

BRULÉ
TRAITEUR

*Carte
Des Fêtes
2021*

SUCÉ-SUR-ERDRE

02 40 77 71 33

COUFFÉ

02 40 96 55 01



Les Cocktails

(Minimum 6 personnes)



COCKTAIL 3 PIÈCES CHAUDES 3.80€ /pers

Feuilleté de Pétoncle au Beurre d'Amande
Fondue d'Endives, Volaille au Vadouvan & Foie Gras
Cromésquis de Gésiers confits, Potiron & Epices de Noël



COCKTAIL 4 PIÈCES FROIDES 4.80€ /pers

Bagel au pavot Paris - Bayonne
Panacotta de Betterave rouge et Crumble au Parmesan
Délice de Panais, carré de Saumon et émulsion Vanille
Toast à l'encre de Seiche, pickles d'Œuf de Caille safrané



COCKTAIL 6 PIÈCES MIXTES 7.40€ /pers

PIÈCES CHAUDES

Feuilleté de Pétoncle au Beurre d'Amande
Fondue d'Endives, Volaille au Vadouvan & Foie Gras
Cromésquis de Gésiers confits, Potiron & Epices de Noël

PIÈCES FROIDES

Bagel au pavot Paris - Bayonne
Délice de Panais, carré de Saumon et émulsion Vanille
Toast à l'encre de Seiche, pickles d'Œuf de Caille safrané



Les Cocktails sont présentés décorés en
assiettes porcelaine : prêts à poser sur table
ou à passer au four

Les Entrées



ASSIETTE 1

7.70€ /pers

Speck de Saumon fumé, Tartare d'Algues, vinaigrette
Pamplemousse & jeunes Pousses de moutarde -
Décoration



ASSIETTE 2

7.80€ /pers

Cassolette porcelaine d'Escargots aux petits Légumes
& Chips de Jambon, Mesclun - Décoration



ASSIETTE 3

8.80€ /pers

Finger de Foie Gras & Filet de Caille rôti, glaçage Figues,
Roquette - Décoration



ASSIETTE 4

8.90€ /pers

Foie Gras de Canard, Muffin Cèpes & Marrons,
Marmelade de Poire à la Cardamome,
Mâche - Décoration



ASSIETTE 5

9.30€ /pers

Carpaccio de Magret fumé & brochette de St Jacques
snackées, huile de Noisette, Mesclun - Décoration



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



Les Poissons

1. Dos de Cabillaud, velouté de Céleri & St Jacques **8.20€**
2. Pavé d'Esturgeon poêlé, crème de Coquillages **8.70€**
3. Filet de St Pierre rôti, sauce Chinon **9.60€**
4. Daurade royale braisée, crème de Langoustines **9.80€**

Les Viandes

1. Sauté de Chevreuil, sauce Grand Veneur **7.80€**
2. Pavé de Cochon piqué Romarin, sauce Fourme d'Ambert **8.50€**
3. Saltimbocca de Veau et Chapon, sauce Orange, Zestes & Suprêmes **9.00€**
4. Caille désossée & Farce blanche Truffée, sauce Foie Gras **9.10€**
5. Paleron de Veau confit, sauce Morilles **9.40€**

Les Garnitures

1.20€ la garniture

1. Gratin dauphinois - 100gr
2. Panier de Légumes cuisinés assortis - 100gr + 0.50€
3. Poêlée de Champignons persillés - 50gr
4. Marbré aux 2 Légumes - 60gr
5. Choux-Choux en tombée - 100gr
6. Fondue de poireaux - 60gr



Les Poissons, Viandes & Garnitures sont disposés dans des contenants passant au four traditionnel : nous déconseillons le micro-onde.



Menu 1

18.40€ /pers

Assiette d'Entrée N° 2
Saltimbocca de Veau et Chapon,
sauce Orange, Zestes & Suprêmes
Gratin dauphinois & Choux-Choux en tombée

Menu 2

22.80€ /pers

Cocktail 3 Pièces chaudes
Assiette d'Entrée N° 4
Pavé d'Esturgeon poêlé, crème de Coquillages
Panier de Légumes cuisinés assortis
Fondue de Poireaux

Menu 3

24.70€ /pers

Cocktail 4 Pièces froides
Assiette d'Entrée N° 5
Paleron de Veau confit, sauce Morilles
Marbré aux 2 légumes
Poêlée de Champignons persillés



Menu Végétarien

12.50€ /pers

Panacotta de Betterave rouge, Chèvre Frais & carré de
Patates douces au Gingembre, salade gourmande
- Décoration

Panier de Légumes cuisinés et assortis, fondue de Poireaux
& poêlée de Champignons

Menu Enfant

9.00€ /pers

Mousse de Foie, Cornichons & Salami Italien
- Décoration

Suprême de Poulet, sauce Tomate
& Pommes dauphines



Pour toute commande d'au moins 6 Personnes,
passée avant le 15 Décembre 2021 :

1 Bouteille vous sera **OFFERTE**



Les commandes seront à retirer directement dans
la Boutique la plus proche de votre domicile
les 24 & 31 Décembre 2021 de 10h à 16h

Découvrez toutes les photos sur
notre Site Internet

www.brule-traiteur.fr



*Joyeuses Fêtes à
Vous tous !*