

VOTRE MENU DE *Saint Valentin*

FAÇON BROSSARD

DU 11 AU 15 FÉVRIER 2023

Vos pièces cocktails

- Abricot au foie gras, confiture de figues et pain d'épices
- Crackers chèvre et confiture d'oignons
- Éclair italien au mascarpone, chutney de tomates et jambon
- Macaron champignons, mousseline de chou-fleur au curry
- Savarin de poulet à la thaïe

Votre entrée

- Tartare de gambas à la mangue
(Guacamole aux piquillos, agrumes et vinaigrette au sésame)

OU

- Tatin de foie gras aux pommes caramélisées
(Chutney d'oignons rouges)

OU

- Pâté en croute de cochon et volaille au foie gras
(Truffes, chutney de chou rouge et condiments)

Votre plat

- Quasi de veau, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et légumes de saison (Sauce caramel de miel et poivre de Sichuan)

OU

- Suprême de pintade de chez Ménard aux langoustines, polenta crémeuse aux pleurotes et wok de légumes (Sauce crustacés)

OU

- Sandre rôti, julienne de légumes, purée de patates douces aux noix de pécan (Sauce curry et lait de coco)

Votre dessert

- Forêt noire revisitée
(Biscuit chocolat, crème au chocolat noir, cerise amerena et crème chantilly à notre façon)

OU

- Framboisier d'hiver
(Biscuit dacquoise, crème mousseline à la pistache, coulis de framboises)



Pour Commander & Retirer : Entre 10h00 et 17h00 du 11 au 15 Février 2023*

* voir horaires de nos boutiques

- **Sur internet :**

 www.brossard-traiteur.com

- **Au laboratoire de La Riche**

 11 rue de La Chapelle 37520 La Riche

 02.47.50.01.20

 info@brossard-traiteur.com

- **Au magasin de Savonnières**

 56 rue principale 37510 Savonnières

 02.47.48.91.66

- **Au magasin des Halles**

 1 Place Gaston Pailhou 37000 Tours

 02.47.65.50.51

Il est également possible de vous faire livrer
à domicile.

Frais de livraison en supplément

- Voir conditions à la commande -

Conditions de vente :

Prix affiché TTC.

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 50 % (non remboursable) du montant total de la commande, pour nous permettre d'enregistrer celle-ci.

Toute commande doit être 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 européennes d'hygiène. *Laboratoire culinaire agréé CE : FR 37-195-055 CE.*