

LEBRUN TRAITEUR



Repas à la carte

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.



ENTRÉES FROIDES

Un début subtil et chaleureux
pour votre repas.

Minimum de 10 entrées identiques

Trilogie de saumon

9,50€

Une délicieuse combinaison de saumon fumé, saumon cuit et tartare de saumon, accompagnée de perles marines.

Trilogie de foie gras & sa brioche

11,50€

Un assortiment comprenant un médaillon de foie gras, une crème de foie gras dans sa coque chocolat et une crème brûlée au foie gras, servi avec de la brioche.

Salade périgourdine

11,50€

Une salade composée de gésier, magret et foie gras, pour une expérience gourmande et authentique.

Foie gras de canard, pain d'épice, chutney, brioche

12,00€

Un plat élégant avec du foie gras de canard, accompagné de chutney et brioche.

Saumon Bellevue +/- 15 personnes

75,00€

Une présentation élégante mettant en valeur le saumon avec des saveurs marines délicates.



ENTRÉES CHAUDES

Un début subtil et chaleureux
pour votre repas.

Minimum de 10 entrées identiques

Fricassé d'écrevisses et saint jacques au Noilly Prat

12,90€

Un duo marin élégant pour une entrée raffinée.

Marmiton de lotte, moules, crevettes et saint jacques
flambé au whisky

12,90€

Une symphonie de fruits de mer, réhaussée d'une note audacieuse.

Saint-Jacques sur fondue d'endives

13,20€

Une douceur marine posée sur un lit d'endives caramélisées,
pour une entrée légère et harmonieuse

Cassolette de ris de veau forestière

10,50€

Cassolette révélant un cœur tendre de délices forestiers et
de veau.

Cassolette de cabillaud et sole, sauce crème

10,50€

Un mariage délicat de poisson dans un écrin de brioche,
élevé par une sauce veloutée.

Ficelle Picarde

5,20€

Un classique réconfortant alliant douceur de la crêpe,
générosité du fromage fondant et saveur délicate du
jambon.

Feuilleté de volaille

5,20€

Un feuilleté croustillant renfermant une volaille savoureuse et
juteuse, pour une entrée qui allie finesse et gourmandise.



PLATS CHAUDS

Des créations soignées pour un cœur de repas à la fois riche et satisfaisant.
Minimum de 10 plats identiques

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Cuisse de canard confite
Un délice tendre et savoureux, mijoté à la perfection pour une expérience gustative unique et mémorable. | 16,50€ |
| Filet de volaille à la sauce légère
Une volaille délicate et juteuse, nappée d'une sauce subtilement parfumée, pour un plat élégant et plein de finesse. | 15,00€ |
| Gigot d'agneau à la cuillère
Un plat savoureux avec un gigot d'agneau fondant, cuit lentement pour une expérience gustative authentique. | 21,00€ |
| Sauté de veau Marengo
Veau mijoté avec finesse. | 16,50€ |
| Suprême de pintadeau forestier
Un suprême juteux, enveloppé de saveurs boisées, pour une assiette à la fois rustique et raffinée. | 16,50€ |
| Veau orloff
Une généreuse portion de veau, accompagnée de fromage et bacon, pour une explosion de saveurs dans chaque bouchée. | 16,50€ |
| Pavé de saumon, sauce citron aneth
Un saumon parfaitement cuit, rehaussé d'une sauce légère et parfumée à l'aneth et au citron, pour une touche de fraîcheur. | 16,50€ |
| Cassolette de la mer
Un mélange exquis de saumon, Saint-Jacques et gambas, mijoté à la perfection pour une symphonie de saveurs marines. | 15,00€ |



GARNITURES

Chaque plat est accompagné de deux garnitures au choix, sélectionnées pour compléter et enrichir votre expérience culinaire.

FÉCULENTS

Gratin dauphinois
Rattes persillées au sel de Guérande
Risotto au parmesan
Ecrasé de patate douce

LÉGUMES- LÉGUMINEUSES

Mélange forestier
Tatin d'endives caramélisées
Poêlée 4 saisons
Duo pois gourmands (pois gourmands, oignons)
Poêlée de courgettes
Mini légumes ratatouilles
Tomate cerise ail et persil



PLATS UNIQUES

Des créations soignées pour un cœur de repas à la fois riche et satisfaisant.
Minimum de 10 plats identiques

Couscous Royal Un festin oriental avec poulet, agneau, merguez, légumes et semoule, accompagné d'une sauce aux épices exotiques.	15,50€
Paëlla Des saveurs espagnoles avec langoustines, poulet, calamar, crevettes, moules et chorizo, sur un lit de riz et de légumes.	15,50€
Cassoulet Un plat traditionnel du sud-ouest de la France, avec saucisses, saucisson, lard fumé, haricots et pommes de terre.	15,50€
Choucroute Un classique alsacien avec saucisses, saucisson, lard fumé, chou et pommes de terre fondantes.	15,50€
Carbonnade de bœuf et Pain d'épice Des morceaux tendres de bœuf mijotant dans une sauce à la bière avec cassonade et pain d'épice.	17,00€
Lasagne Des couches de pâtes fraîches, sauce bolognaise, béchamel et fromage fondant pour un classique italien réconfortant.	12,50€
Parmentier de bœuf Des couches de bœuf haché, purée de pommes de terre et fromage fondant pour une expérience culinaire authentique.	12,50€
Tajine de Volaille Un plat marocain emblématique avec poulet, pruneaux, raisins, épices et légumes, servi avec de la semoule.	15,50€



PLANCHE DE FROMAGES AOP ENTIERS

Beurre, 1 couteau bois, 5 pics bois

1 KG/planche

Fromages 100% AOP à partager et à
couper par vos soins selon la saison et
arrivage

38,50 € TTC

PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS

Beurre, 1 couteau bois, 5 pics bois

1 KG/planche

Beaufort d'été, Dauphin, Tomme de
chèvre, Vieux Lille, Le rouchi, Gouda aux
truffes, St nectaire fermier

60,50 € TTC



LES ENTREMETS

*6 parts: 30,00 € TTC

10 parts: 49,00 € TTC

L'INCONTOURNABLE

Mousse chocolat noir et chocolat lait

Ultra crémeux vanillé, biscuit chocolat noir façon cake

Croustillant amande fleur de sel.

INFINIMENT VANILLE

Mousse vanille, crémeux vanille, moelleux vanille

Croustillant praliné amande vanille

DOUCEUR CALINE

Riz au lait, mousse vanille, moelleux amande, caramel onctueux,
croustillant praliné noix de
macadamia

SOBACHA

Mousse chocolat blanc caramélisé, crémeux caramel, moelleux
vanille, croustillant praliné
noisette sarrasin

FRAISIER *

Biscuit Jonconde, crème vanille, chantilly vanille, compotée de
fraises, fraises fraîches

FRAMBOISIER *

Biscuit Jonconde, crème vanille, chantilly vanille, compotée de
framboise, framboises
fraîches

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 €

LES OPTIONS

Sommelier/tire bouchon 8,00 € HT /9,60 € TTC

Kit Vaisselle éco-responsable (10 personnes) 19,50 € HT /23,40 € TTC
20 gobelets en carton
20 assiettes en pulpe de canne
10 kit couverts biodégradable

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

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 imprévues.

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.

LEBRUN TRAITEUR

 03 20 58 81 92

 geraldine@lebruntraiteur.com

*Tarifs hors livraison