

Notre savoir faire
livré directement **chez vous.**

COCKTAILS • BUFFETS
PRINTEMPS - ÉTÉ 2026



COMMANDEZ DÈS MAINTENANT



03 20 58 81 92



lebruntraiteur.fr

AMUSE-BOUCHES

PLATEAUX DE 50 PIÈCES
74.25€ TTC

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
57.75€ TTC

LE GÉNÉREUX

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

LE RIVAGE

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

LE 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
57.75€ TTC

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'ARPEMENT

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



PIÈCES SUCRÉES

PLATEAUX DE 50 PIÈCES

74.25 € TTC

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



BUFFET LA TABLÉE

23.65 € TTC · min. 20 personnes



TERRE

Bacon
Rosette de Lyon
Mortadelle
Jambon blanc aux herbes
Aiguillettes de volaille, fines herbes
Pastrami de bœuf

MER

Pavé de saumon Bellevue
Crème de cabillaud aux agrumes

SALADES

Fusilli pesto, stracciatella, parmesan & pignons
PDT, crème moutarde à l'ancienne & pickles
Céleri curry madras, pomme Granny Smith
Légumes verts printaniers, amandes
Taboulé aux agrumes
Concombre, yaourt végétal, citron

SAUCES

Cocktail · Béarnaise · Mayonnaise

Pain inclus

BUFFET DU CHEF

28.49€ TTC · min. 20 personnes



TERRE

Jambon Serrano, melon
Pâté en croûte
Tataki de bœuf au poivre
Veau façon Tonnato

MER

Saumon fumé Gravlax à l'aneth
Tartare de thon aux agrumes

SALADES

Fusilli pesto, stracciatella, parmesan & pignons
PDT, crème moutarde à l'ancienne & pickles
Céleri curry madras, pomme Granny Smith
Légumes verts printaniers, amandes
Taboulé aux agrumes
Concombre, yaourt végétal, citron

SAUCES

Cocktail · Béarnaise · Mayonnaise

Pain inclus

BRUNCH DE LA MAISON

38,50 € TTC · min. 30 personnes



PLANCHE VÉGÉTALE

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
1 Viennoiserie
Cake légumes & chocolat
Beurre · Confiture

SUCRÉ & FRAIS

Granola
Fromage blanc
Corbeille de fruits

LE COIN DE L'AFFINEUR

LE RÉGIONAL - 65,90 € LE PLATEAU DE 12 PERSONNES

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

LE MONOCHROME - 68,00 € LE PLATEAU DE 12 PERSONNES

Mozzarella
Taleggio
Moliterno
Manchego
Parmesan

LA SÉLECTION - 69,00 € LE PLATEAU DE 12 PERSONNES

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



Sélection de fromages affinés