

LEBRUN TRAITEUR



Cocktails

ZONES DE LIVRAISON

Optimisez Vos Réunions d'Affaires avec Notre Service de Livraison.

Notre service de livraison est conçu pour répondre aux besoins spécifiques des professionnels, en apportant directement à votre lieu de travail ou à votre domicile, des repas de qualité.

ZONE ET TARIFICATION :

Nous couvrons la région de Wavrin et ses alentours dans un rayon de 15 km ainsi que Lille et Villeneuve D'Ascq

Journées de Semaine : Une contribution de 15€ HT est appliquée pour toute commande inférieure à 150€ HT.

Pour les commandes excédant ce seuil, la livraison est gracieusement offerte.

Samedi : Afin de soutenir vos activités professionnelles même le weekend, les livraisons sont standardisées à 20€ HT, sans minimum de commande.

Dimanche : Pour toute nécessité dominicale, le service de livraison est proposé à 30€ HT, permettant une flexibilité maximale pour vos événements et réunions imprévisibles.

HORS ZONE STANDARD :

Pour les livraisons en dehors de cette zone prédéfinie, nous appliquons un tarif de 1,30€ par kilomètre (calculé sur le trajet aller uniquement).

Nous nous réservons le droit d'évaluer la faisabilité des commandes situées à une distance considérable, afin d'assurer le maintien de nos standards de qualité.

Veuillez noter que l'horaire de livraison mentionné est donné à titre indicatif et ne constitue pas un engagement contractuel.

Lebrun Traiteur s'accorde une marge de manœuvre de 45 minutes avant et de 15 minutes après l'heure convenue et confirmée lors de la prise de commande.

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
72 HEURES EN AVANCE POUR LES JOURS DE SEMAINE
7 JOURS AVANT POUR LES WEEKENDS

ETAPE 4

CONFIRMATION ET VALIDATION PAR MAIL DE NOS
ÉQUIPES
48H AU PLUS TARD AVANT VOTRE ÉVÉNEMENT.
SANS CELA, AUCUNE PRESTATION NE SERA CONFIRMÉE.



LES PAINS SURPRISES

60 pièces

PAIN SURPRISE CHARCUTERIE-FROMAGE

Mix de charcuterie & fromage

40,00 € HT- 44,00 € TTC

PAIN SURPRISE POISSON

Saumon fumé & cream cheese / Thon / Crabe.

45,00 € HT- 49,50 € TTC

PAIN SURPRISE VÉGÉ

Houmous, Guacamole, Tapenade

40,00 € HT- 44,00 € TTC

PAIN SURPRISE POULET ET CRUDITÉS

40,00 € HT- 44,00 € TTC



LES PLATEAUX ASSORTIS

TOASTS CLASSIQUES

60,00 € HT- 66,00 € TTC

50 pièces assorties par plateau

Coppa chou romanesco parmesan

Brioche tartare de saumon à l'aneth

Chèvre frais, figue et noix

Œuf dur mayonnaise et ciboulette

Magret fumé chutney rhubarbe, pistaches

Crevette thaï ananas et sésame

Fromage frais, tomate cerise, mini mais, concombre

Asperges blanches, sauce verte et confit de poivrons

AMUSES BOUCHES

65,00 € HT- 71,50 € TTC

50 pièces assorties par plateau

Sablé magret fumé et groseille

Profiterole tartare de saumon et chantilly citronnée

Financier mont des Cats, radis roses, betteraves

Sablé au parmesan mimolette et raisin

Brochette tomate et mozzarella

Wraps poulet au thaï/ Wraps potjevleesh et pruneaux

MINI SANDWICHS ASSORTIS

45,00 € HT- 49,50 € TTC

38 pièces assorties par plateau

Club pain noir au jambon

Bagnat niçois au thon

Faluche au saumon fumé

Brioche au fromage frais

Brioche au tartare de jambon

Petit pain noix chèvre et rhubarbe

Pavé sésame terrine de Jenlain et pruneaux

Veuillez noter que certains produits peuvent être sujets à des changements en raison de problèmes d'approvisionnement.



LES PLATEAUX INDIVIDUELS

LES NAVETTES

35,00 € HT- 38,50 € TTC

30 pièces identiques par plateau

Thon roquette

Crabe tomate

Fromage frais crudités

Poulet curry carotte et salade

Jambon, roquette

Légumes grillés roquette

Mimolette, roquette

Saumon fumé et coleslaw

Boeuf, beurre moutardé, roquette

MINI BROCHETTES SALÉES

27,50 € HT- 30,25 € TTC

25 pièces par plateau

Tomate et mozzarella

Mimolette raisin gouda

MINI WRAPS

40,00 € HT- 44,00 € TTC

40 pièces par plateau

Bacon sauce barbecue oignons frits

Saumon fumé crème aneth

Mimolette sauce fromage roquette

LES PLATEAUX DE VERRINES

28,00 € HT- 30,80 € TTC

20 pièces par plateau

Perles marines et saumon fumé

Tartare légumes et feta

Coppa tartare légumes

ASSIETTE DU JARDINIER

35,00 € HT- 38,50 € TTC

Pour 10 personnes

Carotte-Tomate cerise-Chou-fleur-

Concombre - Radis



LES PLANCHES BISTROTS

Beurre, 1 couteau bois, 5 pics bois

800g/planche

LA BISTROT MER

Saumon Gravelax
Rillettes de saumon
Terrines de poissons
Crevettes marinées ail et citron
Crème aneth , citron
Mini-blinis

46,00 € HT- 50,60 € TTC

LA BISTROT BARBAK

Rosette
Jambon sec
Coppa
Pâté de Campagne
Cantal
Mimolette
Brie
Mont des Cats
Tomate cerise grappe

35,00 € HT- 38,50 € TTC

LES PIECES CHAUDES

Mini burger
Mini croque-monsieur
Mini-croque tartuffo-jambon
Mini-tartelette chèvre-tomate
Mini-tartelette Maroilles
Mini-tartelette Saumon

30 pièces identiques par plateau
22,00 € HT- 24,20 € TTC



NOS PETITES DOUCEURS

LES INDIVIDUELS

25 pièces par plateau

Brochettes de fruits

Verrines spéculoos

Verrine mousse mangue et éclats pistache

37,50 € HT- 41,25 € TTC

LA SPECIALITÉ DU CHEF

30 pièces par plateau

Crêpe façon wrap à la cassonade

24,00 € HT- 26,40 € TTC

L'ASSORTISSEMENT DE MIGNARDISES

50 pièces par plateau

Eclair au café

Chou chantilly

Tartelette aux fraises en saison

Opéra

Merveilleux au Daim

Tartine russe crème pistache et framboise

Sablé breton, ganache chocolat et orange

confites Mousse chocolat et framboise

Tartelette citron

Chou au spéculoos

57,50 € HT- 63,25 € TTC

LES MINIS CAROLINES EN FOLIES

50 pièces par plateau

Sablé aux 3 fruits rouges

Pyramide de chocolat et miroir framboise

Pain d'épices, chutney pommes à la cannelle

Sablé praliné caramel et noisette

Dôme de chocolat blanc et caramel

Tartelette ananas rôti

62,50 € HT- 68,75 € TTC

BOISSONS SOFT

BOISSONS SOFT 33CL - 50 CL	HT	TTC 5.5%	TTC 10%
Perrier 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Coca Zéro 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Coca Original 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Oasis Tropical 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Fuzetea 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Sprite 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Schweppes Agrume 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Orangina 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Eau minérale 50 cl	2,00 €	2,11 €	2,20 €
 BOISSONS SOFT 100cl - 125 cl - 150 cl			
Badoit 100 cl	3,80 €	4,00 €	4,18 €
Jus de pomme "Fruits des weppes" 100 cl	5,00 €	5,28 €	5,50 €
Coca Zéro 125 cl	4,50 €	4,75 €	4,95 €
Coca Original 125 cl	4,50 €	4,75 €	4,95 €
Eau minérale 150 cl	3,60 €	3,80 €	3,96 €

*TVA 5.5% en livraison - TVA 10% en réception

BOISSONS ALCOOLISÉES

BOISSONS ALCOOLISÉES 75CL	HT	TTC 20%
Vin blanc Anjou	9,00 €	10,80 €
Vin blanc Bourgogne Aligoté	12,00 €	14,40 €
Vin rouge Côtes de Blayes	9,00 €	10,80 €
Vin rouge St Chinian	7,50 €	9,00 €
Vin rosé St Chinian	9,00 €	10,80 €
Bière blonde Anostéké	6,80 €	8,16 €
Bière blonde Moulins d'Ascq BIO	6,80 €	8,16 €
Méthode champenoise Adrien Romet	9,00 €	10,80 €
Champagne Sélection Lebrun	25,00 €	30,00 €

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