



Menu 1

22.40€ /
personne

Cocktail 3 pièces chaudes
Assiette d'entrée n°4 : Éventail de Gravlax
Noix de joues de porc confites / Jus Vadouvan
Roulé de pommes de terre
Poêlée de légumes d'Antan

Menu 2

24.40€ /
personne

Cocktail 4 pièces froides
Assiette d'entrée n°3 : Lingot de Foie gras
Couronne de Filet de Limande-Sole / beurre de carottes à
l'orange
Nid de linguines à l'encre de seiche, amandes affilées
Galette de courgettes

Menu 3

28.00€ /
personne

Cocktail 6 pièces mixtes
Assiette d'entrée n°5 : Cheesecake aux Gambas
Émincé de Veau sauce aux Cèpes
Gaufre de pommes de terre et sa piperade
Panneton aux champignons et Châtaignes

Nouveauté

Fromage chaud

2.20€ / pers

- Kouign-amann de Fourme d'Ambert
Ou
- Raviole croustillante de Curé Nantais



Menu végétarien

18.10€ /
personne

Menu Enfant

10.60€ /
personne



À partir de 6 menus identiques commandés avant
le 15 décembre : 1 Bouteille vous sera **OFFERTE**



Les commandes passées par mail nécessite une
confirmation de notre part



Nous garantissons l'intégralité de la carte pour toutes
commandes passées avant le **15 décembre**



Les commandes seront à récupérer dans votre
boutique la plus proche les **24 & 31 décembre**
entre **10h et 16h**



Nous n'acceptons **aucune** commande via les réseaux
sociaux.



Découvrez les photos au marché de Noël de Couffé
le 08 décembre,
ainsi que sur notre site internet :
www.brule-traiteur.fr



BRULÉ
TRAITEUR

★ Couffé
02 40 96 55 01



Sucé-sur-Erdre
02 40 77 71 33





Les Cocktails

★ Cocktail 3 Pièces Chaudes

3.90€ / pers

- Empanadas de Bœuf
- Bouchée feuilletée pétoncles beurre d'amandes
- Mini croque Forestier

★ Cocktail 4 Pièces Froides

5.60€ / pers

- Cassolette Tartare de Saumon, avocat, gelée de Mangue
- Dôme de foie gras - Abricot/ Biscuit maison
- Briochette de Poulet Satay
- Chantilly d'oignons confits montée sur sablé et potimarron rôti

★ Cocktail 6 Pièces Mixtes

7.80€ / pers

Pièces Chaudes

- Empanadas de Bœuf
- Bouchée feuilletée pétoncles beurre d'amandes
- Mini croque Forestier

Pièces Froides

- Cassolette Tartare de Saumon, avocat, gelée de Mangue
- Dôme de foie gras - Abricot/ Biscuit maison
- Chantilly d'oignons confits montée sur sablé et potimarron rôti

- Pain surprise **30.00€ la pièce**

Les cocktails peuvent être présentés en assiettes porcelaine prêtes à être disposées sur table ou à passer au four



Les Entrées

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



- Médaillon de Foie gras **5.00€ la tranche de 50g**

★ Assiette 1 8,20€ / pers

Pâté en croûte de Gibier au Foie Gras et essence de Truffe, pickles de radis blue meat

★ Assiette 2 7,80€ / pers

Tatin de Gala et Céleri aux baies de goji. Supplément filet de caille braisé laqué (+0.80€)

★ Assiette 3 8,90€ / pers

Lingot de Foie gras de canard et sa gelée de Griotte, briochette et marmelade de Coing maison.

★ Assiette 4 8,20€ / pers

Eventail de Gravlax Saumon au Spritz, crème montée à l'aneth et zeste de citron vert

★ Assiette 5 8,60€ / pers

Cheesecake aux Gambas Marinées, Fondue de poireaux à la Nantaise et œufs de poisson volant au yuzu

★ Assiette 6 9,20€ / pers

Coquille Lutée de St Jacques et Joles de Lotte, tombée d'endives et Granny Smith, réduction au cidre.



Les Poissons

- Couronne de Filet de Limande-Sole, beurre de carottes à l'orange **8.80€**
- Dos de Cabillaud, viennoise d'herbes fraîches, crème de Langoustine au soja **9.30€**
- Pavé de Sandre, beurre monté au citron confit et œufs de truite **11.10€**
- Ti rôti de bar contisé aux coquillages, crème marinère **11.60€**

Les Viandes

- Noix de Joles de Porc confites sauce Vadouvan **9,00€**
- Mosaïque de Volaille aux Gésiers, crème d'ail Aomori **8,60€**
- Émincé de Veau sauce aux Cèpes **11,80€**
- Filet de Canard au poivre Kâmpôt, jus réduit au Cassis **8,80€**
- Pavé de Cerf basse température, sauce aux airelles et pickles de Moutarde **12,30€**

Les Garnitures

- Gratin dauphinois
- Panisse aux Champignons et Châtaignes
- Roulé de pommes de terre crumble provençal
- Gaufre de pommes de terre et sa piperade
- Galette de courgettes
- Nid de Linguines à l'encre de seiche, amandes effilées
- Poêlée de légumes d'Antan

2,90€
Les 2 garnitures

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