



---

# PROCESS DE COMMANDE

---

## ETAPE 1

ENVOI DE LA DEMANDE PAR MAIL A  
[GERALDINE@LEBRUNTRAITEUR.COM](mailto:GERALDINE@LEBRUNTRAITEUR.COM)

## ETAPE 2

RÉALISATION DU DEVIS PAR NOS ÉQUIPES  
MINIMUM DE 5 COFFRETS IDENTIQUES

## ETAPE 3

RETOUR DU DEVIS SIGNÉ  
AU PLUS TARD 48H AVANT VOTRE LIVRAISON.

## ETAPE 4

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



## COFFRET BOWL

serviette, sel, poivre & couverts biodégradables,  
Pain individuel et beurre

12.00 € HT

### VIANDE

Tenders de  
poulet

### POISSON

Crevettes

### VÉGÉ

Tofu

### ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre  
Croutons  
Parmesan  
Salade  
Tomates cerise

### DESSERT

Humeur du chef



## COFFRET EXPRESS

serviette, sel, poivre & couverts biodégradables,  
Pain individuel et beurre

17.00 € HT

### VIANDE

Roti de dinde  
aux herbes

### POISSON

Rilette de saumon frais à  
l'aneth, parfumée au  
citron

### VÉGÉ

Steak végétal  
aux céréales et  
légumes

### ACCOMPAGNEMENTS

Céréales à l'indienne  
Tartare méridionale  
Concombre

### FROMAGE & DESSERT

Humeur du chef



## COFFRET GOURMET

serviette, sel, poivre & couverts biodégradables,  
Pain individuel et beurre

20.00 € HT

### VIANDE

Salade de gésiers,  
magret, foie gras  
de canard et noix

Roti de boeuf  
béarnaise

### POISSON

#### ENTRÉE

Saumon fumé sur lit de  
perles marine

#### PLAT

Cabillaud à la crème, au  
curcuma et citron

### VÉGÉ

Wrap fromage  
frais, betteraves,  
carottes

falafels, sauce yaourt  
aux fines herbes

### ACCOMPAGNEMENTS

Riz au petits légumes  
Espumas de betterave amande

### FROMAGE

Humeur du chef

### DESSERT AU CHOIX

Tartelette pomme  
Tarte framboise  
Tarte citron meringué  
Tarte choco



## COFFRET CHAUD

serviette, sel, poivre & couverts biodégradables,  
Pain individuel et beurre

Plat à réchauffer par vos soins dans votre  
micro-onde

24.00 € HT

### VIANDE

Salade de  
betteraves rôties,  
chèvre frais et noix

Ballotine de volaille  
aux fruits secs sauce  
pesto et échalottes

### POISSON

Tartare de saumon huile  
d'olive et fines herbes

Cabillaud sauce Aurore

### VÉGÉ

Salade de quinoa,  
butternut roti et  
noix

Ravioles ricotta et  
épinards sauce  
crémeuse parmesan

### ENTRÉE

### PLAT

### ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois  
Tomate provençale  
Haricot vert

### FROMAGE

Humeur du chef

### DESSERT AU CHOIX

Tartelette pomme  
Tarte framboise  
Tarte citron meringué  
Tarte choco



## BOX SANDWICH

(15 Box minimum)

Sandwich - Dessert: 9.50 € HT

Entrée - Sandwich - Dessert: 12.50 € HT

### ENTRÉE

Carottes râpées  
Betterave rouge à la graine de moutarde  
Salade de coleslaw  
Taboulé oriental  
Tomates cerises /mozzarella

### 1/2 BAGUETTE

Crabe crudités  
Poulet crudités  
Thon crudités  
Jambon crudités  
Mimolette crudités

### DESSERT

Pâtisserie du jour  
Brownie  
Yaourt aux fruits  
Tarte aux pommes

---

# BOISSONS SOFT

---

BOISSONS SOFT 33CL - 50 CL	HT	TTC 5.5%	TTC 10%
Perrier 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Coca-Cola Zéro 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Coca-Cola 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

LEBRUN  
TRAITEUR

---

# 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 :

Téléphone du contact:

Contact sur place :

Merci de renvoyer ce document complété à  
[geraldine@lebruntraiteur.com](mailto: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 et particuliers, 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 et privées même le weekend, les livraisons sont standardisées à 20€ HT, pour un minimum de commande de 150 euros HT.

**Dimanche** : Pour toute nécessité dominicale, le service de livraison est proposé à 30€ HT, permettant une flexibilité maximale pour vos événements et réunions impromptues. pour un minimum de commande de 150 euros HT.

## 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