

Des idées pour de Belles Fêtes Gourmandes

Votre créateur de Fêtes Gourmandes

Ets Brun



BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Maison de Confiance

Votre Charcutier Traiteur

met sa créativité à votre service,
pour vous proposer de multiples idées
et faire de vos repas, un moment d'exception...
tout au long de l'année !

4 adresses pour mieux vous servir :

169 avenue de Limoges - 87270 Couzeix
Tél : 05 55 39 24 47

10 avenue 8 Mai 1945 - 87310 Saint Laurent Sur Gorre
Tél : 05 55 00 00 47

2 place du Marché - 87600 Rochechouart
Tél : 05 55 12 85 01

14 Place Fontaine - 87230 Châlus
Tél : 05 55 32 51 69



www.traiteur-87.com



Ets Brun
Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Mariages - Baptêmes - Banquets - Repas à thèmes...

Devis gratuit

POUR VOS LUNCHS ET APÉRITIFS

Pain surprise de 60 canapés <i>charcuterie, fromages, poissons, légumes</i>	à la pièce 27,50 €
Canapés divers (présentés sur plateau ou maquette) <i>légumes, poissons, fromages, charcuterie</i>	0,90 €
Tapas (présentés sur plateau ou maquette) <i>chorizo olive fourrée, filet de hareng sur tartare de tomate, saumon fumé ail et fines herbes, rosette fêta...</i>	1,10 €
Canapés prestigés (présentés sur plateau) <i>crevette, saumon fumé, foie gras, magret fumé</i>	1,10 €
Minis feuilletés individuels (présentés sur plateau) <i>quiches, pizza, quiches aux poireaux, saucisses, friands, etc...</i>	0,90 €
Minis verrines dégustations <i>tartare de tomate et concombre au zeste de citron, ail et fines herbes, saumon fumé, coulis de tomate, brocoli fêta, taboulé queue d'écrevisse...</i>	1,10 €
Minis sucrés <i>éclairs, polka, choux, tartelettes aux fruits, etc...</i>	0,90 €

LES ENTRÉES FROIDES

Saumon façon bellevue sur plateaux	/ pers. 8,50 €
Merlu ou saumon à la Parisienne (sur plateau ou coquille)	8,90 €
Assiette Périgourdine au foie gras de canard	12,00 €
Assiette de gras de canard aux fruits de saison sur gelée au porto	9,50 €
Assiette terre et mer (saumon fumé et foie gras, fruits, toasts...)	12,50 €
Salade de noix de St Jacques au ris de veau	11,90 €
Salade de jambon de pays, fromages, aux agrumes, au bouquet de pommes	9,90 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de noix de St Jacques, cabillaud sauce petits légumes	/ pers. 8,90 €
Pavé de saumon aux morilles sauce Meursault	10,20 €
Filet de lotte à l'américaine	12,00 €
Dos de cabillaud sauce petits légumes	9,30 €
Duo de filet de lotte et noix de St Jacques sauce Normande	12,80 €
Filet de lieu, moules, crevettes, champignons en cocotte, sauce maraîchère	11,50 €
Cassolette de ris de veau sauce aux cèpes	9,50 €
Cocotte de rognons de veau aux légumes sauce forestière	9,50 €

REPAS À THÈMES

Poêlé de poissons et crustacés à la Méditerranéenne	la part 15,20 €
Paëlla royale	16,50 €
Couscous royal	16,50 €
Choucroute garnie	15,50 €
Potée Auvergnate	14,90 €

LES VIANDES

Magret de canard sauce au poivre	/ pers. 10,90 €
Tournedos de filet de boeuf Rossini	14,90 €
Pavé de filet de boeuf sauce aux cèpes	12,80 €
Médailillon de veau sauce forestière	12,20 €
Chateaubriant de veau à la savoyarde sauce girolles	13,90 €
Suprême de volaille farci aux petits légumes sauce financière	10,90 €
Caille farcie 30% foie gras sans os sauce Périgueux	12,80 €
Carré de porc braisé grand-mère sauce périgourdine	10,50 €

LES ACCOMPAGNEMENTS (compris dans le prix des viandes, deux au choix)

- Pommes dauphine	- Pommes de terre en robe des champs
- Gratin dauphinois individuel	- Fonds d'artichauts farcis
- Fagots de haricots verts	- Fondant de pommes de terre
- Tomates provençales	- Brochette de légumes
- Endives braisées	- Marrons
- Fagots d'asperges vertes	- Soufflé de choux fleur gratiné

LES DESSERTS

Fraisier	4,60 €	Plateau de fromages	/ pers. 2,95 €
Poirier	4,60 €	Assiette de fromages	3,85 €
Framboisier	4,60 €	Pain & café	2,00 €
Pêcher	4,60 €	Trou normand	2,50 €
Forêt Noire	4,60 €		

BUFFET FROID

Salades composées <i>(piémontaise, taboulé, salade niçoise)</i>	/ pers. 3,35 €
Marquise de jambon de pays	2,60 €
Maquette de charcuterie <i>(rosette, jambonnette, andouille de vire)</i>	3,20 €
Maquette de médaillons de saumon	4,10 €
Maquette de viandes froides <i>(rosbeef, rôti de porc)</i>	4,20 €
Plateau de fromages	2,10 €
Pain, moutarde, mayonnaise, cornichons, chips	0,60 €
Desserts (supplément voir tarif) <i>(fraisier, framboisier, poirier, pêcher, forêt noire, tutti frutti ou pièce montée élaborée)</i>	4,35 €

Formule buffet complète / pers. 22,15 € TTC

Sur demande présentation sur maquette pour vos lunchs.

Livraison gratuite pour toute commande supérieure à 250 €.

Etis **Brun**
Boucharie - Charcuterie - Traiteur