

Votre partenaire traiteur pour vos événements **professionnels.**

PETITS-DÉJEUNERS • DÉJEUNERS • COCKTAILS
BUFFETS • SÉMINAIRES
PRINTEMPS - ÉTÉ 2026



COMMANDEZ DÈS MAINTENANT



03 20 58 81 92



lebruntraiteur.fr

PLATEAUX REPAS

SELECTION AVRIL

Des repas complets, frais pour vos déjeuners professionnels

Pensés pour vos réunions nos plateaux repas allient qualité, équilibre et présentation soignée.



FORMULE GOURMET - 23,00 € HT

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Inclus dans chaque plateau :

1 boule de pain blanc ·
Couverts bois jetables 3/1 ·
Gobelet si boisson ·

Option pain sans gluten & couverts bambou disponible

Viande

Charcuteries
(coppa, porchetta, lomo)

Tataki de bœuf au poivre
PDT, crème moutarde,
pickles herbes

Fromage AOP, pommade
de beurre & brisure de
noix

Roulé fruits rouges,
ganache montée vanille
& amandes effilées

Végétal

Pitas, houmous, pois chiches
croustillants, pickles mini
légumes, herbes fraîches

Légumes grillés, olives, feta
Riz pilaf froid aux herbes, citron
confit, concombre & oignons
pickles

Dips de légumes & houmous
carotte

Salade fruits rouges, Granny
Smith & sirop de verveine

Poisson

Quiche saumon

Pavé de cabillaud grillé,
sauce vierge
Légumes verts printaniers
& amandes torrifiées

Fromage AOP, pommade
de beurre & brisure de noix

Mousse au chocolat, pointe
de fleur de sel



PLATEAUX REPAS

SELECTION AVRIL

Gagnez du temps sans compromis
sur la qualité

Pensés pour vos réunions et contraintes de temps,
nos plateaux express allient praticité, qualité et efficacité.



FORMULE EXPRESS - 20,00 €HT

Plat + Fromage + Dessert

Inclus dans chaque plateau :

1 boule de pain blanc ·
Couverts bois jetables 3/1 ·
Gobelet si boisson ·

Option pain sans gluten & couverts bambou
disponible

Viande

Tataki de bœuf au poivre
PDT, crème moutarde,
pickles herbes

Fromage AOP, pommade
de beurre & brisure de
noix

Roulé fruits rouges,
ganache montée vanille
& amandes effilées

Végétal

Pitas, houmous, pois chiches
croustillants, pickles mini
légumes, herbes fraîches

Légumes grillés, olives, feta
Riz pilaf froid aux herbes, citron
confit, concombre & oignons
pickles

Dips de légumes & houmous
carotte

Salade fruits rouges, Granny
Smith & sirop de verveine

Poisson

Pavé de cabillaud grillé,
sauce vierge
Légumes verts printaniers
& amandes torrifiées

Fromage AOP, pommade
de beurre & brisure de noix

Mousse au chocolat, pointe
de fleur de sel



AMUSE-BOUCHES

PLATEAUX DE 50 PIÈCES
67,50 € HT

L'ESTRAN

Mini-tartelette mousse de foie gras & chutney de mangue
Pic Dolce - melon & jambon
Tataki de thon, crème citronnée, Granny Smith
Profiterole - mousse de saumon & chantilly citronnée
Blinis, pétoncle au curry & œufs d'avruga
Mini-tartelette avocat & tomate confite
Pic Caprese - tomate, mozzarella, pesto
Verrine Bergerie - mousse de chèvre & noix

LE COMPTOIR

Mini roulé de crêpe jambon cru & fromage frais
Rigatoni au fromage frais & tomate séchée
Rigatoni à la truite fumée
Cube de saumon aneth & crème yuzu
Blinis, mousse de légumes & pickles
Mini-tartelette petits pois & crème menthe
Mini roulé de crêpe mousse de tomate & parmesan
Verrine Le Shot - crudités & sauce curry

LE POTAGER

Mini-tartelette avocat & tomate confite
Mini-tartelette petits pois & crème menthe
Pic Caprese - tomate, mozzarella, pesto
Rigatoni crème végétale à la truffe
Verrine Le Shot - crudités & sauce curry
Verrine Bergerie - mousse de chèvre & noix
Mini cup stracciatella, olives, tomate
Mini-tartelette roquefort



LUNCHS

PLATEAUX DE 35 PIÈCES
52.50 € HT

LUNCHS FROIDS

Mini navette Welsh - moutarde, cheddar, jambon
Mini bagnat gribiche - poulet, sauce gribiche
Mini navette nordique - mousse d'herbes, saumon fumé
Mini club Le Riviera - saumon, tzatziki
Mini club L'Affiné - mimolette, moutarde à l'ancienne, crudités
Mini wrap - carotte, feta végétale, tartinade tomate, basilic
Mini bagnat mozza-tomate - pesto, tomate, mozzarella

LUNCHS FROIDS

Mini wrap antipasto - jambon italien, tomates séchées, parmesan
Mini club César - poulet, crudités, œuf
Mini bagnat thon au piment d'Espelette
Mini navette légumes grillés - crème piment d'Espelette, pickles
Finger sandwich pain blanc - chèvre, miel de fleurs, betterave
Finger sandwich pain céréales - oignon de Roscoff confit, gouda
Mini club sans gluten - légumes grillés & crus, pickles

VÉGÉTAL

Mini navette légumes grillés - crème piment d'Espelette, pickles
Mini bagnat mozza-tomate - pesto, tomate, mozzarella
Finger sandwich pain blanc - chèvre, miel de fleurs, betterave
Finger sandwich pain céréales - oignon de Roscoff confit, gouda
Mini wrap - carotte, feta végétale, tartinade tomate, basilic
Mini club L'Affiné - mimolette, moutarde à l'ancienne, crudités
Mini club sans gluten - légumes grillés & crus, pickles



PIÈCES CHAUDES

PLATEAUX DE 36 PIÈCES
52.50€ HT

LE BISTROT

Mini beef burger
Mini quiche tomate chèvre
Tarte feuilletée piperade fête

LE TERROIR

Mini-quiche Lorraine
Mini-quiche saumon
Mini-quiche maroilles
Croque tartufo
Croque-dinde, comté, moutarde à l'ancienne
Mini beef burger

L'ARPENT

Mini burger de légumes
Mini quiche tomate chèvre
Tarte feuilletée piperade fête



PIÈCES SUCRÉES

PLATEAUX DE 50 PIÈCES

67.50 € HT

LE VELOURS

Macaron
Verrine mousse au chocolat & fleur de sel
Mini merveilleux chocolat
Chou mousseline vanille
Verrine fruits rouges, Granny Smith & sirop de verveine
Pasta de nata
BB Trop

L'ESTAMINET

Moelleux au chocolat
Mini roulé chocolat, praliné & éclats de noisette
Verrine Ch'tiramisu spéculoos
Mini roulé cassonade
Macaron
Chou mousseline vanille
Verrine fruits rouges, Granny Smith & sirop de verveine



STANDARD 01

24.90 € HT / PAX min. 30 personnes



PLANCHE

Aiguillettes de volaille

Rosette

Cake jambon blanc et comté

SALADES

Fusilli pesto, stracciatella, parmesan

Concombre, yaourt végétal

Légumes verts printaniers, amandes

Jeunes pousses, vinaigrette moutarde

SAUCE

Béarnaise

FROMAGE

Brie · Mimolette · Emmental

PAIN

DESSERT

Tarte aux pommes

Éclair café

Fruits en corbeille

STANDARD 02

24.90 € HT / PAX min. 20 personnes



PLANCHE

Quiche saumon 130 g
Mortadelle 10 g
Chorizo

SALADES

Riz pilaf froid, herbes,
Taboulé aux agrumes
Céleri curry madras, pomme Granny Smith
Jeunes pousses, vinaigrette moutarde

SAUCE

Béarnaise

FROMAGE

Comté · Mimolette · Bleu Gourmage

PAIN

DESSERT

Tarte Normande
Éclair chocolat
Fruits en corbeille

STANDARD 03

24.90 € HT / PAX min. 30 personnes



PLANCHE

Cake tomates confites, mozzarella
Jambon blanc cuit aux herbes
Bacon
Chorizo

SALADES

PDT, crème moutarde, pickles herbes
Céleri curry madras, pomme Granny Smith
Légumes cuits et crus, aromatiques
Concombre, yaourt végétal, citron

SAUCE

Béarnaise

FROMAGE

Chèvre · Mimolette · Comté

PAIN

DESSERT

Tarte pomme rhubarbe
Tarte noix de coco
Fruits en corbeille

STANDARD 04

24.90 € HT / PAX min. 20 personnes



PLANCHE

Quiche poivrons-chèvre
Houmous de carottes
Pois chiche croustillants

SALADES

PDT, crème moutarde, pickles herbes
Légumes cuits et crus, aromatiques
Légumes verts printaniers, amandes
Jeunes pousses, vinaigrette moutarde

SAUCE

Béarnaise

FROMAGE

Brie · Mimolette · Bleu Gourmage

PAIN

DESSERT

Flan vanille
Donut chocolat
Fruits en corbeille

STANDARD 05 LE VG

24.90 € HT / PAX min. 20 personnes



PLANCHE

Falafels
Houmous de carottes 15 g
Pois chiche croustillants
Pickles de légumes

SALADES

Penne sautées aux légumes
Légumes verts printaniers, amandes
Taboulé aux agrumes
Légumes cuits et crus, aromatiques

SAUCE

Végétop fines herbes

FROMAGE

Brie · Mimolette · Bleu Gourmage

PAIN

DESSERT

Banana Bread
Salade de fruits frais

PRESTIGE 01

28.90€ HT / PAX min. 25 personnes



PLANCHE TERRE

Jambon cru
Mortadelle
Aiguillettes de volaille, herbes
Pickles de légumes

PLANCHE MER

Pavé de cabillaud, sauce vierge
Crème de saumon

SALADES

Penne sautées aux légumes
Légumes verts printaniers, amandes
Taboulé aux agrumes
Légumes cuits et crus, aromatiques

FROMAGE

Brie · Mimolette · Emmental

PAIN

Pain blanc · 1 boule / pers

DESSERT

½ Tarte aux pommes
½ Éclair café
Fruits en corbeille

BRUNCH DE LA MAISON

28,90 € HT / PAX min. 30 personnes



PLANCHE VÉG.

Falafels
Houmous de carottes
Pois chiche croustillants
Pickles de légumes

CHARCUTERIE & POISSON

Bacon
Jambon blanc herbes
Coppa
Crème de saumon fumé

ŒUFS & FROMAGES

Œufs brouillés
Brie · Comté

BOULANGERIE

Pain blanc · Baguette céréales
Viennoiserie
Cake légumes & chocolat
Beurre · Confiture

SUCRÉ & FRAIS

Granola
Fromage blanc
Corbeille de fruits



LE COIN DE L'AFFINEUR

LE RÉGIONAL - 59,90 € HT LE PLATEAU DE 12 PERSONNES

Le Mormal
Monts des Cats
Paris Roubaix
Pavé de Calais
Tchiot Biloute Bière

LE MONOCHROME - 61,80 € HT LE PLATEAU DE 12 PERSONNES

Mozzarella
Taleggio
Moliterno
Manchego
Parmesan

LA SÉLECTION - 62,70 € HT LE PLATEAU DE 12 PERSONNES

Comte 12/18
Shropshire
Tomme citron
Crottin "e de Chavignol"
Brebis fumé

Sélection de fromages affinés

LES DESSERTS

35,00 € HT l'entremet de 8 parts



TROIS CHOCOLATS

Croustillant noisette, biscuit chocolat, crémeux noisette, fines feuilles de chocolat au lait, chantilly chocolat au lait

FRAISIER

Biscuit dacquoise à l'amande, crème mousseline vanille, confit de fraise et fraises fraîches de Phalempin

CARAPÉCAN

Croustillant noix de pécan, dacquoise pécan, crémeux vanille, caramel beurre salé, mousse vanille