

Menu Végétarien à 12,00 € / pers

Entrée + plat

Plateau de Fromages à 2,50 € / pers

Plateau de 4 fromages (6 pers minimum)

Brie de Meaux – Curé Nantais – Chèvre en
buchette – Comté fruité - beurre

Menu à 16.50 € / pers

Entremet de compotée de Lapin (ass N°5)

Filet de Sandre sauce Saumuroise

Rizotto Maraîcher

Tourbillon de Légumes frais

Pour toute commande d'au moins 6 personnes,
passée avant le 15 décembre 2019,

1 bouteille vous sera offerte

Les commandes seront à retirer directement dans
la boutique la plus proche de votre domicile les
24 et 31 décembre 2019 de 10h à 17h

Joyeuses fêtes à vous tous !!!

Menu à 19.40 € / pers

Cocktail 3 pièces chaudes

Marbré de Volaille, Dôme ... (assiette n°1)

Paleron de Veau sauce Foie Gras

Gratin Dauphinois

Trio de jeunes Carottes



Menu à 21.10 € / pers

Cocktail mixte 4 pièces froides

Crevettes Papillon, Aspic... (Assiette N° 4)

Fricassée de Chapon aux Morilles

Poêlée de Champignons persillés

Carré de Patate douce et Gingembre



Découvrez les Photos sur notre site
internet

www.brule-traiteur.fr



SARL BRULÉ – AUX SAVEURS DE L'ERDRE



Carte des fêtes
2019

COUFFÉ : 02 40 96 55 01

LIGNÉ : 02 40 77 03 89

SUCÉ-SUR-ERDRE : 02 40 77 71 33

www.brule-traiteur.fr

Cocktail 4 pièces froides 4.10 € / pers

(Minimum 6 personnes)

- 1 Toast de Foie Gras de Canard et Chutney de Mangue
- 1 Blinis de Saumon fumé et émulsion de Beurre Blanc
- 1 Verrine de Pétoncles et Écrevisses marinées agrumes
- 1 Cuillère de Houmous basilic-tomate confite et Fêta

Cocktail 3 pièces chaudes 2.90 € / pers

(Minimum 6 pers)

- 1 Burger de Foie Gras et Magret fumé
- 1 Tartelette Savoyarde
- 1 St Jacques à la Nantaise en cassolette

Cocktail 6 pièces mixtes 5.90 € / pers

(Minimum 6 pers)

Pièces froides

- 1 Toast de Foie Gras de Canard et Chutney de Mangue
- 1 Verrine de Pétoncles et Écrevisses marinées agrumes
- 1 Cuillère de Houmous basilic-tomate confite et Fêta

Pièces chaudes

- 1 Burger de Foie Gras et Magret fumé
- 1 Tartelette Savoyarde
- 1 St Jacques à la Nantaise en cassolette

Les +

Les cocktails sont présentés décorés en assiettes porcelaine, prêtes à poser sur table ou à passer au four traditionnel

Les entrées

1 7.30 € L'assiette

Marbré de Volaille aux Écrevisses, dôme de salade Moulée aux Fruits de Mer, crevettes entières, sauce Homardine, rince-doigt et décoration.

2 8.50 € L'assiette

Duo exotique
Médaille de Foie Gras de canard, Bouchon de Foie Gras au pain d'épices, joue de Mangue poêlée et chutney de Mangue décoration

3 7.50 € L'assiette

Déclinaison autour du Saumon
En Tartare à l'estragon, en Gravlax tranches fines, En Speck de Saumon Fumé avocat et Mascarpone fines herbes, mesclun gourmand

4 8.10 € L'assiette

Crevettes Papillon persillées, Aspic de joues de Sandre herbes fraîches, salade de gésiers de canard confits et Pépites de Foie Gras, Décoration.

5 6.80 € L'assiette

Entremet de compotée de Lapin et crémeux de carottes au thym, gelée de Pruneaux.
Mâche et Décoration

Les +

Les assiettes sont en porcelaine, prêtes à poser sur table. Les assiettes sont consignées 2 € la pièce

Les photos sont sur le site internet

Les Poissons

Pavé de Saumon en croute d'épices crème de coquillages 7.10 € / pers

Filet de Bar sauce soleil levant 8.30 € / pers

Dos de Merlu sauce Canari 7.40 € / pers

Filet de Sandre sauce Saumuroise 8.00 € / pers

Les garnitures Poissons ou Viandes

1,00 € la garniture

Tourbillon de légumes frais 90 gr — Carré de Patate douce et Gingembre 90gr— Poêlée de champignons 40 gr – Rizotto maraîcher 100gr
Gratin Dauphinois 90gr - Galette de courgette 60 gr
Trio de jeunes Carottes 70gr

Les Viandes

Souris de Cerf confite en Civet 8.10 € / pers

Noix de Joints de porc confites au Miel et épices douces 7.30 € / pers

Paleron de Veau Sauce Foie Gras 7.80 € / pers

Fricassée de Chapon aux Morilles 7.90 € / pers

Suprême de Volaille pané pain d'épices et jus corsé 6.90 € / pers

Les +

Les poissons, les viandes et les garnitures sont disposés dans des contenants passant au four traditionnel. Nous déconseillons le micro-onde.