



*BRULÉ*  
TRAITEUR



*Sucé sur Erdre*

02 40 77 71 33



*Carte des fêtes*  
*2025*



*Couffé*

02 40 96 55 01





# Les Cocktails



## Cocktail 3 Pièces Chaudes

3.90€ / pers

- Roulé feuilleté Alsacien
- Pizza
- Cassolette de Saint-Jacques à la Bretonne



## Cocktail 4 Pièces Froides

5.60€ / pers

- Brouillade d'œufs au Saumon fumé
- Nougat de chèvre frais
- Cracker's potimarron rôti
- Pain suédois filet de Rouget, mousse citron aneth



## Cocktail 6 Pièces Mixtes

7.80€ / pers

Pièces Chaudes

- Roulé feuilleté Alsacien
- Pizza
- Cassolette de Saint-Jacques à la Bretonne
- Pièces Froides
- Brouillade d'œufs au Saumon fumé
- Nougat de chèvre frais
- Pain suédois filet de Rouget, mousse citron aneth



**Pain surprise** 34.00€ la pièce  
environ 40 toasts

*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.



Assiette 1

8.90€ / pers

Tranche de Foie Gras au poivre de Madagascar et son  
bonbon de Rhubarbe à l'orange



Assiette 2

9.10€ / pers

Saumon fumé et sa marinade exotique, Finger de nougat  
de Saint-Jacques au Riesling



Assiette 3

9.30€ / pers

Aumônière Landaise (gésier, magret et confit), Tataki de  
Saumon frais laqué et graines de sésame



Médailлон de Foie gras

5.00€ la tranche de 50g



Saumon fumé, bouchée à la reine, coquille Saint-  
Jacques...





## Les Poissons

- Pavé de Cabillaud , sauce Curry coco 9.50 €
- Dos de Colin, sauce Bretonne 8.80 €
- Filet de Sandre, sauce Meurette 11.60 €

## Les Viandes

- Rôti de haut de cuisse de Chapon aux girolles, et son jus corsé aux essences de Truffe 11.20 €
- Jambon de Noël (porcelet) à l'ananas, sauce aigre-douce 8.90 €
- Estouffade de cerf au Layon 9.30 €

## Les Garnitures

- Churros de Patate Douce
- Endives braisées au Cidre
- Panier de Pommes de terre et Brunoise de potimarron
- Carré de légumes verts au parmesan
- Gratin dauphinois

3.10€  
Les 2  
garnitures

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





## Menu 1

22.70€ / personne

Cocktail 3 pièces chaudes

Assiette d'entrée n°2 : Saumon fumé et sa marinade exotique

Jambon de Noël à l'ananas, sauce aigre-douce

Gratin dauphinois

Carré de légumes verts au parmesan

## Menu 2

24.80€ / personne

Cocktail 4 pièces froides

Assiette d'entrée n°3 : Aumônière Landaise

Estouffade de cerf au Layon

Endives braisées au Cidre

Panier de Pommes de terre et Brunoise de potimarron

## Menu 3

28.50€ / personne

Cocktail 6 pièces mixtes

Assiette d'entrée n°1 : Tranche de Foie Gras

Filet de Sandre, sauce Meurette

Churros de Patate Douce

Carré de légumes verts au parmesan

## Fromage chaud

2.40€ / pers

• Kouign-Amann de Fourme d'Ambert

Ou

• Raviole croustillante de Curé Nantais





# Menu végétarien

18.30€ / personne

# Menu Enfant

10.80€ / personne



À partir de 6 menus identiques commandés avant le 14 décembre : 1 Bouteille vous sera **OFFERTE**



Les commandes passées par mail nécessitent une **confirmation** de notre part



Nous garantissons l'intégralité de la carte pour toute commande passée avant le **14 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 sur notre site internet : **[www.brule-traiteur.fr](http://www.brule-traiteur.fr)**