

LEBRUN TRAITEUR



Collection Mariage
2026

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	12,85 €
7 pièces	14,20 €
8 pièces	15,60 €
9 pièces	16,95 €
10 pièces	18,35 €

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

LES ATELIERS CULINAIRES SALÉES

3,60 € 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

1,80 € par pièces

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

4,60 € Personne
(1 bouteille/4 personnes)

Le forfait champagne

8,95 € 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

4,10 € 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

5,20 € 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 38,25 € par heure et par
serveur/se)

BUFFET FRAÎCHEUR

42,65 € / 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

49,90 € /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

58,00 € / 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

64.50 € /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
7,65 € / Personne

Le forfait Prestige
9,70 € / Personne

Le forfait Œnologue
13,30 € / 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

14,30 €/ 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