



La carte traiteur



Normandie



brunch.eure@outlook.fr



www.brunch eure.fr





Nos pièces cocktails



Pièces chaudes

Burger de boeuf, cheddar.....	1,50€
Hot dog.....	1,50€
Croque monsieur jambon/emmental.....	1,30€
Wrap poulet, guacamole et cheddar.....	1,30€
Verrine de gambas, crème de chorizo et poivrons.....	2,10€
 Cocotte de curry de légumes, pointe de lait de coco...	1,50€
 Fondue de poireaux et sa pétoncle snackée.....	2,80€
 Tarte fine bacon et oignons caramélisés.....	1,50€



Pièces Froides



Navette rillette de thon.....	1,40€
Blini oeuf mimosa.....	1,20€
 Mini tartelette crémeux parmesan et tomates confites.....	1,20€
Toast suédois au saumon fumé.....	1,50€
 Tataki de boeuf, saveur asiatique.....	2,30€
Brochette de kefta au poulet, sauce yaourt grec.....	2,10€
 Burger italien.....	1,60€
 Verrine chèvre frais et betterave, éclat de cacahuète.....	1,50€
 Crabe en rolls brioché, citron vert.....	1,80€
 Cuillère magret fumé, crème de noix.....	2,10€
Toast de foie gras, chutney de pommes.....	3,30€
 Verrine de butternut, onctueux aux noisettes.....	1,60€

Pièces sucrées

Mini tartelette aux fruits de saison.....	1,30€
Mini tartelette ganache chocolat.....	1,30€
NEW Financier amande.....	1,50€
NEW Verrine tiramisu traditionnel.....	1,50€
NEW Verrine aux 2 citrons.....	1,40€
Navette façon Paris-Brest.....	1,50€
Tartare de fruits exotiques, mousse coco.....	1,60€
Panna cotta et sa compotée fruits rouges.....	1,70€
Verrine de pommes caramélisées, cannelle et spéculos.....	1,30€
Macarons.....	1,20€
Mini croissant.....	0,90€
Mini pain au chocolat.....	0,90€
Mini pain aux raisins.....	0,90€
Chouquette.....	0,50€



Conditions

Composez votre cocktail dinatoire, votre vin d'honneur ou tout autre événement avec nos pièces cocktails

Une seule condition, minimum 6 sortes salées et/ou sucrées et 20 pièces par sorte (Sauf exception pour les vins d'honneur)

Prix indiqué à l'unité



Nos animations culinaires



Pour animer vos événements

Brochette crevette/ chorizo.....	2,10€/la pièce
Saint-Jacques snackée.....	3€/la pièce
Découpe de Gravlax, accompagnée de blini et sauce citronnée.....	3,10€/Personne
Foie gras poelée sur sa brioche artisanale.....	4€/la pièce
 Découpe de jambon cru (cuisse entière).....	290€ le jambon
Brioche façon pain perdu et son bar à topping.....	2,30€/personne
 Mini pancake et son bar à topping.....	2,10€/personne





Nos Entrées



Nos entrées froides individuelles

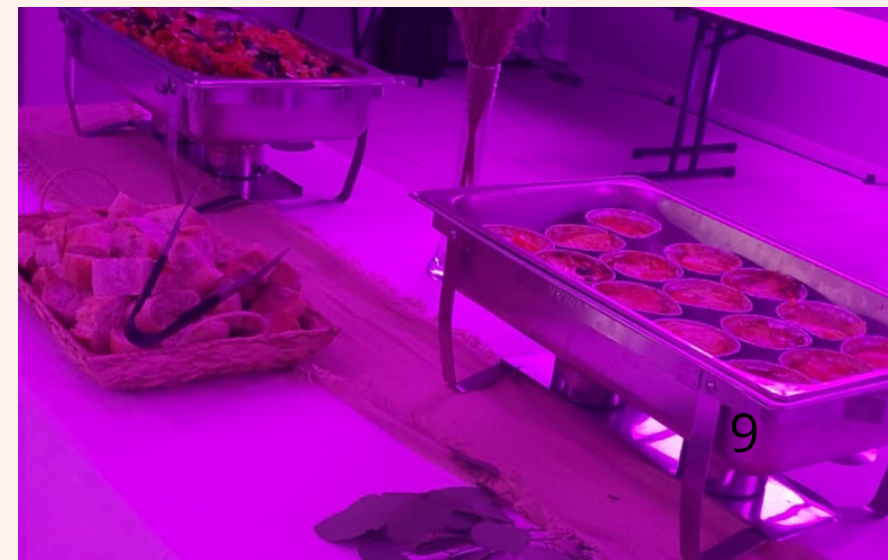
Assiette de foie gras, compotée d'oignons, toast brioché.....	12,90€
Gravlax de saumon, crème citron vert, pain de seigle.....	10,90€
Tartine italienne, pain ciabatta, pesto, mozzarella, jambon de pays, roquette.....	8,50€
 Tartine végétarienne, fromage frais, tagliatelles de légumes sautées.....	6,90€
Terrine de campagne, condiments, pain aux céréales.....	5,90€
Salade Normande, andouille de Vire, toast Camembert, pommes, salade verte.....	8,90€

Nos entrées chaudes individuelles

 Brick chèvre et miel, sur son lit de mesclun.....	7€
Vol au vent à l'espagnol, fricassée de gambas, sauce chorizo.....	9,90€
Cassolette de Saint Jacques et fruits de mer.....	10,90€
Tarte fine à l'effiloché de porc mariné, pickles.....	8,50€



Nos plats chauds



Nos viandes

Filet mignon de porc, sauce Normande au cidre et pommes fruits.....	13,50€
Magret de canard, jus miel et romarin.....	14€
Suprême de poulet, sauce camembert AOP.....	12,50€
Émincé de boeuf aux poivrons.....	13,50€
Sauté de volaille au curry.....	11€

Nos poissons et plat végétarien

Pavé de saumon, huile vierge acidulé passion.....	14€
Dos de cabillaud, sauce basilic.....	12,50€
Brandade de poisson.....	10,90€
 Tajine, boulettes végétariennes.....	12,50€
 Risotto champêtre.....	12,50€

Nos garnitures aux choix

Gratin de pomme de terre.....	2€
Risotto aux morilles.....	2,90€
Tagliatelles.....	1,90€
Écrasé de pomme de terre au beurre d'Isigny.....	2,20€
Légumes de saison rôtis.....	2,20€
Flan de courgettes.....	2€
Tian de légumes, parmesan.....	2,20€

Nos menus “Bambino” (jusqu’à 12 ans) 6,50€

Entrée

Melon en rosace et jambon de pays (ÉTÉ)

ou

Oeufs mimosa

Plat

Fish & chips

ou

chesse burger et pomme de terre

ou



veggeburger et pomme de terre



Nos buffets froids



Buffet à composer

Mix charcuteries.....	4€
(Rosette, chorizo, jambon de pays et mortadelle)	
Volaille aux herbes, sauce tartare.....	5,50€
Chiffonnade de boeuf, sauce tartare.....	5,80€
Rôti de porc, sauce moutarde et miel.....	5,50€
Pilon de poulet aux épices.....	2,30€
Ardoise de la mer (saumon fumé et crevettes).....	4€
Rillettes de poisson blanc au curry.....	3,70€



Salade de pomme de terre aux petits légumes.....	2€
Pâte à l'italienne, pesto, tomates et mozzarella.....	2,20€
Coleslaw, pomme granny smith.....	1,90€
Taboulé menthe et raisins secs.....	1,90€
Salade grecque, concombre, olive, feta et pastèque (Été)....	2,20€
Salade de lentilles, saumon fumé et oignons rouges.....	2,50€
Légumes de saison à croquer.....	1,80€
(sauce fromage blanc et sauce cocktail)	
Maxi salade Périgourdine.....	4,90€
Maxi salade tomates anciennes et burrata (Été).....	3,90€

Nos petits +

Salade verte et vinaigrette maison.....	1€
Mix fromages.....	3,80€
(Emmental, Saint Nectaire, Camembert et chèvre)	
Petit pain individuel.....	1,20€
Trou Normand (calvados et sorbet pomme).....	2,50€
Café.....	1,20€



Conditions buffet/chaud

Composez votre buffet selon vos envies

**Nos buffets sont accessibles à partir de minimum 20
personnes (ou minimum 20 parts par choix)**

Prix indiqué à l'unité



Nos petits déjeuners et nos brunchs



“L’ESSENTIEL”
17,90€/personne

2 mini viennoiseries

1 pancake

Salade de fruits

Pain frais du Boulanger

Navette mimosa

Fromage blanc

Charcuteries (rosette, mortadelle, jambon cru)

Fromages (emmental, camembert)

Confiture/Nutella/beurre

Bar à topping (sucre, muesli, spéculos, kitkat)

DISPONIBLE EN BOX OU BUFFET

“TRANQUILITÉ”
21,90€/personne

2 mini viennoiseries

1 pancake

Salade de fruits

Pain frais du Boulanger

Demi bagel Saumon fumé

Fromage blanc

Charcuteries (rosette, mortadelle, jambon cru)

Fromages (emmental, camembert)

Confiture/nutella/beurre

Bar à topping (sucre, muesli, spéculos, kitkat)

Cake au chocolat

Jus de fruits

Café et thé

Formule installation (en supplément)

DISPONIBLE UNIQUEMENT EN BUFFET

Options pièces supplémentaires

Mini viennoiserie.....	0,90€
Pancake.....	1,50€
Salade de fruits.....	2,50€
Fromage blanc.....	1,60€
Cake 8 parts (citron/chocolat/pommes).....	9,90€
Tarte ganache chocolat 10 parts.....	16,90€
Financier amandes.....	1,50€
Demi bagel.....	3,50€
Navette mimosa.....	1,30€
Burger de boeuf, cheddar.....	1,50€
Wrap poulet.....	1,30€



British party

Saucisse breakfast grillée.....	1€
Poitrine fumée.....	1,20€
Le duo (saucisse et poitrine).....	1,90€
Oeufs brouillés(uniquement en buffet).....	1,20€

**Animation plancha saucisses et
poitrines pour 15€ supplémentaire**



“Café d’accueil” 4,90€ personne

Mini croissant et pain au chocolat

Jus de fruit

Café et thé

Pancake (+1€)

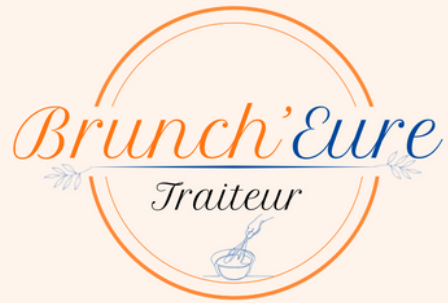
offre idéale pour les entreprises

Conditions brunch

Les brunchs sont accessible à partir de 20 personnes

**Conseil: pour les enfants, sélectionnez quelques pièces au lieu d’une formule
complète**

Prix indiqués par personne ou pièce



Nos informations pratiques

Formule installation 85€

Location de support

2 Nappes tissu (environ 3 tables 180cm)

Serviettes cocktails

Cuillères et fourchettes cocktails

Couleur ou thème au choix du client

Nettoyage des supports par le traiteur

Frais annexe

Frais de livraison aller-retour..... 0,80€/km

Location de table (buffet)..... 15€

Location de vaisselle..... Sur devis

Nappes buffets..... 25€/pièce

Frais d'exploitation..... 0,60€/Personne
(eaux, électricité, déchets...)

Location d'étuve..... 230€

Personnel

Traiteur seule (40 personnes max): 36€/heure

Possibilité de mettre des serveurs et aide cuisinier à disposition pour vos événements

Note importante

- Contrat ou fiche de renseignement établi à la suite du devis signé
- 20% d'acompte est demandé suite à la signature du contrat pour réserver la date
- Règlement par virement bancaire ou en espèces (RIB joint au document)
- Possibilité de livrer vos événements en Box
- Toute prestation souhaitée en buffet **au delà de 30km de Dardez**, devra prévoir du personnel sur place pour des raisons de logistiques
- Dégustation (payante) uniquement pour les repas de mariage et après l'élaboration du devis