Menus de fêtes

2026

LE PLAISIR DE PARTAGER,
LA JOIE DE SAVOURER



BROSSARD
TRAITEUR

FAIT MAISON · FAIT MAISON · FAIT MAISON

PRODUITS LOCAUX

DU 5 DÉCEMBRE 2026 AU 2 JANVIER 2027

Nos producteurs

Tout au long de l'année, Brossard Traiteur sélectionne des produits français de qualité et privilégie les producteurs locaux chaque fois que possible.

Pour les fêtes, découvrez les producteurs qui nous accompagnent et les produits que nous avons choisis pour vos menus de fêtes.

OEUFS

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 & FRUITS DE MER

Criée d'Erquy (22)

FRUITS & LÉGUMES

Marie & Fabien, Saint-Genouph (37)

CHOCOLAT

Valrhona, Tain-l'Hermitage (26)

Selon les disponibilités, certains produits peuvent provenir d'autres fournisseurs.

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



BROSSARD
TRAITEUR

Sommaire

01 NOS COCKTAILS — P.4
Pièces cocktail salées froides et chaudes
Pains surprises - Pièces cocktail sucrées

02 NOTRE CARTE — P.7
Produits de fêtes - Entrées - Plats - Desserts

03 NOS CLASSIQUES — P.10
À partager : Entrée - Plat - Dessert

04 NOS MENUS — P.11
Enchanté, Majestueux, Prestige, Végétarien, Enfant

05 NOS CONSEILS — P.15
Pour une dégustation parfaite

06 VOTRE COMMANDE — P.16
Conditions de commande - Lieux de retrait
Livraison à domicile

Découvrez nos créations →

Nos cocktails

PIÈCES COCKTAIL SALÉES FROIDES

Du 5 décembre au 2 janvier inclus : commande à partir de 9 pièces, à raison de 3 pièces minimum par variété choisie. Les 24 et 31 décembre : aucun minimum de commande.

★ Macaron au saumon fumé, fromage frais et aneth	1,50 €
★ Cannelé salé au parmesan et tomates confites	1,50 €
★ Tartelette aux carottes et cumin, fromage frais	1,50 €
★ Cube de polenta au parmesan et champignons	1,50 €
★ Tartelette de foie gras aux figues	1,50 €
★ Cuillère de Saint-Jacques en tartare à la mangue	2,00 €
★ Mini-chou à la crème de comté, éclat de truffes	2,00 €
★ Opéra de foie gras et canard confit	2,00 €
★ Mille-feuille de saumon, chèvre et fruits secs	2,00 €
★ Cube de mascarpone et langoustine au pesto	2,00 €
★ Éclair au cheddar et filet mignon de porc, sauce BBQ	2,00 €
★ Sablé comté, chèvre et petits légumes	2,00 €
★ Salade périgourdine revisitée en nem	2,50 €
★ Poulpe grillé et houmous au carvi	3,00 €

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

Végétarien

Nos cocktails

PAINS SURPRISES

40 toasts

- Pain surprise aux fromages *(assortiment de 4 fromages)* — 30,00 €
- Pain surprise à la charcuterie *(assortiment maison)* — 30,80 €
- Pain surprise au saumon fumé *(fumage par nos soins)* — 33,00 €





Végétarien

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

Nos cocktails

PIÈCES COCKTAIL SALÉES CHAUDES — 43,00 €

35 pièces - 5 pièces de chaque variété

- Mini-croque-monsieur aux truffes
- Mini-burger de bœuf, cheddar et oignons rouges
- Mini-bouchée aux escargots
- Mini-burger de boudin blanc persillé, pommes confites, duxelle de pleurotes
- Samoussa de chèvre frais, tomates confites et pesto de menthe
- Feuilleté de tomates et fromage tourne et retourne
- Mini-quiche au chèvre et aux poireaux

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES — 23,00 €

20 pièces - 4 pièces de chaque variété

- Brownie
- Cannelé
- Macaron
- Tartelette au citron
- Tigre pistache, cerise Amarena



Végétarien

Notre carte



PRODUITS DE FÊTES

- Boudin blanc nature — 17,90 € le kg
  3ème prix d'Indre-et-Loire 2025
- Boudin blanc persillé — 18,40 € le kg
  3ème prix d'Indre-et-Loire 2027
- Boudin blanc forestier — 21,90 € le kg
- Boudin blanc truffé — 49,00 € le kg
- Saumon fumé par nos soins — 75,00 € le kg
  Comptez environ 250 g pour 4 personnes
- Foie gras de canard mi-cuit Maison — 149,00 € le kg
  4ème prix d'Indre-et-Loire 2025
  Comptez environ 250 g pour 4 personnes

ENTRÉES FROIDES

Du 5 décembre au 2 janvier inclus : commande minimum pour 6 personnes.
Les 24 et 31 décembre : aucun minimum de commande.

- Pâté en croûte de porc et canard, cœur de foie gras et figues, chutney de figues — 9,00 €
- Duo de foie gras et magret fumé maison, en pressé gourmand — 12,00 €
- Douceur de chou-fleur, gambas poêlées et thon snacké — 12,00 €
- Méli-mélo de céréales croquantes, fruits secs et douceurs confites — 12,00 €

Végétarien

Notre carte



ENTRÉES CHAUDES

Du 5 décembre au 2 janvier inclus : commande minimum pour 6 personnes.
Les 24 et 31 décembre : aucun minimum de commande.

- Coquille Saint-Jacques aux fruits de mer — 9,00 €
- Ravioles de langoustines, bouillon parfumé aux saveurs marines et légumes de saison — 14,00 €
- Pithiviers de volaille et filet de caille, foie gras et sauce aux cèpes — 14,00 €
- Feuilleté de ris de veau et pintade fermière, sauce forestière — 15,00 €

PLATS

Du 5 décembre au 2 janvier inclus : commande minimum pour 6 personnes.
Les 24 et 31 décembre : aucun minimum de commande.

- Tajine de fruits de mer et joues de sandre — 15,00 €
  Consigne de 2 €
- Rôti de chapon farci à la mousseline de noisettes et tomates confites, crème de champignons. Écrasé de pommes de terre - butternut, pleurottes — 17,50 €
- Suprême de pintade, farce de volaille aux morilles et petits légumes, jus de volaille réduit et crémé. Royale d'oignons, marrons — 18,00 €
- Jambon de porcelet laqué farci au foie gras, sauce au caramel de miel et poivre de Sichuan. Girolles, pommes façon Anna — 18,00 €

Découvrez la suite de nos plats page 9 →

Notre carte

PLATS

Du 5 décembre au 2 janvier inclus : commande minimum pour 6 personnes.
Les 24 et 31 décembre : aucun minimum de commande.

- Filet de bar grillé sur peau, crème d'échalotes à la vanille. Purée de carottes au cumin, bouquetier de choux-fleurs colorés — 19,50 €
- Filet de canette, sauce aux fruits rouges. Légumes glacés & purée de persil racine — 22,00 €
- Saint-Jacques snackées. Écrasé de poireaux — 24,00 €
- Cocotte de légumes aux épices de l'Atlas — 12,00 €
  Consigne de 2 €

DESSERTS

5,50 €

Du 5 décembre au 2 janvier inclus : commande minimum pour 6 personnes.
Les 24 et 31 décembre : aucun minimum de commande.

- Flamme de café
  Biscuit pâte à choux, croquant café, crémeux café, chantilly à la mascarpone
- Délice de griottes
  Biscuit madeleine, confit à la griotte, crémeux à la vanille
- Écrin de pistaches
  Praliné pistache, streusel pistache, ganache montée, mousse au chocolat
- Marron impérial
  Biscuit moelleux vanille, mousse de marrons, insert cassis, chantilly aux marrons et à la vanille



Végétarien

Nos classiques

On soulève le couvercle de la cocotte, on se ressert, on partage la dernière part de bûche… C'est aussi ça, le plaisir des fêtes.

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

ENTRÉE CHAUDE — 135,00 €

À partager - 12/15 parts

- Tourte aux canard et porc, foie gras et girolles

PLAT CHAUD EN COCOTTE — 236,00 €

À partager - 12/15 parts - Découpé et prêt à servir.
Consigne 50 € pour la cocotte en fonte

- Chapon de chez Ménard, farce fine et jus de cuisson crémé, accompagné de marrons et de pommes de terre Ratte cuites dans le jus de cuisson

DESSERT — 60,00 €

À partager - 12/15 parts

- Bûche Éclat des tropiques
  Biscuit roulé, ananas confit, ganache montée au chocolat blanc, crémeux ananas au gingembre et citron vert



Inspirées des traditions de fêtes et pensées pour être partagées, nos recettes maison sont à savourer en menu complet ou à commander séparément, selon vos envies.

Quelques minutes au four, et il ne reste qu'à réunir ceux qu'on aime autour de la table.

Nos menus

L'ENCHANTÉ

25,50 € PAR PERSONNE

ENTRÉES

- Pâté en croûte de porc et canard, cœur de foie gras et figues, chutney de figues

OU

- Coquille Saint-Jacques aux fruits de mer

PLATS CHAUDS

- Rôti de chapon farci à la mousseline de noisettes et tomates confites, crème de champignons. Écrasé de pommes de terre - butternut, pleurottes

OU

- Tajine de fruits de mer et joues de sandre
  Consigne de 2 €





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

Nos menus

LE MAJESTUEUX

28,50 € PAR PERSONNE

ENTRÉES

- Duo de foie gras et magret fumé maison, en pressé gourmand

OU

- Douceur de chou-fleur, gambas poêlées et thon snacké

PLATS CHAUDS

- Suprême de pintade, farce de volaille aux morilles et petits légumes, jus de volaille réduit et crémé. Royale d'oignons, marrons

OU

- Jambon de porcelet laqué farci au foie gras, sauce au caramel de miel et poivre de Sichuan. Girolles, pommes façon Anna





Nos menus

LE PRESTIGE

37,50 € PAR PERSONNE

ENTRÉES

- Ravioles de langoustines, bouillon parfumé aux saveurs marines et légumes de saison

OU

- Pithiviers de volaille et filet de caille, foie gras et sauce aux cèpes

PLATS CHAUDS

- Filet de bar grillé sur peau, crème d'échalotes à la vanille. Purée de carottes au cumin, bouquetier de choux-fleurs colorés

OU

- Saint-Jacques snackées. Ecrasé de poireaux





Nos menus

L'ÉCLAT VÉGÉTARIEN

22,00 € PAR PERSONNE

ENTRÉE

- Méli-mélo de céréales croquantes, fruits secs et douceurs confites

PLAT CHAUD

- Cocotte de légumes aux épices de l'Atlas
  Consigne de 2 €

ENFANT

15,00 € PAR PERSONNE

ENTRÉE

- Terrine de campagne
  (40 g)

PLAT CHAUD

- Émincé de volaille à la crème et pommes façon Anna

Végétarien

Nos conseils

Avant de passer à table , notre chef vous partage quelques gestes simples pour savourer vos plats de fêtes.

Si votre plat est accompagné d'une noix de beurre aromatisé, retirez-la avant d'enfourner et déposez-la sur le plat à la sortie du four pour préserver ses arômes.

Vous trouverez ci-dessous les temps de réchauffage adaptés à chaque plat.

NOS PIÈCES COCKTAIL CHAUDES :

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 durant le réchauffage

NOS VIANDES CUISINÉES & GARNITURES

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

Il ne reste plus qu'à passer à table !

Toute l'équipe de Brossard Traiteur vous souhaite de très belles fêtes !

Votre commande

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

POUR COMMANDER & RETIRER VOTRE COMMANDE

Hors vendredi 25 décembre 2026 et vendredi 1er janvier 2027

AU LABORATOIRE DE LA RICHE

Les commandes pourront être retirées
du lundi au samedi entre 10 h 30 et 16 h 00.
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

Les commandes pourront être retirées
selon les horaires d'ouverture.
56 rue Principale - 37510 Savonnières
02.47.48.91.66

LIVRAISON À DOMICILE

Frais de livraison en supplément
- Selon créneaux disponibles -

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

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

BROSSARD TRAITEUR

LABORATOIRE

11 rue de La Chapelle - 37520 La Riche
02.47.50.01.20
info@brossard-traiteur.com

BOUTIQUE

56 rue Principale - 37510 Savonnières
02.47.48.91.66

NOS RÉSEAUX

@brossardtraiteur

NOTRE SITE INTERNET

www.brossard-traiteur.com

BROSSARD
TRAITEUR

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.