### **BROSSARD TRAITEUR**

# **MENU DE FÊTES 2021**







### LES COCKTAILS

#### COCKTAIL 6 PIECES PAR PERSONNE 9€

#### PIECES COCKTAILS FROIDES

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de noisette

Crackers foie gras, mangue et pain d'épices

Eclair au cheddar et filet mignon de porc sauce barbecue

Salade périgourdine revisitée en nem Wrap aux saveurs de l'Italie

#### PIECE COCKTAIL CHAUDE

Mini croc monsieur aux truffes

#### COCKTAIL 10 PIECES PAR PERSONNE 15€

#### PIECES COCKTAILS FROIDES

Bruschetta de rouget mariné au citron vert et caviar d'aubergine

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de noisette

Crackers foie gras, mangue et pain

d'épices

Eclair au cheddar et filet mignon de

porc sauce barbecue

Salade périgourdine revisitée en nem

Wrap aux saveurs de l'Italie Financier et rillettes de sardines

#### PIECES COCKTAILS CHAUDES

Bouchées aux asperges et jambon de

Escargot dans sa tomate cerise Mini croc monsieur aux truffes

#### **PAINS SURPRISES**

Pain surprise 40 toasts à la charcuterie 27,50€

Pain surprise 40 toasts aux fromages 32,50€

Pain surprise 40 toasts au saumon fumé 32,50€

Pain surprise 40 toasts 5 saveurs 31,00€

(terrine de foie, Sainte-Maure, saumon fumé, rillettes de sardine, rillettes de porc)

Pain surprise 40 toasts au poisson 31,00€

(Rillettes de cabillaud, rillettes de sardines, rillettes de saumon, rillettes de thon, saumon fumé)

### LES COCKTAILS

#### COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/DINATOIRE 20 PIECES PAR PERSONNE 30€

#### PIECES COCKTAILS FROIDES

Bruschetta de rouget mariné au citron vert et caviar d'aubergines

Buns au Sainte-Maure et saumon fumé

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de noisette

Chupa de foie gras

Crackers chèvre et confiture d'oignon

Cuillère de tarama de Cabrignac frais et œufs de truite

Eclair au cheddar et filet mignon de porc sauce barbecue

Financier et rillettes de sardines

Petite salade de Paris à l'italienne en cuillère

Pic de foie gras, mangue et pain d'épices

Salade périgourdine revisitée en nem

Wrap aux saveurs de l'Italie

#### PIECES COCKTAILS CHAUDES

Bouchées aux asperges et jambon de pays Escargot dans sa tomate cerise

Mini croc monsieur aux truffes

#### PIECES COCKTAILS SUCRÉES

Cookie crémeux chocolat noir

Mini Paris-Brest

Riz au lait et caramel au beurre salé

Tartelette au citron

Tendresse caramel

#### COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/DINATOIRE 25 PIECES PAR PERSONNE 40€

#### PIECES COCKTAILS FROIDES

Bruschetta de rouget mariné au citron vert et caviar d'auberaine

Buns au Sainte-Maure et saumon fumé

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de noisette

Chupa de foie gras

Crackers chèvre et confiture d'oignon

Cuillère de tarama de Cabrignac frais et œufs

de truite

Eclair au cheddar et filet mignon de porc sauce

barbecue

Financier et rillettes de sardines

Petite salade de Paris à l'italienne en cuillère

Pic de foie gras, manque et pain d'épices

Provençale de thon et tomates confites

Rouleau de printemps, saumon fumé maison,

coriandre et cacahuètes

Salade périgourdine revisitée en nem

Savarin tout canard

Wrap aux saveurs de l'Italie

#### PIECES COCKTAILS CHAUDES

Bouchée aux asperges et jambon de pays

Croustillant de rouget et concassé de tomates

Escargot dans sa tomate cerise

Mini croc monsieur aux truffes

#### PIECES COCKTAILS SUCRÉES

Cookie crémeux chocolat noir

Mini baba exotique à la manque épicée

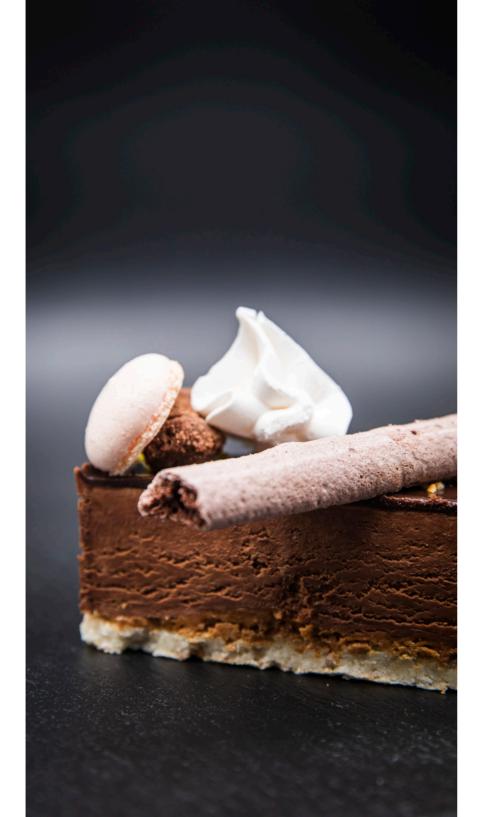
Mini Paris-Brest

Riz au lait et caramel au beurre salé

Tartelette au citron

Tendresse caramel





### **LES MENUS**

#### MENU FÊTES N°1 17,90€

#### ENTRÉE AU CHOIX

Finger de mascarpone poireaux, gambas marinées et condiments

Ou

Mille-feuilles de saumon fumé et chèvre frais aux fruits secs et condiments

#### PLAT AU CHOIX\*

Marmite du pêcheur aux petits légumes, velouté de poisson au paprika fumé, croûte de feuilletage

Ou

Pintade de chez Ménard, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, châtaignes, jus d'épices douces

#### MENU FÊTES N°3 28,90€

#### ENTRÉE AU CHOIX

Dos de cabillaud, parfum de chorizo, Julienne de légumes de chez Marie et Fabien

Ou

Foie gras de canard entier mi-cuit et son chutney de pommes et de poires

#### PLAT AU CHOIX\*

Chapon fermier de chez Ménard aux fruits secs, purée de butternut, fondant aux cèpes, crème de morilles

Οı

Lotte aux agrumes, purée de panais, wok de légumes d'hiver

#### \*Consigne de plat 3€ par plat

#### MENU FÊTES N°2 23.90€

#### ENTRÉE AU CHOIX

Opéra de foie gras, canard confit, poire et chutney d'oignons rouges

Ou

Saumon en deux façons, gelée de betterave et condiments

#### PLAT AU CHOIX\*

Magret de canard rôti, aumônière de gratin dauphinois, brochette de légumes confits, caramel de miel et poivre de Sichuan

Ou

Saint-Jacques en croûte d'herbes aux noisettes, fondue de poireaux, beurre de cidre



# À LA CARTE

#### SAUMON FUMÉ MAISON

Saumon fumé (3 parts 250 gr) 16,75€ Saumon fumé (6 parts 500gr) 33,50€ Saumon fumé (9 parts 750gr) 50,25€ Saumon fumé (12 parts 1 kg) 67,50€

#### SAUMON GRAVLAX MAISON

Saumon Gravlax (3 parts 250 gr) 16,75€ Saumon Gravlax (6 parts 500gr) 33,50€ Saumon Gravlax (9 parts 750gr) 50,25€ Saumon Gravlax (12 parts 1 kg) 67,50€

#### FOIE GRAS CANARD MI-CUIT MAISON

Terrine de Foie gras de canard mi-cuit 250 gr (4 parts) 33,75€ Terrine de Foie gras de canard mi-cuit 500 gr (8 parts) 67,50€ Terrine de Foie gras de canard mi-cuit 750 gr (12 parts) 101,25€

Terrine de Foie gras de canard mi-cuit 1 kg (16 parts) 135,00€

#### **ENTRÉES**

Finger de mascarpone poireaux, gambas marinées et condiments 8,00€ Mille feuilles de saumon fumé et chèvre frais aux fruits secs et condiments 8,00€ Opéra de foie gras, canard confit, poire et chutney d'oignons rouge 9,50€

Saumon en deux façons, gelée de betterave et condiments 9,50€

Foie gras de canard entier mi-cuit et son chutney de pommes et de poires 12,50€

#### **ENTRÉES CHAUDES**

Bouchée à la reine et ris de veau 5,50€

Coquille Saint-Jacques aux fruits de mer 6,50€

Feuilleté de ris de veau et volaille aux morilles 12,50€

Dos de cabillaud, parfum de chorizo, Julienne de légumes de chez Marie & Fabien 12,50€

#### **PLATS CHAUDS** (Consigne de plat 3,00€ par plat)

Marmite du pêcheur aux petits légumes, velouté de poissons au paprika fumé, croûte de feuilletage 11,50€

Saint Jacques en croûte d'herbes aux noisettes, fondue de poireaux, beurre de cidre 16,00€ Lotte aux agrumes, purée de panais, wok de légumes d'hivers 17,50€

Pintade de chez Ménard, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe, châtaignes, jus épices douces 11,50  $\!\!\!\!\!$ 

Magret de Canard rôti, aumônière de gratin Dauphinois, brochette de légumes confits, Caramel de Miel et Poivre de Sichuan 16,00€

Chapon fermier de chez Ménard aux fruits secs, purée de butternut, fondant aux cèpes, crème de morilles 17,50€

#### **DESSERTS**

Intense chocolat framboise 4,00€

(Biscuit chocolat, croustillant praliné, coulis de framboise, mousse chocolat noir)

L'Emeraude 4.00€

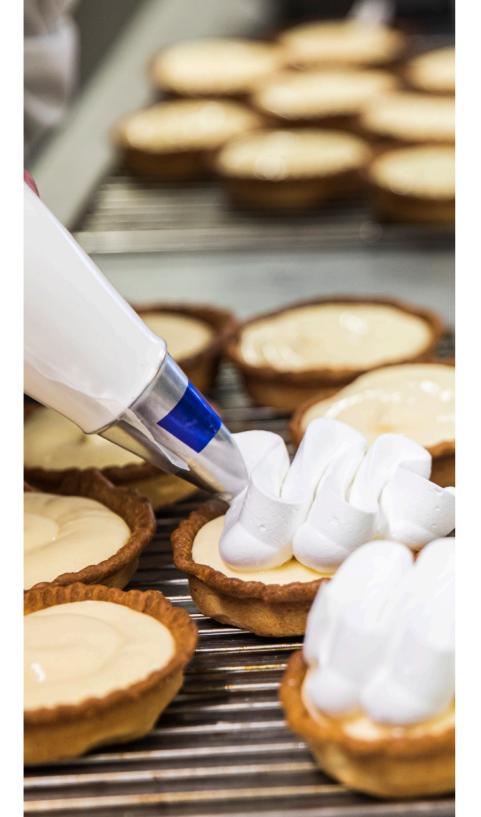
(Dacquoise amande, compotée cassis fruits rouges, crème vanille, petit beurre)

Métisse croustillant 4,00€

(Biscuit chocolat sans farine, mousse chocolat noir, crème brulée à la vanille, croustillant de cacahuètes)

Tentation 4 00€

(Sablé Breton pistache, crémeux à la mangue, biscuit amande pistache, mousse framboise)



### LES ENGAGEMENTS

FAIT MAISON: NOS PLATS SONT ÉLABORÉS EN TOURAINE DANS NOS CUISINES DE LA RICHE, À PARTIR DE PRODUITS FRAIS, «NON TRANSFORMÉS» ET DE PRÉFÉRENCES LOCAUX

Nos canards et cailles proviennent de chez Gabriel Simon à Ingrandes-de-Touraine, nos volailles de chez Ménard dans le Loire-et-Cher et la plupart de nos légumes de chez Marie & Fabien à St Genouph.

Le beurre, la crème, les produits laitiers sont de La Laiterie de Verneuil, le chèvre est signé Vazereau, les oeufs de chez Franck Fleury à Sonzay, les huiles de La maison Vigean à Clion-sur-Indre, la farine du Grand Moulin de Ballan...

Les cuisiniers de la maison Brossard, choisissent les produits avec soin et sont toujours à la recherche de nouvelles saveurs, textures et harmonies pour vous faire partager un moment de plaisir gastronomique...

Nous vous souhaitons de délicieuses fêtes.

Fabrice Mrossard

#### COMMENT RÉCHAUFFER LES PLATS

Afin de réussir votre repas, nous vous apportons quelques conseils de réchauffe pour nos plats cuisinés.

Nos Plateaux APERITIF CHAUD: 20 minutes à 130 °C dans un four traditionnel.

Attention, SANS film alimentaire. Pensez à retirer le plateau avant réchauffe, ceux-ci ne passant pas au four.

Nos COQUILLES SAINT-JACQUES : 45 minutes à 140  $^{\circ}$ C dans un four traditionnel. Conservez le film alimentaire.

Si votre plat à un beurre aromatisé, enlevez la noix de beurre avant de l'enfourner, remettre le beurre à la fin de la réchauffe.

Nos ESCARGOTS: 10 minutes à 150 °C dans un four traditionnel. Attention.

Nos BOUCHEES A LA REINE: 30 minutes à 130 °C dans un four traditionnel.

Nos VIANDES cuisinées : 30 à 40 minutes entre 120 °C et 140°C dans un four traditionnel. Conservez le film alimentaire.

Nos POISSONS cuisinés : 30 à 40 minutes entre 120 °C et 140°C dans un four traditionnel Conservez le film alimentaire

Nos GARNITURES: 30 à 40 minutes entre 120 °C et 140°C dans un four traditionnel. Conservez le film alimentaire.

## COMMANDEZ VOTRE REPAS ET SELON VOTRE CHOIX, FAITES-VOUS LIVRER OU EMPORTEZ LE

#### **POUR COMMANDER:**

Au laboratoire de LA RICHE : O2 47 50 01 20 ou par e-mail :

info@brossard-traiteur.com

11 rue de la Chapelle - 37520 LA RICHE

Au magasin de SAVONNIÈRES : **02 47 48 91 66** 56 rue principale - 37510 SAVONNIÈRES

Au magasin des HALLES: 02 47 65 50 51

LES HALLES DE TOURS, Place Gaston Paillhou - 37000 Tours

#### **POUR RETIRER VOS COMMANDES:**

Les commandes pourront être retirées entre 10h00 et 17h00 Laboratoire - Show room Brossard Traiteur 11 rue de la Chapelle - 37520 LA RICHE

Boutique Brossard Traiteur : 56 rue principale - 37510 SAVONNIÈRES

LES HALLES DE TOURS, Place Gaston Paillhou 37000 Tours

Il est également possible de vous faire livrer à domicile. Frais de livraison en sus - voir conditions à la commande









#### Conditions de vente

Nous travaillons avec des produits frais chaque jour, certains peuvent parfois manquer, nous vous recommandons donc de passer votre commande 72 heures à l'avance.

Toute commande ou réservation doit être accompagnée d'un acompte de 30% (non-remboursable) du montant total de la commande\*, pour nous permettre d'enregistrer celle-ci. (\*hors consignes à régler par chèque ou espèces au retour des plats)

Toute commande payée au comptant lors du retrait ou de la livraison. Voir nos moyens de paiement à la commande. Toutes nos livraisons sont effectuées dans des véhicules réfrigérés, ou en containers isothermes, aux normes d'hygiène européennes. Laboratoire culinaire agréé CE : FR 37-195-055 CE