



BROSSARD
TRAITEUR
depuis 1967

Mariages

BROSSARD TRAITEUR

Au service de votre plus beau jour





Notre philosophie

Confiez-nous l'organisation du plus beau jour de votre vie et nous vous apportons la garantie d'un événement alliant qualité, professionnalisme et esthétique.

Découvrez Brossard Traiteur...

Une **entreprise familiale** qui existe depuis cinquante ans. Fabrice Brossard, 3ème d'une génération d'artisans et héritier d'un savoir-faire sans cesse renouvelé, a souhaité apporter sa touche personnelle en alliant tradition et originalité.

Véritable acteur de l'économie tourangelle, Fabrice Brossard doit sa notoriété à sa passion pour son métier mais aussi à son implication sans faille en faveur du développement de partenariats locaux et régionaux. Du producteur à votre assiette, en passant par les cuisines de La Riche, les choix sont faits en privilégiant une démarche éco-responsable, alliant circuits courts et modes de production raisonnés.

L'organisation de votre réception pas à pas...

Notre équipe de spécialistes Mariage vous accompagne tout au long de votre parcours. Vous bénéficiez d'un **suivi personnalisé**, étape par étape, afin que votre événement ne ressemble à aucun autre.

En partageant leurs connaissances et leurs expériences dans le choix des mets et des vins, l'équipe Mariage de Brossard Traiteur met à votre disposition toute une palette de compétences pour vous aider à choisir les arts de la table qui sauront magnifier votre cadre de cérémonie.

Notre cuisine...

Sous la direction d'un chef expérimenté, Brossard Traiteur vous propose une cuisine créative, fruit d'une réflexion et d'un savoir-faire digne des plus grands chefs.

Chez Brossard Traiteur tout est **100 % " Fait Maison "** dans nos cuisines de La Riche avec des **produits frais**, de **saison** et choisis chez nos **producteurs locaux et régionaux** pour que ce jour d'exception s'inscrive dans votre mémoire et dans celle de vos convives.

Services inclus

— Nous incluons dans nos tarifs les prestations nécessaires —
au bon déroulement de votre réception.

Le personnel



- Le responsable de votre réception
- Les maîtres d'hôtels et serveurs
- Les cuisiniers

Les boissons



Droit de bouchon offert

Vos bouteilles devront être livrées sur le lieu de réception et refroidies par vos soins ; nous fournissons de la glace pilée pour le service au buffet de vos vins pétillants et boissons soft.

Le mobilier



Nappage des tables et des buffets en tissu blanc, serviettes de table en tissu blanc, assiettes en porcelaine blanche Coup'aile, couverts Harmony, verrerie Inao et œnologue, décoration des buffets pour le vin d'honneur, matériel de service et de présentation, matériel de cuisine.

Le déplacement



Compris dans un rayon de 30 km.
Pour des trajets excédant 1h, le prix du menu peut être ajusté.
Au delà, nous consulter.

Conditions de prestation



Les tarifs des cocktails incluent le personnel de service lorsqu'ils sont associés à un repas. Pour un cocktail seul, une proposition sur mesure pourra vous être établie.
Nos prix sont calculés sur une base minimale de 70 convives.
En dessous de ce nombre, merci de nous consulter.



Sommaire

COCKTAILS.....	5

MENUS.....	8

DESSERTS.....	14

BUFFET FROID.....	15

BRUNCH.....	16

NOS PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES.....	17

VOTRE MARIAGE ÉTAPE PAR ÉTAPE.....	18

BROSSARD TRAITEUR À VOS CÔTÉS.....	19

PRESTATAIRES RECOMMANDÉS.....	20

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE.....	22



Cocktails

Lancez les festivités de votre mariage avec l'un de nos **cocktails uniques**.
Servi en extérieur si votre lieu de réception et le temps le permettent.

La durée du cocktail est généralement de **deux heures**.

Cocktail 8 pièces

17,50 €

Pièces cocktail froides

- ✿ Crackers, rillettes de sandre aux herbes et au piment d'Espelette
- ✿ Éclair au cheddar et filet mignon de porc, sauce barbecue
- ✿ Mini brochette de saumon fumé au beurre d'aneth
- ✿ Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine
- ✿ Pic de foie gras, mangue et pain d'épices
- ✿ Wrap fraîcheur aux légumes du moment

Pièces cocktail chaudes - en animation -

- ✿ Mini brochette de bœuf tex-mex
- ✿ Wok de gambas au citron et gingembre confit
(variante au bœuf ou végétarienne)



Cocktails

“Créons ensemble le vin d’honneur
de vos rêves”

Cocktail 10 pièces

27,00 €

Pièces cocktail froides

- ✿ Crackers, rillettes de sandre aux herbes et au piment d’Espelette
- ✿ Mini brochette de saumon fumé au beurre d’aneth
- ✿ Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine
- ✿ Pic de foie gras, mangue et pain d’épices
- ✿ Pic de thon, croûte de sésame
- ✿ Sablé au comté, chèvre et petits légumes
- ✿ Sablé au fromage, mousse de chèvre et viande de grison
- ✿ Wrap fraîcheur aux légumes du moment

Pièces cocktail chaudes - en animation -

- ✿ Bouchée aux asperges et jambon de pays
- ✿ Wok de gambas au citron et gingembre confit
(variante au bœuf ou végétarienne)



Cocktails

Cocktail 12 pièces

24,50 €

Pièces cocktail froides

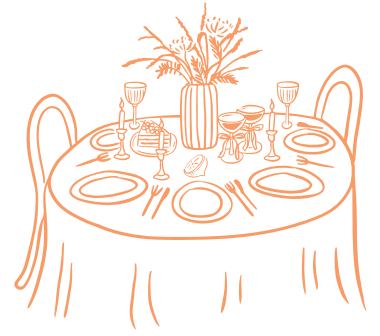
- ✿ Crackers, rillettes de sandre aux herbes et au piment d'Espelette
- ✿ Mini brochette de saumon fumé au beurre d'aneth
- ✿ Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine
- ✿ Pic de foie gras, mangue et pain d'épices
- ✿ Pic de thon, croûte de sésame
- ✿ Sablé au comté, chèvre et petits légumes
- ✿ Sablé au fromage, mousse de chèvre et viande de grison
- ✿ Salade Périgourdine revisitée en nem
- ✿ Wrap fraîcheur aux légumes du moment

Pièces cocktail chaudes - en animation -

- ✿ Bouchée aux asperges et jambon de pays
- ✿ Samoussa de chèvre frais au poivre, tomates séchées et pesto de menthe
- ✿ Wok de gambas au citron et gingembre confit
(variante au bœuf ou végétarienne)



Menus



La Rencontre

64,00 €

Entrée

Finger de langoustines, cœur de légumes, royal de sandre à l'oseille

ou Mille-feuille de saumon et chèvre frais aux fruits secs, chutney de tomates

ou Pâté en croûte de volaille, foie gras et fruits moelleux, chutney d'oignons rouges et raisins secs

Plat chaud *

Cuisse de canette, farce aux poires au vin, sauce aux griottes

ou Suprême de volaille de chez Ménard aux cèpes

ou Tournedos de filet mignon de porc au lard fumé, sauce au caramel de miel et poivre de Sichuan (*porc fermier élevé à la graine de lin*)

Fromage

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé

ou Toasts de Sainte-Maure panés à l'amande sur lit de salade verte

ou Trilogie de fromages (Brie, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Nectaire)

Dessert

Selon notre carte (page 14)

Café & Pain (boule, baguette et pain aux noix)



Le Serment

71,50 €

Entrée

Bûchette de saint-Jacques, truite fumée, crevettes, coulis de persil

ou Spirale de saumon fumé aux petits légumes, vinaigrette aux fruits de la passion

ou Tatin de foie gras aux pommes caramélisées et chutney d'oignons rouges

Plat chaud *

Paleron de bœuf en tournedos, émulsion crémeuse aux morilles

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

ou Filet de saint-pierre façon maraîchère, sauce à l'estragon

Fromage

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé

ou Toasts de Sainte-Maure panés à l'amande sur lit de salade verte

ou Trilogie de fromages (Brie, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Nectaire)

Dessert

Selon notre carte (page 14)

Café & Pain (boule, baguette et pain aux noix)

*Les accompagnements seront choisis lors de la dégustation.

La Célébration

79,50 €



Entrée

Ceviche de daurade et gambas, mangue et coriandre, vinaigrette d'agrumes au piment d'Espelette

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

ou Entrée en trilogie :

Carpaccio de saint-Jacques à l'huile de noisettes

Foie gras de canard entier mi-cuit et son chutney d'abricots secs

Oeuf dans l'œuf aux piquillos

Plat chaud *

Magret de canard rôti, caramel de miel et poivre de Sichuan

ou Mignon de veau au lard fumé, jus de cuisson à l'estragon

ou Lotte fourrée de langoustines, coulis de crustacés

Fromage

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé

ou Toasts de Sainte-Maure panés à l'amande sur lit de salade verte

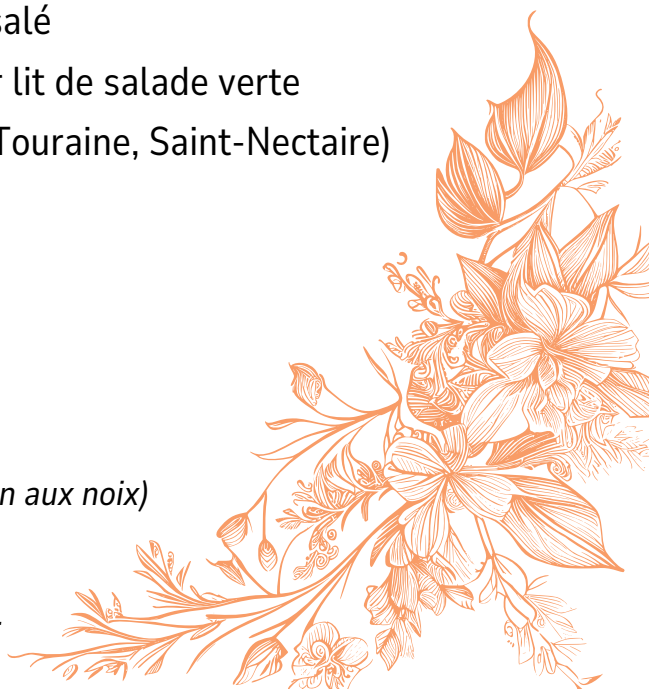
ou Trilogie de fromages (Brie, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Nectaire)

Dessert

Selon notre carte (page 14)

Café & Pain (boule, baguette et pain aux noix)

*Les accompagnements seront choisis lors de la dégustation.



La Féerie

78,50 €

Pièces cocktail froides

Crackers, rillettes de sandre aux herbes et piment d'Espelette
Mini brochette de saumon fumé au beurre d'aneth
Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine
Pic de foie gras, mangue et pain d'épices
Pic de thon, croûte de sésame
Sablé au comté, chèvre et petits légumes
Sablé au fromage, mousse de chèvre et viande de grison
Wrap fraîcheur aux légumes du moment

Pièces cocktail chaudes - en animation -

Bouchée aux asperges et jambon de pays
Wok de gambas au citron et gingembre confit (variante au bœuf ou végétarienne)

Plat chaud*

Ballotin de pintade, farce mousseline aux noisettes et tomates confites, sauce au cidre
ou Suprême de volaille aux langoustines et son coulis de crustacés
ou Tournedos de filet mignon de porc au lard fumé, sauce au caramel de miel et poivre de Sichuan (porc fermier élevé à la graine de lin)

Fromage

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé
ou Toasts de Sainte-Maure panés à l'amande sur lit de salade verte
ou Trilogie de fromages (Brie, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Nectaire)

Dessert

Selon notre carte (page 14)

Café & Pain (boule, baguette et pain aux noix)



*Les accompagnements seront choisis lors de la dégustation.



L'Alliance

83,50 €

Pièces cocktail froides

Crackers, rillettes de sandre aux herbes et piment d'Espelette
Éclair au cheddar et filet mignon de porc, sauce barbecue
Langoustine sur cube de mascarpone, pesto frais
Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine
Pic de foie gras, mangue et pain d'épices
Pic de thon, croûte de sésame
Sablé au comté, chèvre et petits légumes
Salade Périgourdine revisitée en nem
Tartare de poulet fumé
Wrap fraîcheur aux légumes du moment

Pièces cocktail chaudes - en animation -

Mini brochette de boeuf tex-mex
Wok de gambas au citron et gingembre confit (variante au bœuf ou végétarienne)

Plat chaud *

Loup sauce maraîchère et julienne aux cinq légumes
ou Paleron de boeuf en tournedos, émulsion crémeuse aux morilles
ou Suprême de pintade de chez Ménard aux pommes, sauce au cidre

Fromage

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé
ou Toasts de Sainte-Maure panés à l'amande sur lit de salade verte
ou Trilogie de fromages (Brie, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Nectaire)

Dessert

Selon notre carte (page 14)

Café & Pain (boule, baguette et pain aux noix)



La Promesse

94,00 €

Pièces cocktail froides

Crackers, rillettes de sandre aux herbes et piment d'Espelette
Langoustine sur cube de mascarpone, pesto frais
Éclair au cheddar et filet mignon de porc, sauce barbecue
Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine
Pic de foie gras, mangue et pain d'épices
Pic de thon, croûte de sésame
Sablé au comté, chèvre et petits légumes
Salade Périgourdine revisitée en nem

Pièces cocktail froides - en animation -

Jambon à l'os tranché devant vos convives, pain de campagne et beurre (50 gr / pers)
Saumon fumé par nos soins, tranché devant les convives (30 gr / pers)

Pièces cocktail chaudes - en animation -

Bouchée aux asperges et jambon de pays
Samoussa de chèvre frais au poivre, tomates séchées et pesto de menthe
Wok de gambas au citron et gingembre confit

Mise en bouche

Œuf dans l'œuf aux piquillos
ou Provençale de thon et tomates confites
ou Tataki de saumon au sésame, condiment mangue gingembre

Plat chaud*

Cabillaud, légumes de chez Marie et Fabien, émulsion citronnée
ou Magret de canard rôti, caramel de miel et poivre de Sichuan
ou Volaille fermière pattes bleues de l'Orléanais (Label rouge) en rôti, farce fine aux morilles, sauce aux morilles

Fromage

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé
ou Toasts de Sainte-Maure panés à l'amande sur lit de salade verte
ou Trilogie de fromages (Brie, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Nectaire)

Dessert

Selon notre carte (page 14)

Café & Pain (boule, baguette et pain aux noix)



*Les accompagnements seront choisis lors de la dégustation.

Desserts

Alyzé

Biscuit croustillant aux amandes, mousse au chocolat, praliné feuilletine

Baccara

Biscuit aux amandes imbibé aux fruits rouges, crème légère à la vanille et coulis de fruits rouges en compotée

Caramélis

Biscuit chocolat sans farine, poires caramélisées au miel et mousse caramel

Délice d'été

Biscuit pistache, coulis de fruits rouges, crème vanille citronnée, compotée de fraises

Forêt noire revisitée

Biscuit chocolat, crème au chocolat noir, cerises amarena et crème chantilly à notre façon

Fraisier (en saison seulement)

Biscuit amande, crème légère et fraises

Framboisier (en saison seulement)

Biscuit amande, crème légère et framboises

Pièce montée (+ 4,00 € par personne)

3 choux par personne

Pièce montée de macarons (+ 3,00 € par personne)

3 macarons par personne

Assiette gourmande (à la demande)

4 pièces par personne



Buffet froid ^{*}

en livraison

Préparez votre lendemain

Ces propositions sont données à titre indicatif et peuvent être adaptées ou personnalisées sur mesure.

Entrées

- ✿ Salade de tagliatelles aux deux saumons
- ✿ Taboulé à la menthe fraîche
- ✿ Tourte aux pommes de terre et jambon
- ✿ Cake aux carottes, coriandre et cumin



Buffet tartines

- ✿ Rillettes de cabillaud
- ✿ Terrine de campagne



Viande

- ✿ Jambon blanc cuit au torchon

Fromages

- ✿ Chèvre et brie

Desserts

- ✿ Tarte aux abricots
- ✿ Tarte fine aux pommes



Brunch *

avec personnel de service

Ces propositions sont données à titre indicatif et peuvent être adaptées ou personnalisées sur mesure.

Viennoiseries, cake & oeufs

Minis croissants et pains au chocolat
Cake aux carottes, coriandre et cumin
Oeufs mimosa

Viande

Jambon blanc cuit au torchon

Poisson

Saumon fumé en éventail

Buffet tartines

Rillettes de cabillaud
Terrine de campagne

Fromages

Chèvre et brie

Desserts

Salade de fruits frais
Fromage blanc légèrement sucré
Tarte aux abricots
Tarte fine aux pommes

Boissons chaudes

Café & thé

Pains

Pain de campagne tranché
Baguette

Autres

Condiments



Nos prestations complémentaires



Boissons*

Soupe Ridelloise

(pétillant, jus d'orange, citron vert
et sucre de canne)
- prix sur demande -

Granité Williams

(Trou Normand)
- prix sur demande -

Forfait soft cocktail

2 € TTC / pers

(jus de fruits, coca-cola,
eau plate, eau pétillante)

Forfait soft repas

2 € TTC / pers

(eau plate, eau pétillante)

Matériel

Cascade de champagne (montage)

Chandelier (5 branches)

Table ronde (8 à 12 personnes)

Table ovale (12 à 20 personnes)

Table rectangulaire
Buffet

Chaise PVC
Blanche

Chaise square
Blanche

Chaise Napoléon III
Blanche ou cristal

Table haute Titan

Tabouret haut

Gobelet ecocup
Brossard Traiteur

Divers

**Corbeille de fruits
de saison**

50 personnes minimum

**Fontaine de chocolat
et brochette de fruits frais**

Bar à meringues

Cocktail de fruits frais
Réalisé devant vous

Wedding & Naked cake
supplément de 80 €



Votre mariage étape par étape...



Quelques idées pour ne rien oublier avant le jour J

18 à 12 mois avant

- Effectuer les démarches pour le mariage civil et/ou religieux
- Établir la liste des invités
- Sélectionner et réserver le lieu de réception
- Choisir le traiteur

8 à 4 mois avant

- Acheter les alliances
- Déguster et valider le menu
- Sélectionner le fleuriste
- Choisir les différentes animations

12 à 8 mois avant

- Sélectionner le photographe
- Choisir le DJ
- Choisir les tenues
- Définir le thème du mariage (fleurs, décoration, etc.)
- Envoyer les invitations

4 à 1 mois avant

- Élaborer le plan de table
- Recontacter et confirmer les derniers prestataires
- Relancer les derniers invités
- Transmettre le nombre définitif de convives au traiteur

Brossard Traiteur à vos côtés...

01

Prise de rendez-vous (physique ou téléphonique)
afin d'établir un devis au plus proche de vos attentes.

02

Dégustation dans notre showroom de La Riche.
Ajustement et/ou validation définitive du devis.

03

Retour du questionnaire d'informations
(lieu, matériel, logistique, etc.).

04

12 jours avant l'événement : communication du nombre
définitif de convives.

05

La veille de l'événement, rendez-vous sur le lieu de réception
pour un dernier briefing.
Objectif : recueillir l'ensemble des informations nécessaires afin
que vous puissiez profiter pleinement du jour J.

06

Le jour J :

- Arrivée de nos équipes 3 heures avant le début du cocktail
- Environ 2 heures de cocktail
- Environ 3 h 30 de repas



Prévoir 1 heure de débarrassage avant le départ de nos équipes.

Prestataires recommandés

Brossard Traiteur vous propose une sélection
non exhaustive de prestataires.




Animation enfant

Fabrika Fête

 Saint-Avertin
 02 47 73 20 95
 contact@fabrikafete.fr




Animation adulte

Fabrika Events

 Saint-Avertin
 02 47 73 20 95
 contact@fabrikaevents.fr

Magicien / dj / animateur




Yann Le Briéro

 Montlouis-sur-Loire
 06 11 98 97 63
 yann21@wanadoo.fr



Service évènementiel




Scène de nuit

 Ballan Miré
 02 52 36 07 20
 contact@scenedenuit.com



Photographe

Atout Pict'

 Tours
 06 85 69 06 49
 atout.pict@gmail.com




Fleuriste / décoratrice

Plantain Maison Fleurie

 Tours
 06 25 33 05 50
 contact@plantainmaisonfleurie.com

Décoratrice/ organisatrice d'évènement




Will You Marine Me

 Tours
 06 58 58 98 28
 agence@willyoumarineme.com



Wedding planer / officiant(e) de cérémonie

La Reine Rit - Julie

 Semblançay
 07 67 06 87 82
 lareinerit@gmail.com




Wedding planer / designer / officiante de cérémonie

L'Atelier d'Un Souhait - Camille

 Tours
 06 16 20 32 74
 contact@latelierdunsouhait.fr




Wedding planer / officiante de cérémonie

Hera et Harmonia - Virginie

 Tours
 06 59 68 75 91
 heraetharmonia@gmail.com

Wedding planer

C You Event - Cyrielle

 Semblançais
 07 49 92 87 72
 c-uevent@hotmail.com





“Faites de votre journée spéciale un festin inoubliable”



Conditions générales de vente

Devis et commandes :

Toute commande est considérée confirmée, lorsqu'elle a été acceptée par écrit par le client

(« *Bon pour accord* » sur le devis et signature) et après versement d'un acompte de 30 % du montant TTC du devis.

Les prix TTC sont susceptibles de variation suivant la législation applicable le jour de la prestation.

Quelle que soit l'option que vous choisirez, l'entrée, le plat et le dessert seront les mêmes pour l'ensemble de vos convives (sauf accord préalable).

Afin de garantir qualité et fraîcheur des produits, Brossard Traiteur reste tributaire du marché et peut donc être amené à modifier ses menus ou sa carte.

Brossard Traiteur ne sera, en aucun cas, obligé d'effectuer le service de marchandises ou plats qu'il ne fournit pas, sauf facturation en sus.

Modification et annulation :

Le devis est établi pour un nombre de personnes défini par vos soins. Ainsi, le prix de vente par personne peut être modifié à la hausse s'il y a une baisse du nombre de couverts.

La réservation n'est valable que pour la date, le lieu adéquat, le type de prestation et le nombre de personnes estimées. Tout changement essentiel de l'un de ces éléments peut entraîner l'annulation de sa prestation par Brossard Traiteur.

En cas d'annulation de sa réservation par le client, l'établissement sera dédommagé de la manière suivante :

- Si l'annulation intervient à moins de 60 jours avant la date de la réception, l'établissement conservera la totalité de l'acompte versé.
- Si l'annulation intervient entre 30 jours et 10 jours avant la date de réception, l'établissement facturera 50 % des prestations réservées.
- Si l'annulation intervient moins de 10 jours avant la date de réception, l'établissement facturera l'intégralité des prestations réservées.

Facturation :

Les tarifs confirmés sur le devis sont fermés pour un mois (date du devis). Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

Le nombre définitif de convives est à confirmer par écrit (*lettre ou mail*) 10 jours avant la réception et servira de base à la facturation.

Conditions de paiement :

1. Acompte de 30 % du devis, le jour de la réservation.
2. Acompte de 40 % du devis, 45 jours avant la prestation.
3. Le solde doit être réglé dans les 48 h après la prestation.

En cas de litige dû à un non-paiement de facture et si le recouvrement de la créance entraîne l'intervention d'un service contentieux quelle que soit sa nature, celle-ci se trouvera majorée forfaitairement de 15 %, conformément à l'article 1226 du code civil.

La prestation :

Le service en cuisine et en salle s'effectue sur la base établie préalablement entre les deux parties, les dites précisions seront notifiées sur le devis établi par Brossard Traiteur.

Afin de garantir le bon déroulement du service et de prévenir tout risque d'accident, l'accès au local cuisine sera interdit pendant toute notre prestation à toute personne en dehors de notre équipe.

La reprise de nos déchets hors livraison ainsi que de nos bouteilles vides est assurée par Brossard traiteur. Tout autre déchet et toutes les bouteilles fournies par le client ou prestataire extérieur ne sera pas pris en charge par Brossard Traiteur.

Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. Brossard Traiteur ne pourra alors être tenu responsable de mauvais accords mets/vins, ni de la quantité de bouteilles débouchées et disposées sur les tables.

Conditions générales de vente

Responsabilité et assurance :

Brossard Traiteur engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'il facture. Tout événement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière) dégage sa responsabilité.

Brossard Traiteur décline toute responsabilité en cas de vol de fonds et valeurs, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

En outre, le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causé par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à Brossard Traiteur et ceux mis à la disposition de l'organisation.

Lorsque le service n'est pas assuré par Brossard Traiteur, la perte, casse ou détérioration du matériel de service pendant la prestation est à la charge du client qui devra en supporter les conséquences pécuniaires.

Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession sous le contrôle de la D.G.S.V (services vétérinaires) et de la D.G.C.C.R.F (répression des fraudes) nous obligent à détruire et à jeter à l'issue de la réception tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés.

En conséquence, nos responsables étant tenus de respecter impérativement ces instructions, notre société dégage totalement sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où nos clients insisteraient pour conserver les produits restants.

Réclamations et litige :

Toute réclamation sur la prestation fournie devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 h suivant la prestation.

Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de 8 jours après la prestation.

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente.

À défaut de règlement amiable, tout litige sera de la seule compétence des tribunaux de Tours.




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

Brossard Traiteur vous garantit un service d'exception afin que ce moment unique reste gravé dans votre mémoire.

Contactez-nous

 11 rue de la Chapelle, 37520 La Riche

 02 47 50 01 20

 julie.brossard@brossard-traiteur.com



www.brossard-traiteur.com

4.9

sur 5.0



En janvier 2026 sur 59 avis clients sur le site mariages.net



Reçu en février 2026 par le site mariages.net

 mariages.net



@brossardtraiteur