

# LEBRUN TRAITEUR



---

Collection Mariage  
2024 - 2025

---

Opter pour le **traiteur idéal** le jour de votre mariage n'est pas seulement un choix, c'est l'assurance d'une **célébration réussie** et le reflet d'une prestation hautement personnalisée et de qualité.

Fort de son expérience dans l'accompagnement de **plus de 1000 mariages**, Lebrun Traiteur tisse avec vous, dès les premiers instants, une relation de confiance pour concrétiser **la vision de votre jour unique**. Notre démarche **collaborative** vous implique à chaque étape, assurant une **création sur-mesure** où le style, l'ambiance et le décor s'unissent pour exalter l'unicité de votre événement.

Notre secret **Une synergie parfaite entre nos équipes** : des chargés de projet dédiés, des cuisiniers **passionnés**, des designers événementiels **créatifs**, ainsi que des maîtres d'hôtel et serveurs **attentifs**. Ensemble, nous transcendons vos idées, d'une élégance champêtre à la grandeur classique, pour matérialiser votre vision. **Lebrun Traiteur**.



---

## INCLUS DANS LA FORMULE VIN D'HONNEUR

---

### LE MOBILIER ET L'ART DU BUFFET

Buffets nappés en tissus  
Verrerie design  
Plats de présentation  
Serviettes cocktail  
Installation - désinstallation

---

## COMBIEN DE MAÎTRES D'HÔTEL PRÉVU ?

---

### Vin d'honneur

1 Maître d'hôtel pour 50 convives pour  
2h30 de prestation

(au-delà 37,50 € par heure et par  
serveur/se)



## VIN D'HONNEUR

### Assortiment de mini navettes

Jambon beurre crudités  
Mimolette crudités

### Assortiment de mini sandwiches assortis

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

### Canapés assortis

Crevette sauce thaï  
Chèvre frais et noix  
Oeuf dur mayonnaise  
Jambon cru et pain à la tomate  
Oeuf de lompes  
Fromage frais et crudités  
Asperge blanche

### Assortiment de mini brochettes

Tomate confite et mozzarella  
Ananas et gambas

### Assortiment de mini crèmes brûlées

Foie gras  
Roquefort

### Mignardises sucrées assorties

Eclair au café  
Chou chantilly  
Tartelette citron et fruits  
Opéra  
Merveilleux  
Craquant au chocolat  
Tartine russe crème de pistache  
Sablé breton au chocolat  
Chou à la crème et spéculoos

### Brochettes de fruits frais

## Tarifs du vin d'honneur

6 pièces	12,60 €
7 pièces	13,95 €
8 pièces	15,30 €
9 pièces	16,65 €
10 pièces	18,00 €

*Tarifs valables pour un minimum de 100 Personnes avec l'organisation de repas dans le même lieu de réception*

## LES ATELIERS CULINAIRES SALÉES

3,50 € par pièces

### Mini-brochettes

Mini-brochettes de volaille et gambas poêlées à la plancha accompagnées de diverses sauces

### Foie gras

Dégustation de foie gras poêlée à la plancha, pain d'épice ou brioche accompagné de divers chutneys

### Burger show

Mini burger au bœuf poêlé à la plancha

### Risotto parmesan & truffe

### Poulet tikka massala

Wok de poulet aux épices indiennes

### Curry de lotte façon thaï

Wok de lotte au coco, citron, curry

### Saint-Jacques

1 Saint-Jacques snackée sur fondue de poireaux

### Découpe Serrano

235,00 € pour +/- 175 pièces

Découpe de jambon cru (6Kg)  
Serrano avec toasts et tapenades

## LES ATELIERS CULINAIRES SUCRÉES

### Crêpes sucrées

Mini crêpes accompagnés de Nutella, sucre, cassonade

### Gaufres sucrées

Mini gaufres accompagnées de Nutella, sucre, cassonade



Prix valables pour un minimum de  
100 personnes

## LES BOISSONS VINS D'HONNEUR

### Le forfait bulles

4,50 € Personne  
(1 bouteille/4 personnes)

### Le forfait champagne

8,75 € Personne  
(1 bouteille/4 personnes)

Ces forfaits comprennent les soft à discrétion:

Eaux plates

Eaux gazeuses

Jus de fruits

Coca Cola Original et zéro

### Les Virgins

4,00 € le litre

### Les Cocktails

Piña colada

Citronnade

### Les Eaux Detox

Agrumes et Romarin

Fraise et Menthe

Citron et Thym

Minimum de 5 litres par cocktail

### ATELIER

Le bar à mojitos

5,00 € l'unité /

Minimum de 100 mojitos

Open



Le nombre de forfaits boissons doit être égal  
au nombre de personnes du vin d'honneur  
(hors enfants)



---

## INCLUS DANS LES FORMULES REPAS

---

### LE MOBILIER ET L'ART DU BUFFET

Buffets nappés en tissus  
Verrerie design  
Plats de présentation  
Serviettes cocktail  
Le matériel de remise en température  
Le personnel de cuisine selon la formule  
Boule de pain, café et thé  
Feux de bengale, présentoirs entremets,  
pyramide pour cascade de champagne  
Installation - désinstallation

---

## COMBIEN DE MAÎTRES D'HÔTEL PRÉVU ?

---

### Repas

1 Maître d'hôtel pour 25 convives  
pour une prestation de  
19h00 à 2h30

(au-delà 37,50 € par heure et par  
serveur/se)

# BUFFET FRAÎCHEUR

41,80 € / personne

## Sélection de la mer

Saumon belle vue  
½ tomate aux crevettes  
Rillettes de saumon  
Terrine de poissons

## Sélection de la terre

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

## Sélection maraîchère

Salade de pommes de terre,  
moutarde  
& échalotes  
Salade de pâtes aux légumes  
Haricots verts à l'échalote  
Céleri aux noix  
Coleslaw  
Tomates - Mozzarella

## Sélection fromagère

Brie-Pavé du Nord-Marouilles-  
Chèvre-Comté

## Sélection sucrée

Cascade d'entremets (choix en  
annexe)  
Corne d'abondance de fruits frais





# BUFFET GOURMET

49,80 € /personne

## Sélection de la mer

Tartare de saumon

Salade de St-Jacques aux éclats  
de Mandarine

Avocats aux crevettes

Salade de perles marines aux œufs  
de truite

## Sélection de la terre

Filet de poulet rôti

Rôti de veau basse température

Jambon cuit à l'os

Rôti de bœuf aux épices

## Show Cooking

(2 ateliers au choix)

Curry de lotte façon Thaï

Brochette de saumon Yakitori

Foie gras snacké

Poulet Tikka Massala

## Sélection maraîchère

Salade de pommes de terre,  
moutarde & échalote

Salade de pâtes aux légumes

Haricots verts à l'échalote

Céleri aux noix

Coleslaw

Tomates - Mozzarella

## Sélection fromagère

Brie-Pavé du Nord-Marouilles-  
Chèvre-Comté

## Sélection sucrée

Cascade d'entremets (choix en  
annexe)

Corne d'abondance de fruits frais

# MENU SAVEUR

57,00 € / personne

## Entrées

Assiette baltique: saumon fumé, saumon frais, perles marines et crème aneth

Assiette périgourdine: copeaux foie gras, gésiers, magret de canard, salade, noix

Croustade d'écrevisses sauce américaine

Cassolette de la mer et ses petits légumes  
Tartare de légumes

## Plats & accompagnements

Ballotine de volaille forestière

Mignon de porc au Maroilles

Veau Marengo en cassolette

Dos de cabillaud sauce dieppoise

Ravioles légumes et fromage

## Fromages et salade

(au plateau ou au buffet)

Brie-Pavé du Nord-Marouilles-  
Chèvre-Comté

## Sélection sucrée

Cascade d'entremets (choix en annexe)

Corne d'abondance de fruits frais





## MENU DELICE

63.00 € /personne

### Entrées

Tartare de saumon, basilic et citron

Trilogie de foie gras: foie gras, crème brûlée de foie gras, tartelette pomme et foie gras, chutney, brioche tiède

Foie gras brioche tiède et chutney

Carpaccio de tomates Mozzarella Di Buffala

Saint-Jacques au Noilly Prat & fondue de poireaux

Cassolette de ris de veau forestière

### Plats & accompagnements

Aiguillettes de canard au fruits rouges

Pavé de veau forestier

Suprême de volaille de Licques au vin jaune

Souris d'agneau au jus de thym (+2,50 €)

Tournedos de boeuf, sauce poivre (+3,00 €)

Pavé de saumon sauce citron

Risotto parmesan et truffe

### Fromages et salade

(au plateau ou au buffet)

Brie- Pavé du Nord- Maroilles- Chèvre-Comté

### Sélection sucrée

Cascade d'entremets (choix en annexe)

Corne d'abondance de fruits frais

## BOISSONS REPAS

### Les Forfaits vins

Le forfait Traditionnel  
7,50 € / Personne

Le forfait Prestige  
9,50 € / Personne

Le forfait Œnologue  
13,00 € / Personne

Les forfaits vins sont réalisés sur la base d'une bouteille pour 2,5 personnes (blanc, rosé, rouge). Les vins seront sélectionnés en accord avec les mets.

Les soft sont inclus à discrétion: Eau minérale et pétillante en verre, sodas, jus de fruits

## MENU ENFANTS

14,00 €/ par enfant

### Plat

Emincé de volaille à la crème  
Pommes de terre et haricots verts

### Dessert

Moelleux chocolat

Option Forfait boissons soft:  
3,00€

Le nombre de forfaits boissons doit être égal au nombre de parts du repas (hors enfants)



# LEBRUN TRAITEUR

 03 20 58 81 92

 [geraldine@lebruntraiteur.com](mailto:geraldine@lebruntraiteur.com)