



LEBRUN TRAITEUR

Parc d'activités les Ansereuilles

Rue du Général Koenig

59 136 WAVRIN

www.lebruntraiteur.com

Facebook : **LEBRUN TRAITEUR**

Formule mariage 2018-2019

Pour que tout soit parfait, Lebrun Traiteur met les petits plats dans les grands et organise vos repas de fêtes et réceptions dans un rayon de 200 km autour de Lille : Nord-Pas-de-Calais, Oise, Aisne, Somme et la Belgique.

Chaque met est préparé par nos cuisiniers professionnels dans notre laboratoire culinaire de 1000 m², où le respect des normes européennes est de rigueur depuis plus de 50 ans.



Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition, contactez-nous par mail contact@lebruntraiteur.com ou par téléphone au 03 20 58 81 92

SARL au capital 30490 €-TVA FR 31 338 412 992-siret 33841299200038 APE 5621

Buffet froid Saveur du Nord

24.50 € ttc par personne livré uniquement

34.50 € ttc avec personnel de service jusque 2h30-vaisselle de votre repas-nappage et serviettes

Buffet de la mer



Perles marines aux œufs de truite

½ tomate aux crevettes grises

Tartare de saumons au Genièvre

Les fumés : le flétan, le saumon, les harengs

Coleslaw aux crevettes sauce à l'aneth

Buffet de la terre



Trilogie de terrines : maroilles, endives, campagne

Petit salés lillois

Le Potj'Vlesh en tranches

Andouille de Cambrai

Jambon à l'os

Museau de porc à l'ancienne



Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition, contactez-nous par mail contact@lebruntraiteur.com ou par téléphone au 03 20 58 81 92

SARL au capital 30490 €-TVA FR 31 338 412 992-siret 33841299200038 APE 5621

Buffet de crudités



Salade flamande (pomme de terre, hareng fumé, oignons émincés)

Fraîcheur de haricots verts et tomates confites

Salade de betterave moutarde à l'ancienne

Tartare de tomates et basilic

Salade d'endives et ses noix concassées

Salade de lentilles vertes paysanne

Méli-mélo de carottes et céleri râpées

Salade de pomme de terre mimosa

Buffet de fromages & son panaché de salades

Accompagnée de son mesclun acidulé à la vinaigrette aux herbes

Ch'ti roux-Marouilles-Tome de Cambrai-Fromage de Bergues-Pavé du Nord

Buffet sucrés

Possibilité d'y ajouter une cascade de flûtes champagne

Tarte au sucre-Crème brulée chicorée-Mini ch'tiramisu-Mini gaufres-Tarte à la rhubarbe

Pain coupé (1 pain pour 5 personnes), les condiments, beurre et sauce vinaigrette et mayonnaise



Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition, contactez-nous par mail contact@lebruntraiteur.com ou par téléphone au 03 20 58 81 92

SARL au capital 30490 €-TVA FR 31 338 412 992-siret 33841299200038 APE 5621

Buffet froid Saveur Terre & Mer

28.00 € ttc par personne livré uniquement

39.50 € ttc avec personnel de service jusque 2h30-vaisselle de votre repas-nappage et serviettes

Buffet de la mer



Parfait à la truite et fromage frais

Tartare de saint jacques, vinaigrette aux herbes

Terrine océane à l'oseille

Saumon Bellevue

Cocktail de crevettes

Salade estivale avocat, crevette, pamplemousse et tomate cerise

Piémontaise au saumon

Filet de volaille au citron

Chiffonnade de bœuf

Jambon à l'os aux herbes

Assortiment de charcuterie (mortadelle, roulade, salami, rosette)



Buffet de la terre

Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition, contactez-nous par mail contact@lebruntraiteur.com ou par téléphone au 03 20 58 81 92

SARL au capital 30490 €-TVA FR 31 338 412 992-siret 33841299200038 APE 5621



LEBRUN TRAITEUR

Parc d'activités les Anseveilles

Rue du Général Koenig

59 136 WAVRIN

www.lebruntraiteur.com

Facebook : LEBRUN TRAITEUR

Rillette d'oie et canard

Effiloché de jambon cru aux copeaux de parmesan

Emincé de porc aux fines herbes

Etal du maraîcher



Graine nature aux cranberries

Trilogie de chou, jambon et comté

Salade périgourdine aux gésiers de canard et vinaigre de noix

Salade de pomme de terre à la graine de moutarde

Tartare de concombre façon tzatziki

Mesclun de jeunes pousses

Salade grecque à l'huile d'olive (feta, concombre, tomate, poivron)

Buffet fromage & son panaché de salades

Mimolette-Brie-Marouilles-Chèvre-Bleu

Buffet douceurs et fruité

Possibilité d'y ajouter une cascade de flûtes champagne

Farandole de pâtisseries et sa corbeille de fruits frais

Pain coupé (1 pain pour 5 personnes), les condiments, beurre et sauce vinaigrette et mayonnaise



Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition, contactez-nous par mail contact@lebruntraiteur.com ou par téléphone au 03 20 58 81 92

SARL au capital 30490 €-TVA FR 31 338 412 992-siret 33841299200038 APE 5621

Buffet froid Saveur Prestige

31.50 € ttc par personne livré uniquement

43.50 € ttc avec personnel de service jusque 2h30-vaisselle de votre repas-nappage et serviettes



Buffet d'entrée

Médailon de foie gras

Saumon fumé aux agrumes

Carpaccio de saint jacques et chorizo

Perles nacrés au saumon fumé et aux œufs de tobikko

Salade saint jacques et écrevisses aux éclats de mandarines



Etal du Boucher

Gigot d'agneau rôti au thym

Terrines de lapin aux noisettes

Emincé de jambon cru de Serrano & son jambon à l'os sur miroir

Effiloché de bœuf et copeaux de parmesan

Chaud froid de volaille

Rillettes de canard et magret fumé

Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition, contactez-nous par mail contact@lebruntraiteur.com ou par téléphone au 03 20 58 81 92

SARL au capital 30490 €-TVA FR 31 338 412 992-siret 33841299200038 APE 5621

Etal du maraîcher



Salade thaï au poulet, crevette et mangue

Salade douceurs de crudités (concombre, tomate, sauce fromage blanc)

Salade quinoa aux agrumes

Salade Waldorf (céleri, pommes granny Smith, raisins secs)

Fusilli au poulet rôti

Tartare de courgette et tomates séchées

Champignons à la parisienne

Taboulé tutti frutti

Etal du fromager & son panaché de salades

Comté-Chaource-Bleu-Tome-Valençay-Saint Nectaire

Etal de douceurs et fruits

Panaché de pâtisseries et sa corne d'abondance de fruits frais



Pain coupé (1 pain pour 5 personnes), les condiments, beurre et sauce vinaigrette et mayonnaise

Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition, contactez-nous par mail contact@lebruntraiteur.com ou par téléphone au 03 20 58 81 92

SARL au capital 30490 €-TVA FR 31 338 412 992-siret 33841299200038 APE 5621



LEBRUN TRAITEUR

Parc d'activités les Ansereuilles

Rue du Général Koenig

59 136 WAVRIN

www.lebruntraiteur.com

Facebook : LEBRUN TRAITEUR

Buffet froid avec plat chaud

29.50 € ttc par personne livré uniquement

41.00 € ttc avec personnel de service jusque 2h30-vaisselle de votre repas-nappage et serviettes

Buffet entrées froides et crudités

Autour du poisson

Rillettes de saumon et herbes

Emincé de saumon fumé aux agrumes

Brochette de crevette au curry

Salade méditerranéenne au cabillaud et tomate confite

Perles marines aux œufs de truite

Autour de la viande

Papillon de charcuterie assortis

(salami, coppa, mortadelle, bacon, rosette)

Duo de terrines aux maroilles et endives

Filet de poulet grillé à la chicorée

Salade mikado de légumes

Effilochée de jambon cru et melon (en saison)

Animation autour d'un plat chaud servi au buffet

Carbonnade flamande au pain d'épice, écrasé de pomme de terre au cœur coulant au mascarpone ou frites

Couscous Royal (merguez, mouton, poulet)

Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition, contactez-nous par mail contact@lebruntraiteur.com ou par téléphone au 03 20 58 81 92

SARL au capital 30490 €-TVA FR 31 338 412 992-siret 33841299200038 APE 5621

LEBRUN TRAITEUR

Parc d'activités les Ansereuilles

Rue du Général Koenig

59 136 WAVRIN

www.lebruntraiteur.com

Facebook : LEBRUN TRAITEUR



Paella (riz, petit pois, poivrons, poulet, calamars, gambas)

Tajine d'agneau (agneaux, pois chiches, tomates, carottes, pomme de terre, fèves)



Waterzoi de poisson

Fines escalope de foie gras et petits légumes à la plancha

Brochette de viandes (volaille, agneau, bœuf) ou de poissons (gambas, saumon) à la plancha

Buffet fromage & son panaché de salades

Brie-Mimolette-Chèvre-Bleu-Marouilles-Comté

Buffet douceurs et fruité

Possibilité d'y ajouter une cascade de flûtes champagne

Farandole de pâtisseries et sa corbeille de fruits frais

Pain coupé (1 pain pour 5 personnes), les condiments, beurre et sauce vinaigrette et mayonnaise

Café-Thé (lait-sucre)



Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition, contactez-nous par mail contact@lebruntraiteur.com ou par téléphone au 03 20 58 81 92

SARL au capital 30490 €-TVA FR 31 338 412 992-siret 33841299200038 APE 5621



LEBRUN TRAITEUR

Parc d'activités les Ansereuilles

Rue du Général Koenig

59 136 WAVRIN

www.lebruntraiteur.com

Facebook : LEBRUN TRAITEUR

Menu à la carte

Installation-service-vaisselle-nappage & serviettes-reprise du matériel

Menu traditionnel

Entrée froide ou chaude-plat chaud et ses garnitures-fromage-dessert-café

Menu Saveur

3 mises en bouche-entrée froide ou chaude-plat chaud et ses garnitures-fromage-dessert-café

Menu Gourmand

3 mises en bouche-entrée froide-entrée chaude-plat chaud et ses garnitures-fromage-dessert-café

Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition, contactez-nous par mail contact@lebruntraiteur.com ou par téléphone au 03 20 58 81 92

SARL au capital 30490 €-TVA FR 31 338 412 992-siret 33841299200038 APE 5621



LEBRUN TRAITEUR

Parc d'activités les Ansereuilles

Rue du Général Koenig

59 136 WAVRIN

www.lebruntraiteur.com

Facebook : LEBRUN TRAITEUR

3 Mises en bouche

(Pour les menus saveurs et gourmands)

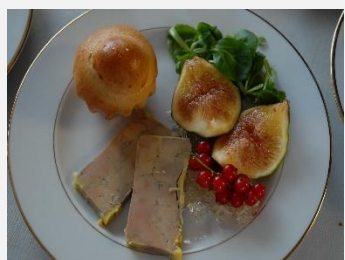
Foie gras sur pain d'épices, chutney figes

Brochette de saumon fumé aux épices douces et tomates confites

Verrine guacamole et saumon au citron vert



Une entrée froide au choix



Brochette de gambas marinés, julienne de légumes et mesclun de jeunes pousses

Salade périgourdine, magret de canard en fines tranches, gésiers confits, tomate cerise, noix, copeaux de foie gras

Trilogie de saumon (glacé, mariné, fumé) et ses perles marines

Méli-Mélo de foie gras, crème brûlée foie gras, pain d'épices

Tartare de saumon fumé, salade avocat, tomate et dès de pamplemousse

Tartare de saint jacques au citron vert et gingembre, tuile au parmesan

Crème de foie gras sur biscuit croustillant, salade et granny Smith



Involtini de melon, émincé de jambon cru, fraises et basilic, croûtons de pains et mozzarella

Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition, contactez-nous par mail contact@lebruntraiteur.com ou par téléphone au 03 20 58 81 92

SARL au capital 30490 €-TVA FR 31 338 412 992-siret 33841299200038 APE 5621



Une entrée chaude au choix

Nid d'endives au miel et crottin de chavignol

Croquant de foie gras au saint jacques salade de jeunes pousses et vinaigre balsamique

Nage de saint jacques aux petits légumes

Cassolette de pintade au Porto, julienne de légumes

Cassolette de lotte et saint jacques, sauce américaine

Brochette de saint jacques et chorizo, sauce vin blanc

Escalope de saumon sur fondue d'endives au lard et vinaigrette

Saumon chaud, petits légumes, sauce safran





Un plat chaud au choix et ses garnitures

Pavé de veau sauce parmesan et sa tomate confite

Rattes persillées au beurre, sel de Guérande, poêlée primeurs, tomates ail et persil

Mignon de porc aux herbes, sauce forestière

Ecrasé de pomme de terre au cœur coulant mascarpone, carottes fondantes, méli-mélo de légumes croquants

Suprême de pintadeau sauve vin blanc

Ecrasé de vitelottes, légumes marâchers, compotée de champignons

Filet de canette rôti, sauce à l'orange douce

Panier feuilletée de légumes du moment, purée de patate douce, tomate provençale





Aiguillette de canard au miel

Pomme grenailles rôti au romarin, mélange de haricot vert au beurre, poêlée forestière

Tournedos de bœuf façon Rossini

Fine tartelette de légumes, rattes persillées au beurre, tomate fondantes aux fines herbes

Filet de volaille sauce à l'armagnac

Ecrasé de pomme de terre au cœur coulant du mont d'or, duo de pois gourmand, tomate confite

Gigot d'agneau sauce au thym & romarin

Ecrasé bleu d'antan, tatin arlésienne, poêlée romanesco

Pavé de saumon sauce aux fines herbes

Riz pilaf, mélange de légumes multicolore, purée de céleri au chèvre



Filet de daurade sauce beurre blanc citronné

Tagliatelles de carottes, mini ratatouille multicolores, pois gourmands

Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition, contactez-nous par mail contact@lebruntraiteur.com ou par téléphone au 03 20 58 81 92

SARL au capital 30490 €-TVA FR 31 338 412 992-siret 33841299200038 APE 5621



LEBRUN TRAITEUR

Parc d'activités les Ansereuilles

Rue du Général Koenig

59 136 WAVRIN

www.lebruntraiteur.com

Facebook : **LEBRUN TRAITEUR**

Plateau ou buffet fromages au choix et son mesclun de salade

Ou

Chèvre frais grillé au miel sur mesclun vinaigrette à la framboise

**Brie - mimolette - chèvre - bleu - maroilles - brillat savarin - comté - abondance -
Pyrénées - tome d'Orchies - munster - Chti'roux - saint Paulin - chaource**

Cascade de pâtisseries et corne d'abondance de fruits frais de saison découpée en morceaux



Pain beurre

Café



*Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition, contactez-nous par mail contact@lebruntraiteur.com ou par téléphone au **03 20 58 81 92**
SARL au capital 30490 €-TVA FR 31 338 412 992-siret 33841299200038 APE 5621*

Pâtisseries

Faire un choix de 4 gâteaux parmi ces propositions

Forêt noire

Génoise chocolat, crème légère, cerises griottes macérées dans l'eau de vie, crème bavaroise au chocolat noir, copeaux de chocolat

Entremet 3 chocolats

Mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc, croustillant praliné et chocolat au lait, chemisée de génoise cacao, Décoration ; glaçage chocolat noir, et trait de chocolat blanc

MANZANA

Biscuit dacquoise noisette compotine pomme granny Smith, pana cota vanille, Bavaroise « Dulcey »

Gâteau fruits

Génoise garnie crème mousseline et chantilly avec fraises et framboises

CHOCO MANGO

Biscuit dacquoise coco composition passion/mangue - crémeux vanille Madagascar,

Mousse au chocolat noir du Brésil, coulis de fruits exotiques



FRUITS ROUGES



Biscuits pain de gène pâte d'amandes, crème diplomate fruits rouges, crémeux fruits rouges

VOLUPTA

Biscuit fondant chocolat, crème anglaise montée chocolat au lait, crème anglaise montée chocolat ivoire, glaçage chocolat noir intense



ROSABELLA

Biscuit moelleux chocolat, mousse légère chocolat au lait, crémeux framboise aux éclats de framboises



CONFERENCE

Croustillant Spéculos, Compotine de Poire, Crémeux praliné, Génoise amande, crème diplomate vanille de Madagascar



Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition, contactez-nous par mail contact@lebruntraiteur.com ou par téléphone au 03 20 58 81 92

SARL au capital 30490 €-TVA FR 31 338 412 992-siret 33841299200038 APE 5621

Tout CHOCO

Biscuit brownies chocolat, crémeux chocolat de Madagascar, Croustillant praliné, éclats de feuilletine,
Mousse chocolat de Madagascar



CARAMELO

Dacquoise Amandes, Bavaroise caramel, Amandes torrifiées, Croustillant Spéculos, Crémeux chocolat au lait



DAME DE COEUR

Génoise pistache, Coulis de framboises, Coulis de fraises Marra des bois, Crème anglaise aux zestes de citron jaune



Entremet Poire Caramel

Mousse caramel, mousse poire, cubes de poire, Chemisée de génoise, décoration glaçage blanc et poire

CAPPUCINO

Biscuit moelleux café, croustillant praliné, crémeux café du brésil, mousse légère chocolat au lait, glaçage café au lait



Entremet framboises

Mousse framboise, Nappage framboises, framboises entières, Chemisée de génoise, Décoration glaçage framboises

Tartes

Suédoise Aux amandes et au Daim

Aux Pommes,

Au Chocolat,

Au citron meringuée



Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition, contactez-nous par mail contact@lebruntraiteur.com ou par téléphone au 03 20 58 81 92

SARL au capital 30490 €-TVA FR 31 338 412 992-siret 33841299200038 APE 5621

Les boissons pour le repas (service à discrétion)

Boisson tradition : 4.50 € ttc par personne

Vin blanc Saint Pourcain (1 bouteille pour 5)

Vin Rouge 1ères Côtes de Blayes (1 bouteille pour 3)

1 coupe de méthode champenoise Adrien ROMMET pour le dessert

Eaux plates (1 bouteille /personne) et gazeuses (1 bouteille pour 4 personnes)

Boisson classique : 7.50 € ttc par personne

Apéritif (2 verres / personnes) : Kir méthode champenoise ou méthode champenoise

Vin blanc Bourgogne Aligoté (1 bouteille pour 5)

Vin rouge Cheverny Vallée de la Loire (1 bouteille pour 3)

1 coupe de champagne Charles MONTAIGNE pour le dessert

Eaux plates (1 bouteille /personne) et gazeuses (1 bouteille pour 4 personnes)

Boisson prestige : 10.50 € ttc par personne

Apéritif (2 verres / personnes) : Kir méthode champenoise ou méthode champenoise et assortiments d'apéritifs (Ricard-Pastis-Porto-Whisky)

Vin blanc au choix : Quincy riesling pinot gris ou Sancerre (1 bouteille pour 5)

Vin Rouge Cheverny (1 bouteille pour 3)

Vin Rosé de Provence

1 coupe de champagne Charles Montaigne pour le dessert

Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition, contactez-nous par mail contact@lebruntraiteur.com ou par téléphone au 03 20 58 81 92

SARL au capital 30490 €-TVA FR 31 338 412 992-siret 33841299200038 APE 5621

