

LEBRUN TRAITEUR



Repas-Banquets
Réception

PROCESS DE COMMANDE

ETAPE 1

ENVOI DE LA DEMANDE PAR MAIL A
GERALDINE@LEBRUNTRAITEUR.COM

ETAPE 2

RÉALISATION DU DEVIS PAR NOS ÉQUIPES

ETAPE 3

RETOUR DU DEVIS SIGNÉ

ETAPE 4

CONFIRMATION ET VALIDATION PAR MAIL DE NOS ÉQUIPES
48H AU PLUS TARD APRÉS VOTRE VALIDATION.
SANS CELA, AUCUNE PRESTATION NE SERA CONFIRMÉE.
MODIFICATION DU NOMBRE DE PERSONNES AU PLUS TARD
1 SEMAINE AVANT VOTRE ÉVÉNEMENT.

CLÉS EN MAIN

Cette solution Clés en Main comprend tous les éléments essentiels pour garantir le succès de votre événement. Vous permettant de profiter pleinement de votre journée sans soucis logistiques."

COMPRIS DANS LA SOLUTION CLÉS EN MAIN

Le matériel, la vaisselle et verrerie
Le nappage, les serviettes en intissé
Le personnel de service pour un service de 6h
Installation et démontage
Le pain pour l'ensemble du repas
Café (sucre, lait, chocolat dégustation)

ENVOI CUISINE*

Découvrez notre solution envoi Seul, simple et pratique pour les organisations autonomes.

COMPRIS DANS LA SOLUTION ENVOI CUISINE

Le personnel de cuisine pour un service de 5h
Le pain pour l'ensemble du repas
Café (sucre, lait, chocolat dégustation)

REPAS FORMULE 1 :

Entrée - plat chaud, 3 garnitures - fromage - dessert

REPAS FORMULE 2 :

Entrée froide - entrée chaude - plat chaud, 3 garnitures - fromage - dessert

REPAS FORMULE 3 :

Plat unique - fromage - dessert

BUFFET FRAÏCHEUR :

Buffet - fromage - dessert

BUFFET GOURMET

Buffet - fromage - dessert

Ces solutions ne comprennent pas les boissons



ENTRÉES FROIDES

Trio du terroir

Petit salé, une terrine à la bière, du pâté de campagne et de la confiture d'oignons, pour découvrir les saveurs de nos régions.

Assiette Nordique

Assiette variée avec des mini choux au fromage frais et saumon, des médaillons de saumon, et des mini wraps saumon avocat.

Assiette du Périgord

Assortiment de foie gras, magret et gésiers de canard, accompagné de noix.

Assiette de Campagne au Maroilles et Toasts Croustillant

Toasts au Maroilles accompagnés d'une salade verte, de tomates cerises, de concombres et de carottes .

Assiette du Berger

Toasts au Chèvre, salade verte croquante, tomates cerises, concombre, carottes

Melon au porto et jambon cru
selon saison

ENTRÉES CHAUDES

Croustillant de saumon au sésame

Cassolette de pétoncles sur lit d'endives

Cassolette au cabillaud et crevettes, sauce vin blanc

Langue, sauce tomate-asperges

Vol au vent poulet-champignons

Flamiche au Maroilles

Ficelle Picarde



PLATS CHAUDS

Mitonné de bœuf au vin rouge et oignons caramélisés

Sauté d'agneau mijotés

Mignon de porc à la moutarde

Sauté de veau marengo

Blanquette de veau

Veau orloff

Trilogie de volaille (pintade, canard, poulet) sauce crème

Waterzoi de volaille

Poulet basquaise

Suprême de poulet jaune à la normande

Suprême de poulet de Licques

Suprême de pintade aux champignons

Cuisse de canard confite, sauce au poivre

Pavé de saumon, sauce citron aneth



GARNITURES

Chaque plat est accompagné de trois garnitures au choix

FÉCULENTS

Pommes de terre crème et sel de Guérande
Ecrasé de pomme de terre
Risotto

LÉGUMES- LÉGUMINEUSES

Carottes persillées
Duo pois gourmands
Haricots verts persillés
Poêlée de champignons
Méli-mélo de légumes colorés
Tatin d'oignons
Endive braisée
Tarte arlésienne
Tomate provençale
Tatin d'endives caramélisées



PLATS UNIQUES

Couscous Royal

Un festin oriental avec poulet, agneau, merguez, légumes et semoule, accompagné d'une sauce aux épices exotiques.

Paëlla

Des saveurs espagnoles avec langoustines, poulet, calamar, crevettes, moules et chorizo, sur un lit de riz et de légumes.

Cassoulet

Un plat traditionnel du sud-ouest de la France, avec saucisses, saucisson, lard fumé, haricots et pommes de terre.

Choucroute

Un classique alsacien avec saucisses, saucisson, lard fumé, chou et pommes de terre fondantes.

Carbonade de bœuf et pain d'épice

Des morceaux tendres de bœuf mijotant dans une sauce à la bière avec cassonade et pain d'épice.



BUFFET FRAÎCHEUR

Pour un minimum de 50 personnes
Assortiment de pains

VIANDE

Jambon à l'os
Rosace de charcuteries
Terrine du chef
Rôti de boeuf et tomates
confites
Filet de volaille aux aromates

POISSON

Saumon Bellevue
1/2 Tomate crevettes
Rillettes de saumon
Terrine de poisson

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre échalotes
Salade de pâtes aux légumes
Coleslaw
Tomates - mozzarella
Céleri aux noix
Haricots verts

LES SAUCES

Mayonnaise, bearnaise, cocktail



BUFFET GOURMET

Pour un minimum de 50 personnes
Assortiment de pains

VIANDE

Filet de poulet rôti
Rôti de veau basse température
Jambon cuit à l'os
Rôti de bœuf aux épices

POISSON

Tartare de saumon
Salade de St-Jacques aux éclats
de Mandarine
Avocats aux crevettes
Salade de perles marines aux
œufs de truite

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre échalotes
Salade de pâtes aux légumes
Coleslaw
Tomates
Céleri aux noix
Haricots verts

LES SAUCES

Mayonnaise, bearnaise, cocktail

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES OU LE PLATEAU 5 FROMAGES

Accompagné de salade et beurre

Brie, St Paulin, Emmental, Chèvre frais, Mont des Cats, Comté, Pyrénées, Chimay, Maroilles, Mimolette, bleu d'Auvergne

LE DESSERT

Possibilité de gâteau (Sur devis)

Charlotte cappuccino

Biscuits imbibés de café et mousse cappuccino légère.

Paris Brest

Couronne de pâte à choux avec crème pralinée et noisettes croquantes.

Moka café

Gâteau moelleux au café avec crème au beurre au café.

Forêt noire

Gâteau au cacao avec crème fouettée et cerises.

Douceur glacée mandarine

Glace à la mandarine avec coulis d'agrumes.

Tarte poire amandine, glace spéculoos

Tarte aux poires et amandes avec glace au spéculoos.

Tarte normande, glace vanille

Tarte aux pommes avec crème normande et glace vanille.

Tarte tatin chantilly

Tarte renversée aux pommes caramélisées avec chantilly.

Nougat glacé et coulis de fruits rouges

Nougat glacé aux amandes et fruits confits avec coulis de fruits rouges.

Pavlova fruits rouges

Meringue avec crème fouettée et fruits rouges.



OPTIONS

Boissons Apéritif

2 kirs pétillants par personne ou soft
Accompagné de biscuits salés

Assiette apéro 4 toasts / personne

Crevette, sauce Thai
Oeuf dur mayonnaise
Fromage frais et crudités
Asperge blanche

Boissons repas

1 bouteille pour 2,5 personnes de vin:
Vin rouge St-Chinian et vin blanc d'Anjou
Eau minérale et gazeuse

Potage au choix

Velouté forestier
Velouté aux asperges
Velouté Dubarry
Crème de cresson
Soupe de carotte au curry
Velouté de courgette

Sorbet au choix

Litchis Soho
Poire Poire Williams
Pomme Calvados
Citron Vodka
Mandarine Mandarine
Mangue Mai ku e lo
Coco Rhum blanc



FORFAITS BOISSONS

A DISCRETION DURANT 2H30

LES VINS

Vin blanc d'Anjou

Vin rouge Côtes de blayes

LES SOFT

Eau minérale et pétillante en verre

Cocacola et jus de pomme

Café et thé

COORDONNÉES

Nom et prénom :

Société :

Adresse :

Téléphone :

E-mail :

INFORMATIONS

Date de l'événement :

Heure :

Lieu :

Etage

Nombre de convives :

Contact sur place :

Téléphone du contact:

Merci de renvoyer ce document complété à
geraldine@lebruntraiteur.com

LEBRUN TRAITEUR



03 20 58 81 92



geraldine@lebruntraiteur.com

*Tarifs hors livraison