



Brunch' Eure

Traiteur

Nos formules “Mariage”

Une cuisine généreuse, élégante et faite maison pour célébrer votre plus beau jour.

Toutes nos pièces et menus sont entièrement faits maison, élaborés en collaboration avec notre artisan boulanger, à partir de produits soigneusement sélectionnés.



Yvelise, Créatrice de “Brunch'Eure”

A collage of appetizers including shrimp skewers, small bowls of salad, and sesame seed buns. The text is overlaid on a semi-transparent white banner.

**Vin d'honneur-Cocktail
À partir de 30 personnes**

Vin d'honneur "moment douceur"
5,90€/personne

Chouquette x2/personne
macarons
brochette de fruits

Vin d'honneur "Pause gourmande"
8,90€/personne

Chouquettes x2 par personne
mini viennoiseries x1 par personne
mini tartelette aux fruits **ou** tartare d'ananas passion, mousse coco
mix mini moelleux citron et framboise



« Instant Gourmand » – 13,90€ / personne 8 pièces cocktails au choix

Pièces chaudes

Burger de bœuf et cheddar, pain de notre artisan boulanger
hot dog

Croque monsieur

Tarte fine à la poitrine fumée et oignons caramélisés

Focaccia italienne, pesto rosso, jambon de pays et mozzarella

Cocotte de curry de légumes, pointe de lait de coco

100%
VEGETARIAN

Pièces froides

Club pain polaire poulet curry

Éclair au saumon fumé et fromage frais

Navette au thon

Crab' rolls brioché au citron vert

Verrine crème de feta, avocat et tomates séchées

Verrine betterave et chèvre frais, éclats de
cacahuètes

100%
VEGETARIAN

100%
VEGETARIAN



« Cocktail d'Exception » – 18,90€ / personne
10 pièces cocktails au choix

Pièces Chaudes

Burger de bœuf et cheddar, pain artisanal
hot dog
Focaccia Italienne
Croque monsieur truffé
Tarte fine bacon et oignons caramélisés
Verrine de gambas, crème de chorizo et poivrons
Pétoncle snackée, velouté d'asperges vertes aux morilles
Cassolette de moules au camembert

Pièces froides

Cuillère de magret fumé et crème de noix
Pain polaire au poulet curry
Blini œuf mimosa truffé
Toast de foie gras, chutney d'oignons rouges
Brochette jambon de pays, mozza et tomates
Éclair au saumon fumé et fromage frais
Tataki de carotte aux saveurs asiatiques
Verrine feta, avocat et tomates séchées
Brochette tomates, mozzarella, poivrons et crème balsamique



Animations culinaires

Option : +3€ / personne

Brioche façon pain perdu et son bar à toppings

ou

Mini pancakes et son bar à topping

ou

Brochette crevettes et chorizo doux

“Excellence en scène”

Saint-Jacques snackée à la persillade : 3,50€ / pers

Foie gras poêlé, brioche artisanale : 4€ / pers

Découpe de jambon de pays (cuisse entière) : 290€

Planche XXL de divers saucissons: 2,50€ / Pers



The image shows four white oval plates arranged in a 2x2 grid. Each plate contains a portion of salmon, several slices of bread, and a garnish of purple vegetables. The plates are set on a dark surface. A semi-transparent orange banner with white text is overlaid in the center of the image.

**Service à l'assiette ou buffet
À partir de 30 personnes**

« Menu Harmonie » – 28,90€ / personne 1 entrée + 1 plat au choix + duo de fromages

Entrées

Brochette de crevettes et Saint-Jacques marinées, salade

Rillettes de poulet à l'estragon, tomates confites et toast

100%
VEGETARIAN

Tartine végétarienne, tagliatelles de légumes et fromage frais

Aumônière de chèvre, miel et jambon cru, mesclun

Plats

Suprême de poulet, sauce camembert AOP

Émincé de bœuf aux poivrons, sauce yakitori

Dos de cabillaud, crème de chorizo et basilic

100%
VEGETARIAN

Risotto champêtre aux morilles

Garnitures (2 au choix)

Gratin de pommes de terre • Riz sauvage • Tagliatelles

Légumes de saison rôtis • Flan de courgettes

Duo de Fromages & salade

Fromages au choix

Camembert • Pont-l'Évêque • Neufchâtel • Comté • Chèvre



« Menu Signature » – 34,90€ / personne 1 entrée + 1 plat + Fromages au choix

Entrées

Saumon gravlax & rillettes, crème citron vert, pain de seigle

Cassolette de Saint-Jacques et fruits de mer

Assiette de foie gras, toast brioché et chutney


 Sablé parmesan, tomates cerises rôties et chèvre frais

Plats

Filet mignon de porc, sauce normande au cidre

Magret de canard miel et romarin

Pavé de saumon, huile vierge

 Linguines aux petits légumes, pesto et burrata truffée

Garnitures (2 au choix)

Gratin de pommes de terre • Patates douces rôties

Risotto aux morilles • Écrasé de pommes de terre Isigny

Tian de légumes • Légumes de saison • pommes de terre grenaille

Fromages & salade verte

croustillant de camembert AOP

ou

Trio de Fromages

Camembert • Pont-l'Évêque • Neufchâtel • Comté • Chèvre



A photograph of a buffet table. In the foreground, a green ceramic bowl with a patterned design sits on a thick wooden cutting board. The bowl is filled with a salad of dark beans, tomatoes, and other vegetables. To the left, a wicker basket is filled with sliced bread. To the right, a wooden crate holds more bread, including dark rye bread, and a jar of white cream. The table is covered with a white cloth and decorated with greenery and a pink cloth. The background shows a white wall and a wooden floor.

**Buffet froid
À partir de 25 personnes**

« Le Partage Gourmand » – 26,90€ / personne

Viandes & Poissons (3 choix)

Salade périgourdine • Mix charcuteries • Volaille aux herbes
Chiffonnade de bœuf • Ardoise de la mer
Sauce tartare et miel moutarde (inclus avec les viandes froides)

Accompagnements (3 choix)

choix supplémentaire: 2,20€/personne

Salade de pâte à l'italienne • Salade grecque
Tomates anciennes & burrata • Coleslaw
Salade de pommes de terre, thon et maïs

crudités (1 choix)

concombres
carottes râpées
tomates

Inclus

Fromages & salade verte
Planche XXL – 3 fromages, camembert, comté et chèvre

Option Plancha

Mini brochettes légumes & poulet mariné : +2,90€ / pers



A young child, likely a toddler, is dressed as a chef in a white uniform and a tall white chef's hat. The child is holding a large, whole fish, possibly a salmon, in front of them. The child's right hand is raised, pointing upwards with the index finger. The background is dark, and there is a large, light-colored curved shape on the left side of the image. A semi-transparent horizontal band is overlaid across the middle of the image, containing the text "Menus enfants/ados".

Menus enfants/ados

**Menu “Bambino”
(jusqu’à 10 ans) – 8€
Plat au choix**

**Menu “Ado” – 11€
Entrée + plat au choix**

1 entrée et 1 plat au choix

Entrées

Rosace de melon et jambon de pays

ou

Œufs mimosa

Plat

Pinsa jambon fromage

ou

Filet de poulet à la crème avec purée

ou

Cheeseburger (version végé possible) avec pomme de terre

ou

Hot dog avec pomme de terre



A buffet table set for a brunch. On the left, a long wooden board is laden with a charcuterie selection including salami, ham, cheese, and various fruits. In the center, a wooden tray holds several small white cups filled with fruit and cream, each with a small white stick. On the right, a wicker basket is overflowing with golden-brown croissants. In the foreground, another wicker basket is filled with freshly cut pieces of baguette. The background shows a white tiled floor and a person's leg in blue pants.

**Brunch du lendemain
À partir de 15 personnes**

**« La Box Gourmande »
19,90€/personne**

**Formule exclusivement en Box
À partir de 15 personnes**

Viennoiseries/pain du boulanger

Duo Charcuteries /duo fromages

Pancakes

Navettes oeufs mimosas

Salade de fruits frais

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges

Confiture, Nutella, beurre

Plateau rigides et boîte inclus

En Option 1,30€/personne

2 tranches de poitrine fumé par personne



**« Brunch Signature »
23,90€/personne**

**pack installation non inclus
À partir de 25 personnes**

Viennoiseries/pain du boulanger
Pancakes

Boissons froides (jus d'orange/eau/lait)

Boisson chaudes (café et thé)

Salade de fruits fraîche

Fromage blanc et son coulis fruits
rouges

Duo charcuteries/trio de fromages

Navette oeufs mimosas

poitrine fumé 2 tr par personne

Confiture, Nutella, beurre

**« Brunch Prestige »
26,90€/par personne**

**pack installation non inclus
À partir de 25 personnes**

Viennoiseries/ pain du boulanger

Pancakes/ moelleux chocolat

Salade tomates/mozzarella

Boissons froides (jus d'orange/jus de pomme/eau/lait)

Boissons chaudes (café et thé)

Salade de fruits fraîche

Fromage blanc et son coulis fruits rouges

Duo de charcuteries/trio de fromages

Ardoise de saumon fumé, crème citronnée

Oeufs brouillés

Animation Plancha poitrine fumée 2 tr par personne



The image is a collage of three photographs. The top-left photo shows a wooden tray with several small burgers, a drink with a pink swirl, and other appetizers. The top-right photo shows a hand reaching for a drink from a tray. The bottom photo shows a wooden crate with a rope handle on a white surface. The text "Pack installation" is centered over the collage.

Pack installation

Pack « confort » 99€

conçu pour le vin d'honneur/cocktail et buffet froid et les brunchs

Installation

Nappage tissu buffet

Chemin de table au couleur du thème

Support de présentation

Matériel d'office et ustensiles

Cuillères/fourchettes/serviettes cocktails

Cadre menu basic

Pack « Excellence » 149€

conçu du vin d'honneur au dessert

Installation

Nappage tissu buffet

Couleur ou thème au choix des clients

Support de présentation

matériel d'office et ustensiles

Cuillères/fourchettes/serviettes cocktails

Feuillage naturel (gypsophile, feuille d'eucalyptus...)

Vases fleurs séchées

Cadre menu sur le thème du mariage

Bouquet final : glace carbonique pour les desserts

“

Si vous avez fait appel à nos services la veille, vous n'aurez que les nappes à payer pour le lendemain et pas la totalité du pack.





Options et suppléments

Nos petits +

Café : 1,20 € / personne

Trou normand: 2,50€ (Calvados & Pomme, Rhum ambré & citron vert,
Malibu & noix de coco, Cognac & abricot)

Le lieu de réception doit impérativement disposer d'un congélateur
Boisson sur devis

Petit pain individuel artisanal : 1,20€ la pièce

Baguette: 1,40€/pièce

Location de matériel (uniquement sur devis)

Location de vaisselle

Nappes de buffet : 25 € / nappe 2x3m

Tables buffet : 20 € / table

Location d'étuve : 250 €

Informations pratiques

Secteur Normandie

Brunchs

Buffets

Cocktails dînatoire

Brunch'Eure
Traiteur

 brunch.eure@outlook.fr
 [Brunch.eure](https://www.instagram.com/Brunch.eure)

Livraison & déplacement

Dardez – jusqu'à 20 km : frais de livraison offerts

De 20 à 50 km : 0,85 € / km

Au-delà de 50 km : sur devis

Présence traiteur – Jour J

La présence du traiteur sur place durant l'événement est obligatoire afin de garantir

:

la supervision du dressage

la gestion du timing

la coordination avec les autres prestataires

les ajustements en temps réel

Tarif : 36 € / heure

Service

Le prestataire n'emploie pas de personnel de service.

Toute prestation de service est assurée par des intervenants externes indépendants,
habitués à travailler avec des traiteurs.

Le traiteur travaille avec des prestataires de confiance (salle & cuisine).

Le règlement s'effectue directement auprès des prestataires de services.

Visite technique du lieu

Une visite technique du lieu de réception est obligatoire, généralement réalisée en amont de l'événement (souvent la veille).

Elle permet de :

- valider les accès et espaces
- anticiper les contraintes techniques
- organiser les installations et la mise en place
- assurer un déroulement fluide le jour J
- Cette visite fait partie intégrante de notre accompagnement et est incluse dans l'organisation de la prestation
- Déposer la vaisselle louée

Des frais de déplacement s'applique au delà de 20km selon la distance du lieu.

Conditions Générales-Traiteur

Le présent devis est valable 10 jours à compter de sa date d'émission.

La commande est ferme après signature du devis avec la mention « Bon pour accord » et versement d'un acompte de 30%

Un contrat est établi pour toute prestation incluant une installation

En cas d'annulation par le client, l'acompte reste acquis au traiteur.

Le nombre définitif de convives doit être confirmé 1 mois avant l'événement ; il servira de base à la facturation.

Toute prestation supplémentaire fera l'objet d'une facturation complémentaire.

Le solde est payable 15 jours avant l'événement.

Le traiteur décline toute responsabilité en cas de mauvaise conservation des produits après livraison.

of Marriage

