



BRULÉ
TRAITEUR

Carte des Fêtes 2022



Les Cocktails

(Minimum 6 personnes)



COCKTAIL 3 PIÈCES CHAUDES

4.00€ /pers

Cassolette de St Jacques
Gourmandise de légumes et Mozzarella
Marmiton de gésiers confits en habit d'automne



COCKTAIL 4 PIÈCES FROIDES

4.00€ /pers

Toast crème de Foie Gras et fruits secs
Bagel sésames houmous de betteraves et chèvre frais
Verrine Tiramisu au parmesan et tomates confites
Crèmeux de butternut, châtaigne et chips de lard en cuillère



COCKTAIL 6 PIÈCES MIXTES

7.80€ /pers

PIÈCES CHAUDES

Cassolette de St Jacques
Croustillant Mozzarella et tomates confites
Marmiton de gésiers confits en habit d'automne

PIÈCES FROIDES

Verrine de Crevettes, avocat et tapenade de carottes grillées
Bagel sésames houmous de betteraves et chèvre frais
Éclair émulsion de fondue de poireaux, Truite fumée et salicornes

Les cocktails sont présentés et décorés en assiettes porcelaine : prêtes à être disposées sur table ou à passer au four

Les Entrées

ASSIETTE 1 7.80€ /pers

Quatuor de la mer (thon, saumon et maquereau fumés - calamar) marinade sésames et noisettes. Décoration

ASSIETTE 2 8.20€ /pers

Cassolette porcelaine d'Escargots aux petits Légumes et Piment d'Espelette & Chips de Jambon, Mesclun. Décoration

ASSIETTE 3 8.70€ /pers

Saumon Gravlax, Crevettes Papillon en Bellevue et son Méli-Mélo de petits légumes, Médaillon de Langouste. Décoration

ASSIETTE 4 10.50€ /pers

Foie Gras de Canard au naturel, Figue rôtie au Miel, Marmelade d'automne au Malvoisie. Décoration



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



Succès 2021


Cassolette d'Escargots



Les Poissons


1. Pavé de Merlu, sauce Matelote **8.50€**
2. Filet de St Pierre, sauce Crécy **9.80€**
3. Tresse de Lotte sauce Madras **10.20€**

Les Viandes

1. Sauté de Cerf, sauce Pinot Noir **8.10€**
2. Noix de joue de Porc, sauce Caramel **8.70€**
3. Caille farcie aux Écrevisses, sauce Terre-Mer **9.10€**
4. Paleron de Veau, sauce Morilles  **9.90€**

Les Garnitures

1.30€ la garniture : 100gr

1. Finger de céleri crumble noisette
2. Champignons farcis
3. Panier de légumes 
4. Risotto de potiron et brisures de lard
5. Fond d'artichaut mousseline patate douce
6. Gratin dauphinois

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



Succès 2021

Paleron de Veau



Menu 1

17.35€ /pers

Assiette d'Entrée N° 1

Noix de joue de Porc, sauce Caramel
Gratin dauphinois & Panier de légumes



Menu 2

21.85€ /pers

Cocktail 3 Pièces chaudes

Assiette d'Entrée N° 2



Filet de St Pierre, sauce Crécy
Risotto de potiron et brisures de lard
Finger de céleri crumble noisette

Menu 3

26.80€ /pers

Cocktail 6 Pièces Mixtes

Assiette d'Entrée N° 4

Paleron de Veau, sauce Morilles
Gratin dauphinois & Champignons farcis





Menu Végétarien

14.80€ /pers

Menu Enfant

10.20€ /pers

À partir de 6 menus 1, 2 ou 3 commandés
avant le 17 décembre :

1 Bouteille vous sera **OFFERTE**



Les commandes seront à retirer dans votre
boutique la plus proche les 24 & 31
décembre de 10h à 16h.



Une modification sur une formule cocktail
ou un menu entraînera une surfacturation
de 10%.



Nous n'acceptons aucune commande via les
réseaux sociaux.

Découvrez toutes les photos à partir du
11 décembre en boutique, au marché de
Noël de Sucé-sur-Erdre ou sur notre site
internet : www.brule-traiteur.fr



Joyeuses fêtes !

