



BROSSARD
TRAITEUR

M E N DE UN FÊTES US 2025

VALABLE DU 6 DÉCEMBRE 2025 AU 4 JANVIER 2026
A NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - VERSION 3

Nos producteurs pour vos fêtes

Parce que la magie de Noël commence par la qualité des produits,
nous cuisinons vos menus avec le meilleur
des produits français et locaux :

Œufs – Les produits de la Ferme de Thilouze (37)

Lait – Laiterie de Verneuil (37)

Volailles – Abattoirs Ménard, Ouchamps (41)

Foie gras – Coopérative de producteurs de canards gras,
Clos Saint Sozy (46)

Poissons et fruits de mer – La plupart proviennent de
la Criée d'Erquy (22)

Fruits et légumes – Marie & Fabien, Saint-Genouph (37)

Chocolat – Valrhona, Tain-l'Hermitage (26)

*Certaines matières premières peuvent provenir d'autres fournisseurs
selon disponibilité.*

Des partenaires de confiance, des produits d'exception,
pour des fêtes pleines de saveurs.


*Fabrice Brossard et son équipe
vous souhaitent de très belles fêtes !*



Les allergènes sont
disponibles à la
demande ou
directement en
scannant ce QR code



Sommaire

 Nos cocktails P.4

 Notre carte P.6

 Notre carte à partager P.8

 Nos menus P.9

 Accords mets et vins P.13

 Nos conseils de préparation P.14

 Commande et retrait P.15





Nos cocktails

Cocktail salé 8 pièces*

16,00 €

- 🎀 Cube de mascarpone et langoustine au pesto
- 🎀 Millefeuille de saumon et chèvre frais aux fruits secs
- 🎀 Mousse de foie gras et son biscuit aux graines
- 🎀 Pic de foie gras, pommes façon Tatin et pain d'épices
- 🎀 Poulpe grillé et houmous au carvi
- 🎀 Sablé au parmesan, fromage frais au curry et tomates confites 🍃
- 🎀 Sablé au queso, mousse de chèvre frais et viande de grison
- 🎀 Tartelette de chutney de pomme au miel et crème de Brie 🍃

Pains surprises

40 toasts

- 🎀 Pain surprise charcuterie 30,50 €
(assortiment maison)
- 🎀 Pain surprise fromage 30,90 €
(assortiment de 4 fromages)
- 🎀 Pain surprise saumon 32,50 €



*6 personnes minimum

🍃 Végétarien

Nos cocktails

Cocktail chaud 42 pièces* 50,50 €

- 🎀 Mini bouchée à la julienne de légumes et moules au curry
- 🎀 Mini bouchée escargot
- 🎀 Mini burger de boudin blanc persillé, pomme confite, duxelle de pleurotes
- 🎀 Mini burger végétarien purée d'avocat, steak de lentilles, cheese cream, oignons 🍃
- 🎀 Mini croque - monsieur aux truffes
- 🎀 Mini quiche chèvre et poireaux 🍃

Cocktail sucré 20 pièces 23,00€

- 🎀 4 Brownies
- 🎀 4 Cannelés
- 🎀 4 Macarons
- 🎀 4 Tartelettes au citron
- 🎀 4 Tigres pistache, cerise Amarena



*7 pièces de chaque
🍃 Végétarien



Notre carte

Produits de fêtes

- 🍷 Boudin blanc
- | | |
|---|---------------|
| <i>Boudin blanc nature - 3ème prix d'Indre-et-Loire 2025</i> | 19,20 € le kg |
| <i>Boudin blanc persillé - 1er prix d'Indre-et-Loire 2024</i> | 19,80 € le kg |
| <i>Boudin blanc forestier</i> | 21,10 € le kg |
| <i>Boudin blanc truffé</i> | 64,50 € le kg |
- 🍷 Saumon fumé par nos soins 65,00 € le kg
- 🍷 Foie gras de canard mi-cuit Maison 149,00 € le kg
4ème prix d'Indre-et-Loire 2025

Entrées froides

- 🍷 Bûchette de Saint-Jacques et truite fumée (*par nos soins*), crevette et coulis de persil 11,00 €
- 🍷 Pâté en croûte de pintade, foie gras et poires aux épices, chutney d'oignons rouges 11,50 €
- 🍷 Duo de saumon fumé et gravlax maison aux pickles de légumes, sablé au parmesan et crème d'aneth au citron vert 12,00 €
- 🍷 Foie gras de canard entier mi-cuit et chutney de figues 14,50 €
- 🍷 Salade coleslaw, vinaigrette à la clémentine 🌱 8,00 €

Entrées chaudes

- 🍷 Coquille Saint-Jacques aux fruits de mer 8,50 €
- 🍷 Boudin blanc aux morilles, purée de patate douce 11,50 €
aux noisettes grillées, sauce aux morilles
- 🍷 Feuilleté de ris de veau aux pleurotes 13,00 €
et pintade fermière, sauce champignons
- 🍷 Saint-Jacques rôties à la crème d'artichaut, 20,50 €
petits légumes confits, crème d'échalotes au paprika fumé



Notre carte

Plats

- 🍽️ Suprême de pintade de chez Ménard aux pommes, sauce au cidre. 16,00 €
Aumônière de gratin dauphinois et légumes glacés
- 🍽️ Magret de canard, caramel de miel et poivre de Sichuan. 17,50 €
Royale d'oignons doux et wok de légumes de saison
- 🍽️ Rôti de chapon aux marrons et fruits moelleux (*abricots et pruneaux*), 19,50 €
velouté onctueux aux morilles.
Crèmeux de butternut et champignon farci au fromage, ail
et fines herbes
- 🍽️ Pavé de biche rôti, sauce Grand Veneur aux griottes. 21,00 €
Purée de pommes de terre et de céleri aux cacahuètes,
et poires à la groseille
- 🍽️ Filet de bar grillé sur peau, sauce au Vouvray. 24,00 €
Fondue de poireaux et petits légumes glacés
- 🍽️ Pavé de lotte au curry breton. 24,50 €
Crèmeux de courge et fondant d'oseille
- 🍽️ Montgolfière d'oignons confits, légumes de saison 10,00 €
et jus de légumes au curry* 🌱

Desserts 5,50 €

- 🍽️ Le cœur praliné
*Pain de Gênes au chocolat, insert praliné à l'ancienne,
mousse bavaroise au chocolat noir*
- 🍽️ Le cassis intense
Biscuit madeleine, mousse au cassis et crèmeux à la vanille
- 🍽️ L'ananas exotique
Biscuit coco, crèmeux au rhum, mousse coco au Malibu, marmelade d'ananas
- 🍽️ La framboise hivernale
Biscuit choco, pâte de fruit framboise, crèmeux chocolat noir 75 %, ganache montée vanille

*consigne de 3,00 € - à retourner dans l'état d'origine

🌱 Végétarien

À partager



Parce que les fêtes sont faites pour se retrouver, nous avons imaginé un menu qui réunit tout ce qu'on aime : des produits savoureux, des recettes généreuses et une touche de magie.

À partager et à savourer ensemble, nos plats faits maison sont préparés avec soin pour faire briller les yeux et réchauffer les cœurs.

Entrée 135,00 €

Froide à partager (12-15 parts)

Saumon en Bellevue, macédoine de légumes et ses œufs mimosa*

Plat 240,00 €

Chaud et sa garniture à partager (12-15 parts)

Chapon de chez Ménard farci à la farce fine et son jus de cuisson crémeux, accompagné de marrons et de pommes de terre Ratte cuites dans le jus de cuisson**

Découpé et prêt à servir en cocotte.

Dessert 60,00 €

À partager (12 parts)

Bûche traditionnelle

Biscuit roulé, ganache croustillante au chocolat au lait, chocolat noir

*Laissez-vous tenter par un menu de fête à partager, du début à la fin :
entrée, plat et dessert, préparés avec amour pour sublimer les
recettes traditionnelles.*

*En quelques minutes au four, la magie opère...
et la convivialité s'invite à table !*



*consigne de 10 € pour le plat en porcelaine - à retourner dans l'état d'origine

**consigne de 50 € pour la cocotte en fonte - à retourner dans l'état d'origine

Nos menus

Menu Enchanté

27,50 € / personne

Entrée *au choix*

Bûchette de Saint-Jacques, truite fumée (*par nos soins*),
crevette, coulis de persil

Ou

Pâté en croûte de pintade, foie gras et poires aux épices,
chutney d'oignons rouges

Plat *au choix*

Suprême de pintade de chez Ménard aux pommes, sauce
au cidre.

Aumônière de gratin dauphinois et légumes glacés

Ou

Magret de canard, caramel de miel au poivre
de Sichuan.

Royale d'oignons doux et wok de légumes de saison

Nos menus

Menu Majestueux

32,00 € / personne

Entrée *au choix*

Duo de saumon fumé et gravlax maison aux pickles de légumes, sablé au parmesan et crème d'aneth au citron vert

Ou

Boudin blanc aux morilles, purée de patate douce aux noisettes grillées, sauce aux morilles

Plat *au choix*

Rôti de chapon aux marrons et fruits moelleux (*abricots et pruneaux*), velouté onctueux aux morilles. Crèmeux de butternut et champignon farci au fromage, ail et fines herbes

Ou

Pavé de biche rôti, sauce Grand Veneur aux griottes. Purée de pommes de terre et de céleri aux cacahuètes, et poires à la groseille

Nos menus

Menu Prestige

37,00 € / personne

Entrée *au choix*

Feuilleté de ris de veau aux pleurotes et pintade fermière,
sauce champignons

Ou

Foie gras de canard entier mi-cuit et chutney de figes

Plat *au choix*

Filet de bar grillé sur peau, sauce au Vouvray.
Fondue de poireaux et petits légumes glacés

Ou

Pavé de lotte au curry breton.
Crèmeux de courge et fondant d'oseille

Nos menus


Menu Éclat Végétarien

17,00 € / personne

Entrée

Salade coleslaw, vinaigrette à la clémentine 

Plat

Montgolfière d'oignons confits, légumes de saison
et jus de légumes au curry 



Accords mets et vins



15.60 €

AOC Chinon -
L'Amaranthe,
Domaine Baudry Dutour

Bouche: fruité, gouleyant

Accords: pâté en croûte et viandes



16.50 €

AOC Chinon -
Cuvée Fraîch'
Domaine Olga Raffault

Bouche: léger, fruité

Accords: pâté en croûte et viandes



18.90 €

AOC Chinon Blanc -
Les 3 Coteaux,
Domaine Baudry Dutour

Bouche: frais, floral, cépage ligérien

*Accords: entrées et plats
à base de poisson*



14.00 €

AOC Vouvray -
Les Tuffes,
Maison Darragon

Bouche: chenin blanc sec

*Accords: entrées et plats
à base de poisson*



19.00 €

AOC Vouvray Moelleux -
Cuvée Simone,
Maison Darragon

Bouche: moelleux, chenin blanc

Accords: foie gras



14.25 €

AOC Vouvray
Méthode Traditionnelle Brut,
Maison Darragon

Bouche: brut, chenin blanc

Accords: apéritif et dessert



17.00 €

AOC Vouvray Méthode Traditionnelle Brut,
Grande Réserve, vieillissement 36 mois sur lattes,
Château Moncontour

Bouche: finesse, puissance d'un vouvray millésimé

Accords: apéritif et dessert

Nos conseils de préparation

Pour une dégustation parfaite, voici nos conseils de réchauffe :

- ★ Retirez la noix de beurre aromatisé avant d'enfourner et ajoutez-la à la fin du réchauffage pour préserver son arôme.
- ★ Ne couvrez pas le plat d'un film alimentaire, sauf si notre chef le recommande.

Quelques gestes simples pour retrouver toute la finesse de nos plats cuisinés.



Nos plateaux apéritifs chauds :
15 à 20 minutes au four traditionnel, à 100°C.

Nos entrées chaudes :
20 à 30 minutes au four traditionnel, entre 120 et 140°C.
Conservez le film alimentaire ou le couvercle.

Nos viandes cuisinées :
30 à 40 minutes au four traditionnel, entre 120 et 140°C.
Conservez le film alimentaire ou le couvercle durant le réchauffage.

Nos garnitures :
30 à 40 minutes au four traditionnel, entre 120 et 140°C.
Conservez le film alimentaire ou le couvercle durant le réchauffage.



Commande et retrait

Vous souhaitez être livré(e) ou venir chercher votre repas ?
BROSSARD TRAITEUR S'ADAPTE À VOTRE CHOIX !

Pour commander & retirer vos commandes :



Au laboratoire de La Riche : *11 rue de La Chapelle - 37520 La Riche*

☎ 02.47.50.01.20

✉ info@brossard-traiteur.com

🌐 www.brossard-traiteur.com



À la boutique de Savonnières : *56 rue Principale - 37510 Savonnières*

☎ 02.47.48.91.66

Les commandes pourront être retirées entre 10 h 30 et 16 h 00.

Il est également possible de vous faire livrer à domicile.

Frais de livraison en supplément
- *Voir conditions à la commande* -

Conditions de vente

Nous travaillons avec des produits frais chaque jour, et 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. (*Hors consignes, à régler par chèque ou espèces lors du retrait.)

La pièce consignée sera contrôlée au départ et au retour.

Le solde devra être payé 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 conteneurs isothermes, aux normes d'hygiène européennes.

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et sont susceptibles de varier.

Les photos sont non contractuelles et représentent des suggestions de présentation.

Laboratoire culinaire agréé CE : 37-195-055 CE



BROSSARD
T R A I T E U R

*Foyeuses
Fêtes !*



@brossardtraiteur



www.brossard-traiteur.com