tomates cerises, quinoa, haricots verts, radis, cœur de palmier, poulet cuit au miel et coriandre)

Dessert au choix :

- Panna cotta, coulis de fruits rouges
- Tarte aux poires
- Brownie aux noix de pékans

+ Cristaline 50 cl



Du fait maison, avec des bons produits locaux, livrés dans un emballage original, naturel, recyclé et recyclable.
Les plateaux repas nouvelle génération !

LA PAUSE DÉJ' EN RÉUNION FORMAT PLATEAU

LE DÉJ'WORKING 14,50€ HT

Menu DW 3

- Bavaoise d'Asperges Vertes et coulis de Tomate au Basilic
- Ballottine de Volaille au Chèvre et Épinards, Conchiglioni aux Légumes
- Tarte renversée aux Poires et aux Épices revisitée

Menu DW 4

- Salade de Quinoa façon Orientale
- Eventail de Saumon, Marinière aux Herbes
- Crémeux Caramel

Menu DW végétarien

- Polenta aux olives noires, émincé de légumes et concassé de tomates aux épices
- Nougat de Sainte-Maure aux fruits secs
- Flan coco

Servi avec un petit pain pèrene



LE BUSINESS WORKING 18,80€ HT

Menu BW 10

- Oeuf mollet, Caponata Sicilienne, crostini de tapenade verte
- Poitrine de volaille laqué au sésame, caviar de courgette et tomates confites
- Camembert et salade verte
- Mousse au Chocolat

Menu BW 11

- Mille-feuille de Sainte Maure, Betterave et Pommes
- Roulade Raie en Habit Vert sur lit de Salade
- Camembert et salade verte
- Tarte aux Pommes

Menu BW 12

- Salade Tourangelle (Salade, lardons, croûtons, pommes de terre frites, rillons, tomates)
- Chiffonade de boeuf légumes au quinoa sauce barbecue
- Camembert et salade verte
- Tarte au chocolat

Menu BW végétarien

- Tortillas végétariennes
- Hamburger végétarien (pain au pistou, salade, oignons rouges, tomates séchées et galettes aux lentilles corail et courgettes)
- Camembert et salade verte
- Tarte aux Pêches revisité

Servi avec un petit pain pèrene

LE ROYAL WORKING 24,50€ HT

Menu RW 7

- Salade de Gambas et soja vinaigrette au citron vert au coriandre
- Suprême de volaille, sauce chimichurri, brochette de légumes confits
- Camembert, emmental et salade verte
- Eclair griottes et mascarpone

Menu RW 8

- Ecrin de Touraine chutney de tomates, panacotta de Ste Maure, Rillons, croutons, tomates confites et fruits secs
- Mignon de porc laqué au sésame, légumes façon caponata
- Camembert, emmental et salade verte
- Métisse croustillant (mousse chocolat noir, crème brûlée à la vanille, croustillant de cacahuètes)

Menu RW 9

- Ecrin de rouget et son tartare de légumes
- Cabillaud, compote d'oignons doux, julienne de carottes et étuvée de poireaux
- Camembert, emmental et salade verte
- Baba au Rhum et citron vert, crémeux et fruits du marché

Servi avec deux petits pains pèrene

POUR COMMANDER :

Au laboratoire de LA RICHE : **02 47 50 01 20**

Ou pare-mail: aurelie.chollet@brossard-traiteur.com

Commande jusqu'à la veille de la livraison avant 12h.
Passé ce délai, la commande devra être uniquement
transmise par téléphone.

Livraison offerte à partir de 6 plateaux repas ou box,
sur Toursets à proche agglomération (15Kms)

* Plateaux ou Box, eaux et jus TVA=10% Vins TVA=20%

La passion du métier depuis 1967



BROSSARD
T R A I T E U R