

M E N U S

À EMPORTER
-PARTICULIERS-

BROSSARD
T R A I T E U R

depuis 1967



Nous pourrions écrire « il est tombé dedans quand il était petit » tant cette réplique chère à Astérix et Obélix lui va comme un gant.

La Maison Brossard, c'est une histoire de famille, un clan, presque un village peuplé d'irréductibles amoureux de la bonne table...

La tradition se perpétue et c'est bon, c'est bon de pouvoir profiter de ce travail bien fait, à partir de produits du terroir préparés avec amour.

La tradition, c'est aussi l'innovation au sein de la Maison Brossard. Des ateliers avec des chefs, une recherche permanente du goût, des variations autour de recettes originales ou classiques rythment les cuisines. "L'atelier" comme il est coutume de dire.

Entreprises et particuliers écrivent et partagent l'histoire de Brossard Traiteur. Un nouveau bâtiment à basse consommation en énergie primaire voit le jour en 2015 à La Riche, puis place à la restauration fait maison signée Brossard avec Le Lavoir situé dans l'enceinte du château d'Azay-le-Rideau.

L'ouverture aux Halles de Tours d'une boutique Brossard vient ajouter une belle pierre à l'édifice, sans oublier la traditionnelle boutique de Savonnières, qui a vu le jour en mars 1967 avec les fondateurs Annie et Alain Brossard.

Mariages, cérémonies, anniversaires, galas, séminaires, événements d'entreprise, cocktails, lunches, buffets, déjeuners, dîners, plateaux repas...

Il y a encore tant de belles aventures à vivre ensemble, avec gourmandise bien sûr.

Aujourd'hui, c'est la 3ème génération qui vient d'intégrer l'entreprise Brossard Traiteur : Julie au service commercial et Matthieu au laboratoire.

NOS ENGAGEMENTS

QUALITÉ, TRAÇABILITÉ ET PROXIMITÉ

Brossard Traiteur s'engage depuis de nombreuses années sur la qualité des produits proposés. Toutes nos préparations sont "FAIT MAISON" et dans le respect des saisons. Nous privilégions les circuits courts afin de garantir une fraîcheur irréprochable, en valorisant les producteurs de notre terroir afin de limiter notre impact carbone.

NOS SERVICES

LIVRAISON ET RETRAIT

Nous vous proposons de nombreux services, tels que la livraison, la mise à disposition de matériel et d'une équipe de serveurs et cuisiniers. Vous pouvez aussi retirer votre commande en magasin.

NOS CONSEILS

COMMENT RÉCHAUFFER LES PLATS ?

Nos plateaux apéritifs chauds : 20 min thermostat 3 à 4 ou 90°C à 120°C dans un four traditionnel.

Nos poissons : 30 à 45 min thermostat 4 à 5 ou 120°C à 140 °C dans un four traditionnel, en laissant les couvercles sur les boîtes.

Nos viandes cuisinées : 35 à 50 min thermostat 4 à 5 ou 120°C à 140°C dans un four traditionnel, en laissant les couvercles sur les boîtes.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE :

Toute commande faite en boutique ou à notre laboratoire de la Riche doit être passée dans le lieu où la commande sera retirée.

- Un acompte de 50 % du montant total doit être versé au moment de la commande. Le solde est à régler le jour de l'enlèvement ou de la livraison. Cependant, pour gagner du temps au moment de la récupération de votre commande en boutique ou au laboratoire de La Riche, nous vous conseillons de régler la totalité par avance.
- Toute réclamation qui n'est pas présentée lors du retrait ou de la livraison des marchandises ne sera pas prise en compte. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise n'est reprise ou échangée.
- La confirmation écrite du nombre exact de convives doit être faite 7 jours avant la date de la manifestation.

- L'annulation d'une commande est possible jusqu'à 7 jours avant son retrait ou livraison. L'acompte versé sera alors transformé en avoir pour des achats en boutique ou pour une commande ultérieure.
- Aucun acompte ne pourra être remboursé.
- Les prix de nos produits sont indiqués à la pièce ou par personne sauf indication contraire.
- Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et sont susceptibles de varier.
- Les photos sont non contractuelles et représentent des suggestions de présentation.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr

Sommaire



Cocktails

P.5

- *Cocktails déjeunatoires & dinatoires*
- *Cocktails chauds*
- *Menu cocktail*



Apéritif

P.10

- *Pains surprise*
- *Brioche surprise*
- *Apéros box*



Buffets

P.12

- *Buffets froids*
- *Buffet plat chaud*



Menus

P.15

- *Menu à la carte*
- *Menus à emporter*



Salades

P.20



Vins

P.21

- *Méthode traditionnelle AOC*
- *Blancs AOC*
- *Rouges AOC*
- *Rosés AOC*
- *Champagnes*

Cocktails*

*Cocktail 4 pièces 6.00 €

- Éclair italien (mascarpone, chutney de tomates et jambon sec)
- Bun au poulet & coleslaw
- Cracker aux rillettes de sardines
- Savarin de légumes, crème mousseline



*Cocktail 6 pièces 10.50 €

- Éclair italien (mascarpone, chutney de tomates et jambon sec)
- Bun au Ste-Maure et saumon fumé
- Cracker chèvre et confiture d'oignons
- Savarin de poulet à la thaïe
- Pic de thon, croûte de sésame
- Mini-brochette de saumon fumé et pomme acidulée



*Cocktail 8 pièces 15.00 €

- Éclair italien (mascarpone, chutney de tomates et jambon sec)
- Bruschetta de rouget mariné au citron vert et caviar d'aubergines
- Mini-chou au concassé de tomates et Ste-Maure
- Petit club sandwich au poulet et curry
- Salade périgourdine revisitée en nem
- Mini-brochette de saumon fumé et beurre d'aneth
- Financier de sardine au caviar d'aubergines
- Savarin de poulet à la thaïe



*Cocktail 10 pièces 19.00 €

- Bruschetta de rouget mariné au citron vert et caviar d'aubergines
- Bun au Ste-Maure et saumon fumé
- Carpaccio de St Jacques à l'huile de noisettes
- Cracker chèvre et confiture d'oignons
- Petit club sandwich, saumon fumé mimosa
- Salade périgourdine revisitée en nem
- Millefeuille de saumon et chèvre frais aux fruits secs
- Financier de sardine au caviar d'aubergines
- Savarin de poulet à la thaïe
- Wrap aux saveurs d'Italie



*6 personnes minimum

Cocktails déjeunatoires & dinatoires*

*Cocktail 12 pièces 20.00 €

- Bun au poulet & coleslaw
- Éclair italien (mascarpone, chutney de tomates et jambon sec)
- Cracker chèvre et confiture d'oignons
- Cupcake salé à la tomate confite
- Financier et houmous
- Mini-brochette de saumon et pomme acidulée
- Petit club sandwich poulet curry
- Pic de thon, croûte de sésame
- Salade périgourdine revisitée en nem
- Saumon fumé par nos soins, crème de raifort, cracker
- Savarin tout canard
- Wrap de saumon



*Cocktail 14 pièces 22.00 €

- Cuillère de tarama de Cabrignac frais et œuf
- Cracker chèvre et confiture d'oignons
- Éclair au cheddar et filet mignon de porc, sauce barbecue
- Mini brochette de saumon au beurre d'aneth
- Pic de thon, croûte de sésame
- Salade périgourdine revisitée en nem
- Saumon fumé par nos soins, crème de raifort, cracker
- Wrap aux saveurs d'Italie



Chaud

- Aileron de poulet au saté
- Bouchée aux asperges et jambon de pays
- Samoussa de chèvre frais au poivre, tomates séchées et pesto de menthe

Sucré

- Cannelé
- Mini Paris-Brest
- Tartelette au citron



Cocktails déjeunatoires & dinatoires*

*Cocktails 18 pièces 31.00 €

- Bun au Ste-Maure et saumon fumé
- Cracker chèvre et confiture d'oignons
- Éclair au cheddar et filet mignon de porc, sauce barbecue
- Mini-brochette de saumon au beurre d'aneth
- Saumon fumé par nos soins, crème de raifort, cracker
- Pic de thon, croûte de sésame
- Salade périgourdine revisitée en nem
- Millefeuille de saumon et chèvre frais aux fruits secs
- Financier de sardine au caviar d'aubergines
- Savarin de poulet à la thaïe
- Wrap aux saveurs d'Italie

Chaud

- Aileron de poulet au saté
- Bouchée aux asperges et jambon de pays
- Samoussa de chèvre frais au poivre, tomates séchées et pesto de menthe

Sucré

- Cookie crémeux au chocolat noir
- Mini Paris-Brest
- Tartelette au citron
- Shortbread confit de framboises et crème vanille

*Cocktails 20 pièces 36.00 €

- Éclair italien (mascarpone, chutney de tomates et jambon sec)
- Bruschetta de rouget mariné au citron vert et caviar d'aubergines
- Bun au Ste-Maure et saumon fumé
- Carpaccio de St-Jacques à l'huile de noisettes
- Cracker aux rillettes de sardines
- Oeuf de caille poché au foie gras
- Pic de thon, croûte de sésame
- Salade périgourdine revisitée en nem
- Savarin de poulet à la thaïe
- Financier de sardine au caviar d'aubergines
- Millefeuille de saumon et chèvre frais aux fruits secs
- Wrap aux saveurs d'Italie

Chaud

- Aileron de poulet au saté
- Bouchée aux asperges et jambon de pays
- Croustillant de rouget et concassé de tomates

Sucré

- Cookie crémeux au chocolat noir
- Mini baba exotique à la mangue épicée
- Mini Paris-Brest
- Tartelette au citron
- Shortbread confit de framboises et crème vanille

*6 personnes minimum avec un choix unique



Cocktails chauds*

Cocktail chaud 20 pièces 17.00 €

- Mini croque monsieur
- Mini friand
- Mini pizza
- Mini quiche chèvre et poireaux

Cocktail chaud 25 pièces 21.00 €

- Mini croque monsieur
- Mini friand
- Mini pizza
- Mini quiche chèvre et poireaux
- Mini quiche jambon

Cocktail chaud 30 pièces 25.50 €

- Mini bouchée escargot
- Mini bouchée à la julienne de légumes et moules au curry
- Mini friand
- Mini tarte fromage
- Mini pizza
- Mini quiche jambon
- Mini quiche chèvre et poireau

Cocktail chaud 35 pièces 30.00 €

- Mini bouchée escargot
- Mini bouchée à la julienne de légumes et moules au curry
- Mini friand
- Mini tarte fromage
- Mini pizza
- Mini quiche jambon
- Mini quiche chèvre poireaux

*6 personnes minimum



Menu cocktail * 27.00 €

Pièces cocktails

- Bun au poulet & coleslaw
- Cracker chèvre et confiture d'oignons
- Cupcake salé à la tomate confite
- Éclair italien (mascarpone, chutney de tomates et jambon sec)
- Financier et houmous
- Mini-brochette de saumon fumé et pomme acidulée
- Petit club sandwich au poulet et curry
- Pic de thon, croûte de sésame
- Saumon fumé par nos soins, crème de raifort et cracker
- Macaron au foie gras

Plat chaud** :

- Cuisse de canette (farce aux poires au vin, sauce griottes)
- *ou* Paleron de bœuf en tournedos et son écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes
- *ou* Suprême de volaille de chez Ménard aux cèpes

Dessert

- Alyzé (biscuit succès amande, croustillant praliné et mousse au chocolat)
- *ou* Baba au rhum (citron vert, crémeux à la mangue)
- *ou* Délice du Cher (biscuit amande, bavaroise fourrée de framboises)



* 6 personnes minimum avec un choix unique

** à réchauffer en bain-marie fourni par nos soins - voir supplément à la commande

Apéritif*

Pain surprise (40 pcs)

- Charcuterie 28.50 €
- Saumon fumé maison 33.50 €
- Fromages 33.90 €

Brioche surprise (40 pcs)

- Salade de thon 32.50 €
- Poulet au curry 31.50 €
- Rillettes de poissons 32.50 €

Apéro Box 7.00 €

Charcuterie artisanale fait maison

- Brochette de boudin noir (25 g/pers)
- Jambon blanc cuit au torchon (50 g/pers)
- Rillettes de Tours (40 g/pers)
- Rillons cocktails (50 g/pers)
- Saucisson à l'ail tranché (20 g/pers)
- Terrine de foies de volaille grand-mère (40 g/pers)

Apéro Box 9.50 €

Charcuterie artisanale fait maison et fromages

- Brochette de boudin noir (25 g/pers)
- Jambon blanc cuit au torchon (50 g/pers)
- Rillettes de Tours (40 g/pers)
- Rillons cocktails (50 g/pers)
- Saucisson à l'ail tranché (20 g/pers)
- Terrine de foies de volaille grand-mère (40 g/pers)
- Chèvre, brie & roquefort

*6 personnes minimum



Apéritif*

Apéro Box 14.50 €

Charcuterie artisanale fait maison, saumon fumé et rillettes de poissons

- Boudin noir (25 g/pers)
- Jambon blanc cuit au torchon (50 g/pers)
- Rillettes de Tours (40 g/pers)
- Rillons cocktails (50 g/pers)
- Saucisson à l'ail tranché (20 g/pers)
- Terrine de foie de volaille grand-mère (40 g/pers)
- Saumon fumé par nos soins en éventail (30 g/pers)
- Rillettes de cabillaud (40 g/pers)
- Rillettes de sardines (30 g/pers)

Apéro Box 17.50 €

Charcuterie artisanale fait maison, saumon fumé, rillettes de poissons et fromages

- Boudin noir (25 g/pers)
- Jambon blanc cuit au torchon (50 g/pers)
- Rillettes de Tours (40 g/pers)
- Rillons cocktails (50 g/pers)
- Saucisson à l'ail tranché (20 g/pers)
- Terrine de foies de volaille grand-mère (40 g/pers)
- Saumon fumé par nos soins en éventail (30 g/pers)
- Rillettes de cabillaud (40 g/pers)
- Rillettes de sardines (30 g/pers)
- Chèvre, brie & roquefort

***6 personnes minimum**



Buffets froids*

*Menu Buffet n° 1 19.50 €

- Champignons à la grecque
- Salade catalane (riz blanc, riz sauvage, tomates, poivrons rouges, verts et jaunes)
- Oeuf dans l'œuf aux piquillos
- Terrine de poisson aux petits légumes

Planchette de charcuterie maison

- Jambon blanc cuit au torchon
- Rillons cocktails
- Saucisson à l'ail tranché
- Terrine de campagne
- Camembert et emmental

Dessert

- Mousse au chocolat
- *ou* Riz au lait et caramel beurre salé
- *ou* Tarte aux poires Bourdalou et chocolat



*Menu Buffet n° 2 23.00 €

- Salade méridionale
- Taboulé à la menthe fraîche
- Nougat de Ste-Maure aux fruits secs
- Terrine de poisson aux petits légumes
- Chiffonnade de rôti de bœuf
- Ratatouille
- Camembert et emmental

Dessert

- Tarte au chocolat
- *ou* L'île Maurice (mousse aux fruits de la passion et exotiques sur dacquoise aux amandes)
- *ou* Délice du Cher (biscuit amande, bavaroise vanille fourrée de framboises)



*6 personnes minimum avec un choix unique.

Condiments : cornichons, beurre, moutarde, mayonnaise.

Buffets froids*

*Menu Buffet n° 3 26.00 €

- Salade de carottes et volaille retour d'Asie
- Salade bergerette (riz, œufs, ciboulette, thon, crème fraîche, échalotes, tabasco)
- Écrin de salade de saumons terre et mer
- Jambon à l'os tranché (80 g/pers)
- Pilon de poulet tandoori
- Bouquetière de chou-fleur et brocolis

- Chèvre et brie

Dessert

- Paris-Brest
- *ou* Métisse (biscuit chocolat, mousse chocolat noir et cœur crème brûlée à la vanille)
- *ou* Fraisier (biscuit amande, crème légère et fraises) (En saison seulement)

*Menu Buffet n° 4 31.50 €

- Fusili à l'italienne au pesto
- Salade de crevettes à l'exotique (crevettes, courgettes, soja, champignons de Paris, ananas, céleri branche)
- Écrin de Touraine (chutney de tomates, panacotta de Ste-Maure, rillons, croûtons, tomates confites et fruits secs)
- Demi-lune de rouget, parfum basilic, sauce aux herbes
- Chiffonnade de rôti de veau (2 tranches)
- Fondant d'asperges vertes

- Chèvre et brie

Dessert

- Forêt noire revisitée (biscuit chocolat, crème au chocolat noir, cerise amarrena et crème chantilly à notre façon)
- *ou* Pailleté noisettes (biscuit dacquoise, mousse chocolat praliné noisettes, noisettes caramélisées)
- *ou* Délice d'été (biscuit pistache, coulis de fruits rouges, crème vanille citronnée, compotée de fraises)

*6 personnes minimum avec un choix unique.

Condiments : cornichons, beurre, moutarde, mayonnaise.

Buffet plat chaud* 24.50 €



Entrées

- Taboulé à la menthe fraîche (graines de couscous, tomates, concombres, poivrons, oignons, menthe fraîche, persil, échalotes)
- Demi-lune de rouget, parfum basilic, sauce aux herbes
- Écrin d'œuf poché (quinoa aux petits légumes, sauce barbecue)

Plat chaud**

- Cuisse de canette (farce aux poires au vin, sauce griotte)
- *ou* Paleron de bœuf en tournedos et son écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes
- *ou* Suprême de volaille de chez Ménard aux cèpes

Dessert

- Alyzé (biscuit amande, croustillant praliné et mousse au chocolat)
- *ou* Baba au rhum (citron vert, crémeux à la mangue)
- *ou* Délice du Cher (biscuit amande, bavaroise vanille fourrée de framboises)

***6 personnes minimum avec un choix unique**

****à réchauffer en bain-marie fourni par nos soins - voir supplément à la commande**

Menu à la carte*

Entrées

- Demi-lune de rouget, parfum basilic, sauce aux herbes 8.00 €
- Millefeuille de raie (caviar d'aubergines, coulis de tomates) 8.00 €
- Oeuf parfait (saumon fumé par nos soins, salade exotique en écrin) 8.00 €
- Bûche de bisque de homard (citron vert, brunoise de légumes) 10.00 €
- Grosses crevettes, saumon fumé par nos soins (salade de mangue et pignons de pin) 10.00 €
- Tatin de foie gras aux pommes caramélisées, chutney d'oignons rouges 10.00 €
- Finger de langoustines (cœur légumes, royale de sandre à l'oseille) 13.00 €
- Opéra de foie gras et canard confit, chutney d'oignons rouges 13.00 €
- Spirale de saumon fumé maison (petits légumes, vinaigrette à la passion) 13.00 €

Plats

- Cuisse de canette (farce aux poires au vin, sauce griottes) 11.00 €
- Paleron de bœuf en tournedos (sauce au vin de Chinon) 11.00 €
- Suprême de volaille de chez Ménard, sauce aux cèpes 11.00 €
- Montgolfière de poulet de chez Ménard (pleurotes, petits légumes, sauce colombo au lait de coco) 12.00 €
- Tajine de bœuf (abricots moelleux et coriandre) 12.00 €
- Marmite du pêcheur aux petits légumes, velouté de poissons au paprika fumé 12.00 €
- Poulette de Racan aux fruits secs, sauce morilles 17.50€
- Quasi de veau poêlé, gambas et son jus de légumes au poivre de penja 17.00 €
- Lotte pochée aux notes thaïe, julienne de légumes et pois gourmands 17.00 €

Accompagnements

Gratin dauphinois, pommes de terre à la tourangelles ou à la sarladaise, pleurotes, champignons farcis, brochette de légumes confits, flan de légumes, fagot de légumes (céleri, carottes, asperges vertes) ou lumaconi de julienne de légumes.



*6 personnes minimum avec un choix unique

Plat unique à la carte*

(à partir de 10 personnes)

- Blanquette de veau à l'ancienne 14.00 €
- Tajine de sot l'y laisse aux légumes et citrons confits 13.00 €
- Jambon à l'os en croûte de feuilletage, sauce madère 8.50 €
- Jambon à l'os sauce madère 7.50 €
- Choucroute (chou, saucisse de Francfort, jarret, poitrine fumée, 2 tranches de saucisson à l'ail, 2 tranches de saucisson à l'ail fumé, pommes de terre) 9.90 €
- Couscous (semoule, agneau, poulet, merguez, aubergines, carottes, courgettes, raisins secs, pois chiches) 13.50 €
- Paëlla (encornets, moules, chorizo, dorade-sébaste, cuisses de poulet, échine de porc, riz, tomates, poivrons, oignons, ail) 11.80 €



Dessert à la carte*

- Le Framboisier (dacquoise aux amandes, mousseline légère, framboises) **(En saison seulement)** 4.50 €
- Le Concorde (tout chocolat, meringue et mousse au chocolat) 4.50 €
- Le Tentation (sablé breton pistache, crémeux aux fruits de la passion, biscuit amandes pistaches, mousse framboise) 4.50 €
- Le Fraisier (dacquoise amande, mousseline légère, fraises) **(En saison seulement)** 4.50 €
- Le Baccara (biscuit amande, coulis de framboises aux poires, crème légère à la vanille) 4.50 €
- L'Alyzé (biscuit succès amande, croustillant praliné, mousse au chocolat) 4.50 €
- Le Baba au rhum (citron vert, crémeux à la mangue) 3.50 €
- Le Délice du Cher (biscuit amande, bavaroise vanille fourrée de framboises) 3.50 €
- L'Ile Maurice (mousse aux fruits de la passion et exotiques, dacquoise amande) 3.50 €

*6 personnes minimum avec un choix unique



Menus à emporter*

Menu n° 1 21.00 €

Entrée

- Demi-lune de rouget, parfum basilic, sauce aux herbes
- *ou* Millefeuille de raie (caviar d'aubergines, coulis de tomates)
- *ou* Oeuf parfait (saumon fumé par nos soins, salade exotique en écrin)

Plat

- Cuisse de canette (farce aux poires au vin, sauce griottes)
- *ou* Paleron de bœuf en tournedos (sauce au vin de Chinon)
- *ou* Suprême de volaille de chez Ménard, sauce aux cèpes

Dessert

- Baba au rhum (citron vert, crémeux à la mangue)
- *ou* Délice du Cher (biscuit amande, bavaroise vanille fourrée de framboises)
- *ou* L'Ile Maurice (mousse aux fruits de la passion et exotiques, dacquoise amande)

Menu n° 2 26.00 €

Entrée

- Bûche de bisque de homard (citron vert, brunoise de légumes)
- *ou* Grosses crevettes, saumon fumé par nos soins (salade de mangue et pignons de pin)
- *ou* Tatin de foie gras aux pommes caramélisées, chutney d'oignons rouges

Plat

- Montgolfière de poulet de chez Ménard (pleurotes, petits légumes, sauce colombo au lait de coco)
- *ou* Tajine de bœuf (abricots moelleux et coriandre)
- *ou* Marmite du pêcheur aux petits légumes, velouté de poissons au paprika fumé

Dessert

- Baccara (biscuit amande aux fruits rouges, coulis de framboises, poires, crème légère à la vanille)
- *ou* Alyzé (biscuit succès amande, croustillant praliné, mousse au chocolat)
- *ou* Fraisier (dacquoise amande, mousseline légère, fraises) (En saison seulement)

*6 personnes minimum avec un choix unique

Menus à emporter*

Menu n° 3 32.00 €

Entrée

- Finger de langoustines (cœur de légumes, royale de sandre à l'oseille)
- *ou* Opéra de foie gras et canard confit, chutney d'oignons rouges
- *ou* Spirale de saumon fumé maison (petits légumes, vinaigrette à la passion)

Plat

- Poulette de Racan aux fruits secs, sauce morilles
- *ou* Quasi de veau poêlé, gambas et son jus de légumes au poivre de penja
- *ou* Lotte pochée aux notes thaïe, julienne de légumes et pois gourmands

Dessert

- Framboisier (dacquoise aux amandes, mousseline légère, framboises) **(En saison seulement)**
- *ou* Le concorde (tout chocolat, meringue et mousse au chocolat)
- *ou* Le tentation (sablé breton pistache, crémeux aux fruits de la passion, biscuit amandes pistaches, mousse framboise)

***6 personnes minimum avec un choix unique**



Salades

Portions de 100 g



- Piémontaise (pommes de terre, tomates, oeufs, cornichons, mayonnaise, estragon) 1.70€
- Taboulé à la menthe fraîche (graines de couscous, tomates, concombres, poivrons, oignons, menthe fraîche, persil, échalotes) 1.90€
- Salade de chou blanc aux raisins secs et sauce curry (chou blanc, raisins secs, mayonnaise au curry) 1.70€
- Salade de quinoa façon orientale (quinoa, tomates, oignons, concombres, échalotes, menthe, persil, estragon) 2.10€
- Salade languedocienne (riz, thon, tomates, oignons rouges, œufs, poivrons rouges, olives vertes et noires) 2.00€
- Salade de carottes et volaille retour d'Asie (carottes, oignons rouges, poulet, champignons, œufs, coriandre, menthe) 2.25€
- Salade tourangelle (salade verte, rillons, lardons, tomates, croûtons, vinaigrette) 2.90€
- Salade niçoise (haricots verts, poivrons verts, rouges, jaunes, oignons, tomates, anchois, thon, chou-fleur) 2.50€
- Salade de penne à l'Italienne (penne, tomates confites, asperges vertes, petits pois, jambon sec, parmesan) 2.90€
- Salade romaine (roquette, fusilli, tomates cerises, tomates confites, jambon, amandes effilées, pistou) 3.70€
- Salade vista (salade , tomates, mozzarella, anchois, olives, huile d'olive) 3.30€
- Salade de tagliatelles aux deux saumons (tagliatelles, tomates, saumon fumé, saumon frais, mayonnaise) 3.50€

Vins

Des vins pour accompagner nos menus et soutenir nos vignerons :

Méthode traditionnelle

- AOC Vouvray château Moncontour Grande Réserve
vieillessement 36 mois sur lattes - Brut 17.50 €
- AOC Vouvray maison Daragon - Brut 13.50 €

Blancs

- AOC Chinon blanc "3 Coteaux", Domaine Baudry Dutour 15.75 €
- AOC Vouvray, Domaine du petit Coteau, certifié Agriculture Biologique 15.50 €
- AOC Vouvray "Les tuffes", Maison Darragon 14.00 €

Rouges

- AOC Chinon "Amaranthe", Domaine Baudry Dutour
- AOC Chinon "Château de la Grille", Domaine Baudry Dutour 37.50 €
- AOC Chinon "Les Galuches" Wilfried Rousse certifié Agriculture Biologique 16.50 €
- AOC Saint Nicolas de Bourgueil "Expression", Domaine Alain et Pascal Lorieux 15.70 €
- AOC Chinon "Cuvée", Domaine Olga Raffault 15.75 €

Rosés

- AOC Chinon Rosé Cuvée "Marie Justine" 12.75 €
- AOC Touraine Azay-Le-Rideau "Rosé de Grolleau" 10.20 €
Domaine Badiller

Champagnes

- Ruinart Brut 72.00 €
- Drappier Carte d'or 42.70 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





Vous souhaitez être livré(e) ou venir chercher votre repas
? **Brossard Traiteur s'adapte à votre choix**

Pour commander :

 Au laboratoire de La Riche : *11 rue de La Chapelle, 37 520 La Riche*
 02.47.50.01.20
 info@brossard-traiteur.com

 Au magasin de Savonnières : *56 rue Principale, 37 510 Savonnières*
 02.47.48.91.66

 Au magasin des Halles : *1 place Gaston Pailhou, 37 000 Tours*
 02.47.65.50.51

Pour retirer vos commandes :

 Laboratoire de La Riche - Show Room Brossard Traiteur
11 rue de La Chapelle, 37520 La Riche

 Magasin de Savonnières Brossard Traiteur
56 rue Principale, 37 510 Savonnières

 Magasin des Halles de Tours Brossard Traiteur
1 place Gaston Pailhou, 37 000 Tours

Il est également possible de vous faire livrer à domicile.

Frais de Livraison en supplément

- Voir conditions à la commande -



BROSSARD
T R A I T E U R

depuis 1967



www.brossard-traiteur.com

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 doit être réglée en pré-paiement.

Voir nos moyens de paiement à la commande.

Laboratoire culinaire agréé CE : FR 37-195-055- CE