



SAVE THE  
DATE

LEBRUN  
TRAITEUR

# Timeline

## ♥ Célébrer

Vin d'honneur Gourmand  
Vin d'honneur Sélection



## Savourer

Dîner Classique  
Dîner Signature  
Dîner Brasero



## Partager

Buffets de Fromages



## S'émerveiller

Ateliers Culinaires

## Prolonger

Le Lendemain



## Profiter



# VIN D'HONNEUR SÉLECTION



## LES AMUSE BOUCHES

Tartelette de foie gras & chutney de mangue  
Pic Dolce · melon & jambon  
Tatakï de thon, crème citronnée, Granny Smith  
Profiterole. mousse 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

## LES LUNCHS

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

## LES MIGNARDISES

Chou Café & Praliné Noisette  
Vanille Caramel au Chou  
Cube Chocolat Noisette  
Fruits de Saison, Cœur Blanc  
Sablé Breton Citron Meringué  
Breton Cacaoté, Grué Caramélisé  
Sucette Fruit & Basilic  
Chocolat Praliné en Sucette

## Formules

6 pièces 24.90€\* / 17.90€\*\*

8 pièces 27.90€\* / 20.90€\*\*

VERRERIE, MOBILIER, BOISSONS  
PERSONNEL DE SERVICE INCLUS

\*Avec Boissons - \*\* Hors Boissons

# VIN D'HONNEUR GOURMAND



Votre vin d'honneur tombe en fin de journée ?  
Nous proposons une version gourmande,  
pour créer une pause joyeuse avant le dîner

## LE BAR À MINI PANCAKES

6 mini pancakes par personne  
chocolat, caramel, fruits rouges, chantilly  
Toppings: brisures de spéculoos, brisures de  
cookies, brisures d'oréo, fruits rouges

## LE MANÈGE À GLACES

Glaces artisanales, 4 parfums au choix

vanille, framboise, fraise, citron jaune,  
chocolat, passion ...

Équivalent 2 boules par personne

28.90€\* / 21.90€\*\*

VERRERIE, MOBILIER, BOISSONS  
PERSONNEL DE SERVICE INCLUS

\*Avec Boissons - \*\* Hors Boissons

# MENU CLASSIQUE

69,00 €\* / 58,00 €\*\*

## ENTRÉE

### TARTARE DE SAUMON

relevé à l'huile d'olive , basilic & crème yuzu

### CASSOLETTE DE PÉTONCLES

& julienne de légumes, sauce Noilly

### ASSIETTE PÉRIGOURDINE

Copeaux de foie gras, gésiers de volaille, magret de canard, jeunes pousses & noix

### ASPERGES VERTES RÔTIES,

sauce mousseline, copeaux de parmesan

## PLAT

### BALLOTINE DE VOLAILLE

forestière, sauce crème

### FILET MIGNON DE PORC,

sauce moutarde

### PAVÉ DE SAUMON,

sauce aneth

### RAVIOLES DE LÉGUMES,

ricotta en bouillon corsé

## DESSERT

Défilé d'entremets sélection Lebrun Traiteur

## INCLUS

Vaisselle et nappage

Vins rouge, blanc et rosé · Softs - Café & Thé

Pain - Personnel de service jusqu'à 02h30

Bière en fût sur demande

Prix TTC · Frais de déplacement au-delà de 40 km de Wavrin

\*Avec Boissons - \*\* Hors Boissons

# MENU SIGNATURE

80,00 €\* / 69,00 €\*\*



## INCLUS

Vaisselle et nappage

Vins rouge, blanc et rosé · Softs · Café & Thé

Pain · Personnel de service jusqu'à 02h30

Bière en fût sur demande

\*Avec Boissons · \*\* Hors Boissons

Prix TTC · Frais de déplacement au-delà de 40 km de Wavrin

## ENTRÉE

SAINT-JACQUES SNACKÉES,  
crème légère de petits pois,  
asperges vertes, huile de ciboulette

SAUMON MARINÉ AU MISO  
Saisi à la flamme, patate douce rôtie, huile de  
piment, kombucha de pamplemousse, taboulé  
aux herbes fraîches

FOIE GRAS MI-CUIT,  
marmelade de fruits de saison

RIS DE VEAU CROUSTILLANTS,  
chanterelles, courgettes fines et jus de veau court  
+2,50 €

CARPACCIO DE TOMATES À L'ANCIENNE,  
straciatella, pesto vert et basilic

## PLAT

GRENADIN DE VEAU,  
jus corsé

BALLOTINE DE VOLAILLE  
au foie gras

SOURIS D'AGNEAU  
au jus de thym

LOTTE RÔTIE,  
au beurre blanc verveine-citron  
+3,90 €

RISOTTO MANTECATO  
au parmesan, truffe en copeaux

## DESSERT

Défilé d'entremets sélection Lebrun Traiteur

# MENU BRASERO

89,50 €\* / 78,50 €\*\*

## VIANDES

1 composition au choix

Côte de bœuf & brochette de dinde marinée  
Magret de canard & brochette de kefta  
Des options végétariennes sont disponibles

## POISSONS

1 proposition au choix

Papillote de cabillaud, citron & herbes fraîches  
Papillote de saumon, poivrons & basilic  
Poulpe grillé : supplément 3,90 €

## BAR POKE BOWL

350 g/pers

Base de riz vinaigré et quinoa,  
assortiment de légumes frais, fruits,  
sauces et toppings gourmands

## BAR À FRITES

& Sauces

(option à 3,00 € / personne)

## BAR A DESSERTS

Défilé d'entremets sélection Lebrun Traiteur



## INCLUS

Vaisselle et nappage

Vins rouge, blanc et rosé · Softs · Café & Thé

Pain - Personnel de service jusqu'à 02h30

Bière en fût sur demande

Prix TTC · Frais de déplacement au-delà de 40 km de Wavrin

\*Avec Boissons - \*\* Hors Boissons

# ATELIERS CULINAIRES

6,50 €

## JAMBON IBÉRIQUE

Découpe de jambon réalisée devant les convives, mettant en valeur la pièce entière et le geste du chef. servies avec un pain aux céréales et tapenades



## FOIE GRAS SNACKÉ MINUTE

Escalope de foie gras poêlée à la minute, servie sur pain brioché avec éclats de fruits secs torréfiés.

## MINI-BROCHETTES GRILLÉES

Poulet, bœuf ou saumon grillées devant les convives et servies à la minute.

## SAUMON GRAVLAX

Découpe minute du cœur de saumon gravlax, sublimé par des zestes d'agrumes coloré



## PANNA COTTA VÉGÉTALE

Lait de coco sur son coulis aromatiques aux associations originales.

## STRACCIATELLA & TOMATES MULTICOLORES

Stracciatella crémeuse sur son carpaccio de tomates anciennes, pesto et basilic frais



INCLUS

MOBILIER & MATÉRIEL

# LE ŒUVRE DE L'AFFINEUR

6.90 €



## LE RÉGIONAL

Le Mormal  
Monts des cats  
Paris Roubaix  
Pavé de Calais  
T'chiot Biloute Bière



## LE MONOCHROME

Mozzarella  
Taleggio  
Moliterno  
Manchego  
Parmesan



## LA SÉLECTION

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

Photos non contractuelles

Sélection de fromages affinés, 70 g par convive, présentée en planches ou en libre-service.

# BRUNCH

38,90 €



Falafels  
Houmous de carottes  
Pois chiche croustillants  
Pickles de légumes  
  
Bacon  
Jambon blanc herbes  
Coppa  
Crème de saumon fumé  
Légumes verts, amandes  
Fusilli pesto, stracciatella, parmesan

Œufs brouillés  
Brie  
Comté

Pain blanc  
Baguette céréales  
Viennoiseries  
Cake légumes & chocolat  
Beurre  
Confiture et pâte à tartiner

Granola  
Fromage blanc  
Corbeille de fruits

## INCLUS

Vaisselle et nappage

Boissons soft, Café & Thé

Service DE 12H00 A 16H00 - Installation et demontage inclus

Prix TTC · Frais de déplacement au-delà de 40 km de Wavrin

# STREET-FOOD

38,90 €



## LES STARTERS

Dips de saucisses et merguez

## LE COEUR DE REPAS

1 proposition au choix

Hot dog

Trilogie de brochettes  
*saumon, kefta\*, poulet*

Burger de Salers

Pita Végétale

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches

ou

Assortiment de salades & crudités

## INCLUS

Vaisselle et nappage

BOISSONS SOFT, CAFÉ & THÉ

Service DE 12H00 A 16H00 - Installation et demontage iclus

Prix TTC · Frais de déplacement au-delà de 40 km de Wavrin



L ogistique & mobilier  
E xpérience sur mesure  
B ars  
R éceptions personnalisées  
U nivers décoratif  
n os équipes à votre service