



M
E
N
U
S



À EMPORTER

- Particuliers -





L'ART DE RECEVOIR, SIGNÉ BROSSARD TRAITEUR...

Chez **Brossard Traiteur**, recevoir est un art qui se transmet depuis plus de cinquante ans. Entreprise familiale ancrée en Touraine, la maison s'est construite autour de valeurs fortes : le goût du travail bien fait, la passion du métier et l'envie constante de faire plaisir.

À sa tête, **Fabrice Brossard**, troisième génération d'artisans, perpétue cet héritage en y apportant sa touche personnelle, mêlant authenticité, créativité et modernité.

RECEVOIR AVEC SENS ET ENGAGEMENT...

Acteur reconnu de l'économie tourangelle, Brossard Traiteur s'engage au quotidien aux côtés de **producteurs locaux et régionaux**. Ce choix reflète une volonté claire : proposer une cuisine responsable, issue de circuits courts et de modes de production raisonnés.

De la sélection des produits jusqu'à leur transformation dans nos cuisines de **La Riche**, chaque étape est pensée dans le respect de l'environnement et du territoire.

UN ACCOMPAGNEMENT ATTENTIF POUR DES MOMENTS UNIQUES...

Parce que **chaque événement est unique**, nos commerciales vous accompagnent tout au long de votre projet avec un suivi personnalisé. Leur objectif : comprendre vos attentes et vous guider pas à pas afin de concevoir un événement qui vous ressemble.

En partageant leur expérience et leur savoir-faire, elles vous conseillent dans le choix des mets, des prestations et des arts de la table afin de créer une réception à votre image.

UNE CUISINE AU SERVICE DU PLAISIR...

Sous la direction d'un chef expérimenté, Brossard Traiteur propose une cuisine créative et raffinée, **100 % faite maison**, élaborée à partir de **produits frais et de saison**.

Nous travaillons notamment avec les Abattoirs de Ménard pour la volaille, la Laiterie de Verneuil pour le beurre et la crème, ainsi que des producteurs locaux de fruits et légumes, afin de garantir la qualité de chaque ingrédient.

NOS ENGAGEMENTS

QUALITÉ, TRAÇABILITÉ ET PROXIMITÉ

Brossard Traiteur s'engage depuis de nombreuses années sur la qualité des produits proposés.

Toutes nos préparations sont "100% FAITES 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.



SOMMARE

★ COCKTAILS

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

5

★ APÉRITIF

- Apéros box

9

★ BUFFETS

- Buffets froids
- Buffet plat chaud

10

★ MENUS

- Menu à la carte
- Plat unique à la carte
- Dessert à la carte

12

★ SALADES

16

COCKTAILS*



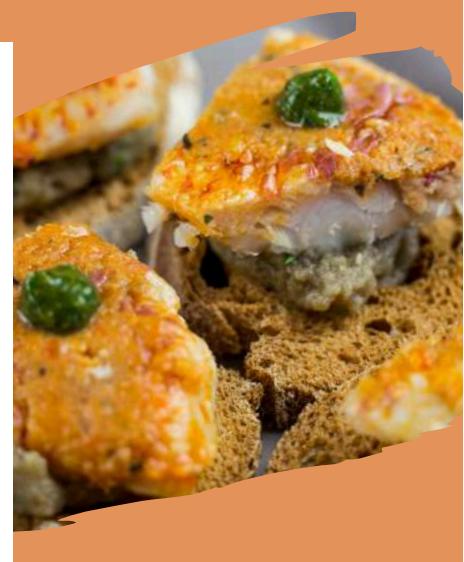
COCKTAIL 6 PIÈCES 8.90 €



- Éclair italien au mascarpone, chutney de tomates et jambon
- Financier et houmous
- Mini-brochette de saumon fumé et pomme acidulée
- Mini-hamburger de veau et petits légumes
- Petit cake à l'anchoïade de thon
- Sablé au comté, chèvre et petits légumes

COCKTAIL 8 PIÈCES 11.50 €

- Bun au Sainte-Maure et saumon fumé
- Cupcake salé à la tomate
- Éclair italien au mascarpone, chutney de tomates et jambon
- Financier et houmous
- Mini-brochette de saumon fumé et pomme acidulée
- Mini-hamburger de veau et petits légumes
- Petit cake à l'anchoïade de thon
- Petit club-sandwich au poulet curry



COCKTAIL 10 PIÈCES 16.50 €



- Crackers au chèvre et confiture d'oignons
- Cupcake salé à la tomate
- Éclair italien au mascarpone, chutney de tomates et jambon
- Financier et houmous
- Mini-hamburger de veau et petits légumes
- Millefeuille de saumon et chèvre frais aux fruits secs
- Petit cake à l'anchoïade de thon
- Petit club-sandwich au poulet curry
- Sablé au comté, satay et petits légumes
- Savarin de poulet à la thaï

COCKTAILS DÉJEUNATOIRES & DINATOIRES*

COCKTAIL 12 PIÈCES 19.00 €

- Cupcake salé à la tomate
- Éclair italien au mascarpone, chutney de tomates et jambon
- Financier et houmous
- Financier et rillettes de sardines
- Houmous de betterave en cuillère
- Mini-brochette de saumon fumé et pomme acidulée
- Mini-hamburger de veau et petits légumes
- Pic de foie gras, mangue et pain d'épices
- Petit club-sandwich au poulet curry
- Sablé au comté, chèvre et petits légumes
- Saumon fumé par nos soins, crème de raifort et crackers
- Savarin de poulet à la thaïe



COCKTAIL VÉGÉTARIEN 12 PIÈCES 16.00 €

- Bun au roquefort et aux noix
- Crackers au chèvre et confiture d'oignons
- Cupcake salé à la tomate
- Financier et houmous
- Gougère au comté et au beaufort
- Houmous de betterave en cuillère

- Panier de légumes croquants et sa sauce
- Sablé au comté, chèvre et petits légumes
- Sablé au parmesan, fromage frais au curry et tomate confite
- Savarin de légumes, crème mousseline
- Trilogie de légumes en verrine
- Wrap fraîcheur aux légumes du moment

COCKTAILS CHAUDS

COCKTAIL CHAUD 25 PIÈCES

- Mini croque monsieur
- Mini friand
- Mini pizza
- Mini quiche jambon
- Mini tarte aux fromages

21.50 €



COCKTAIL CHAUD 35 PIÈCES

- Allumette au parmesan
- Mini-bouchée à l'escargot
- Mini croque-monsieur
- Mini-pizza
- Mini-quiche au saumon et aux épinards
- Mini-quiche chèvre et poireaux
- Feuilleté à la tomate, persil et emmental "tourne et retourne"

29.00 €

MENU COCKTAIL*

32.50 €

PIÈCES COCKTAIL

- Crackers au chèvre et confiture d'oignons
- Cupcake salé à la tomate
- Éclair italien au mascarpone, chutney de tomates et jambon
- Financier et houmous
- Mini-hamburger de veau et petits légumes
- Millefeuille de saumon et chèvre frais aux fruits secs
- Petit cake à l'anchoïade de thon
- Petit club-sandwich au poulet curry
- Sablé au comté, satay et petits légumes
- Savarin de poulet à la thaï

PLAT CHAUD**

- 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

+ 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

Brochette de légumes confits, champignons farcis, flan de légumes, fagot de légumes (*céleri, carottes, asperges vertes*), gratin dauphinois, lumaconi de julienne de légumes, pommes de terre à la sarladaise ou à la tourangelle, pleurotes

DESSERT

- Baccara (*biscuit aux amandes imbibé aux fruits rouges, crème légère à la vanille*)
- ou Le Concorde (*tout chocolat, meringue et mousse au chocolat*)
- ou L'Île Maurice (*mousse aux fruits de la passion et exotiques sur dacquoise aux amandes*)



*6 personnes minimum avec un choix unique

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



APÉRITIF*

APÉRO BOX “TOURANGELLE” — 7.50 €

Charcuterie artisanale faite maison

- Brochette de boudin noir (25g/ pers)
- Jambon blanc cuit au torchon (50g/ pers)
- Rillettes de cochon maison (40g/ pers)
- Rillons cocktail (50g/ pers)
- Saucisson à l'ail tranché (40g/ pers)
- Terrine de foies de volaille “grand-mère” (40g/ pers)



APÉRO BOX “TERRE & MER” — 11.50€

Charcuterie artisanale faite maison

- Brochette de boudin noir (25g/ pers)
- Rillettes de Cabillaud (40g/ pers)
- Rillettes de Lieu noir (30g/ pers)
- Rillettes de cochon maison (40g/ pers)
- Rillons cocktail (30g /pers)
- Saucisson à l'ail tranché (20g/ pers)
- Saumon fumé par nos soins tranché (30g/ pers)
- Terrine de foies de volaille “grand-mère” (40g/ pers)



BUFFETS FROIDS*

*MENU BUFFET N° 1

22,50 €

- Champignons à la Grecque
- Nougat de Sainte Maure aux fruits secs
- Taboulé à la menthe fraîche
- Terrine de poisson aux petits légumes (60 g/ pers)
- Salade Bergerette (*riz, œufs, tomates, ciboulette, thon, crème fraîche, échalotes, tabasco*)

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE MAISON

- Jambon blanc cuit au torchon (50g/ pers)
- Rillons cocktails (30 g/ pers)
- Saucisson à l'ail (40 g/ pers)
- Terrine de campagne (40 g/ pers)

FROMAGES

- Camembert et emmental



DESSERT

- Flan pâtissier à la vanille à l'ancienne
- ou Mousse au chocolat
- ou Riz au lait et caramel au beurre salé

*MENU BUFFET N° 2

27,50 €

ENTRÉE

- Demi-lune de rouget, parfum de basilic (60 g/ pers)
- Écrin de Touraine chutney de tomates, panacotta de Sainte-Maure, rillons, croûtons, tomates confites
- Fusilli à l'Italienne au pesto

PLAT

- Chiffonade de rôti de boeuf (30 g/ pers)
- Pilon de poulet au romarin et citron
- Ratatouille

FROMAGES

- Chèvre et brie

DESSERT

- L'Alyzé (*biscuit succès amande, croustillant praliné, mousse au chocolat*)
- ou Le Délice du Cher (*biscuit amande, bavaroise à la vanille garnie de framboises*)
- ou L'Île Maurice (*mousse aux fruits de la passion et fruits exotiques sur dacquoise aux amandes*)

*6 personnes minimum avec un choix unique

Condiments : cornichons, beurre, moutarde, mayonnaise.

BUFFET PLAT CHAUD*

26.00 €



ENTRÉES

- Écrin houmous
- Taboulé à la menthe fraîche (*graines de couscous, tomates, concombres, poivrons, oignons, menthe fraîche, persil, échalotes*)
- Terrine de poisson aux petits légumes

PLAT CHAUD**

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

FROMAGE

- Chèvre et brie

DESSERT

- Baccara (*biscuit aux amandes imbibé de fruits rouges, crème légère à la vanille et coulis de fruits rouges en compoté*)
- ou Caramélis (*biscuit au chocolat sans farine, poires caramélisées au miel et mousse caramel*)
- ou Le Concorde (*tout chocolat, meringue et mousse au chocolat*)

*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 (<i>caviar d'aubergines, coulis de tomates</i>) | 8.00 € |
| • Millefeuille de saumon et chèvre frais aux fruits secs,
chutney de tomates | 8.00 € |
| • Bûche de bisque de homard (<i>citron vert, brunoise de légumes</i>) | 10.00 € |
| • Tatin de foie gras aux pommes caramélisées, chutney d'oignons
rouges | 11.00 € |
| • Asperges vertes en panacotta, saumon fumé maison et chutney
de tomates (<i>possibilité version végétarienne</i>) | 10.00 € |
| • Opéra de foie gras et canard confit, chutney d'oignons rouges | 13.00 € |



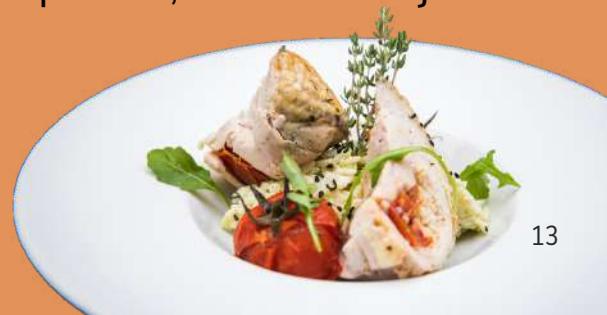
MENU À LA CARTE*

PLATS

• Risotto carottes et cumin, tomates en grappe rôties à la mangue <i>(végétarien)</i>	10.00 €
• Cuisse de canette (<i>farce aux poires au vin, sauce aux griottes</i>)	11.00 €
• Paleron de bœuf en tournedos (<i>sauce au vin de Chinon</i>)	12.00 €
• Suprême de volaille de chez Ménard, sauce aux cèpes	12.00 €
• Suprême de volaille aux langoustines, coulis de crustacés	12.50 €
• Tournedos de filet mignon de porc au lard fumé, sauce au poivre de Penja	12.50 €
• Volaille fermière Pattes Bleues de l'Orléanais (<i>Label Rouge</i>), en rôti, farce fine aux morilles, sauce aux morilles	14.00 €
• Magret de canard rôti, caramel de miel et poivre de Sichuan	16.00 €
• Lotte pochée aux notes thaï, julienne de légumes et pois gourmands	17.00 €
• Veau cuit en basse température aux petits légumes, confit de tomates aux épices douces	18.00 €

+ 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Brochette de légumes confits, champignons farcis, flan de légumes, fagot de légumes (*céleri, carottes, asperges vertes*), gratin dauphinois, lumaconi de julienne de légumes, pommes de terre à la sarladaise ou à la tourangelle, pleurotes



*6 personnes minimum avec un choix unique

PLAT UNIQUE À LA CARTE*

À partir de 10 personnes



7.50 €

- Jambon à l'os sauce madère

8.50 €

- Jambon à l'os en croûte de feuilletage, sauce madère

9.90 €

- 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*)

11.00 €

- Paëlla (*encornets, moules, chorizo, dorade-sébaste, cuisse de poulet, échine de porc, riz, tomates, poivrons, oignons, ail*)

11.00 €

- Tajine de bœuf (*abricots moelleux et coriandre*)

13.00 €

- Tajine de sot-l'y-laisse aux légumes et citrons confits

13.50 €

- Couscous (*semoule, agneau, poulet, merguez, aubergines, carottes, courgettes, raisins secs, pois chiches*)

14.00 €

- Cassoulet (*haricots blancs, carottes, oignons, cuisse de canard confit, saucisse, échine de porc, couenne*)

17.00 €

- Blanquette de veau à l'ancienne

DESSERT À LA CARTE*

Aussi disponible en gâteau individuel

3.00 €	• L'Île Maurice (<i>mousse aux fruits de la passion et exotiques, dacquoise amande</i>)
3.50 €	• Le Délice du Cher (<i>biscuit amande, bavaroise à la vanille garnie de framboises</i>)
3.50 €	• Le Baba au rhum (<i>citron vert, crémeux à la mangue</i>)
4.50 €	• Le Concorde (<i>tout chocolat : meringue et mousse au chocolat</i>)
4.50 €	• La Tentation Passion Framboise (<i>sablé breton à la pistache, crémeux aux fruits de la passion, biscuit amande-pistache, mousse à la framboise</i>)
4.50 €	• Le Baccara (<i>biscuit amande imbibé aux fruits rouges, crème légère à la vanille et compotée de fruits rouges</i>)
5.00 €	• Le Framboisier (<i>dacquoise aux amandes, mousseline légère, framboises</i>) - <i>En saison seulement</i>
5.00 €	• Le Fraisier (<i>dacquoise à l'amande, mousseline légère, fraises</i>) - <i>En saison seulement</i>
5.00 €	• L'Alyzé (<i>biscuit succès amande, croustillant praliné, mousse au chocolat</i>)



SALADES

Portions de 100 g



- Salade de chou blanc aux raisins secs et sauce curry (*chou blanc, raisins secs, mayonnaise au curry*) 1.70 €
- Taboulé à la menthe fraîche (*graines de couscous, tomates, concombres, poivrons, oignons, menthe fraîche, persil, échalotes*) 1.90 €
- Piémontaise (*pommes de terre, tomates, œufs, cornichons, mayonnaise, estragon*) 2.00 €
- Salade de quinoa façon orientale (*quinoa, tomates, oignons, concombres, échalotes, menthe, persil, estragon*) 2.00 €
- 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*) 2.50 €

Portions de 100 g



- Salade niçoise (*haricots verts, poivrons verts, rouges et 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 tourangelle (*salade verte, rillons, lardons, tomates, croûtons, vinaigrette*) 3.00 €
- 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 €
- Salade romaine (*roquette, fusilli, tomates cerises, tomates confites, jambon, amandes effilées, pistou*) 3.70 €



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, 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
-

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, 37510 Savonnières

Il est également possible de vous faire livrer à domicile.
Frais de livraison en supplément
- *Voir conditions à la commande -*



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