

## Nos Plats uniques

Tartiflette .....	5.50 € la part
Lasagne .....	4.50 € la part
Couscous royal .....	7.50 € la part
<i>(Légumes, semoule, poulet, merguez, bœuf ou agneau)</i>	
Paëlla aux fruits de mer .....	6.90 € la part
<i>(Chorizo, poulet, merguez, moules, crevettes, gambas)</i>	
Choucroute garnie .....	6.90 € la part
<i>(Chou, pommes de terre, jarret ou côte cuite, cervelas, lard, gendarme et saucisse viennoise)</i>	
Cassoulet .....	6.50 € la part
<i>(Flageolet, saucisse fumée, lard et canard confit)</i>	
Tajine de légumes .....	7.00 € la part
<i>(Sucrée salée avec ou sans semoule)</i>	
Parmentier de bœuf .....	5.20 € la part
Parmentier de canard .....	5.80 € la part
Parmentier de veau .....	5.50 € la part

## Nos Desserts

Mini gâteau sucré et mini verrine .....	0.95 € pièce
Verrine sucrée .....	1.50 € pièce
Entremet .....	3.00 € la part
<i>(fraisier, framboisier, craquant chocolat...)</i>	
Pièce montée (3 choux) .....	3.50 € la part

## Nos Formules Apéritifs

Minimum 8 personnes

6 . 50 € (9 pièces/pers)

### 7 amuse-bouche froids

- 2 blinis (charcuterie et crudités)
- 2 toasts assortis (charcuterie et poissons)
- 1 navette
- 1 quiche
- 1 pizza

### 2 amuse-bouche chauds

- 1 beignet de crevette
- 1 mini bouchée escargot

ou

### 2 desserts sucrés

- 1 mini verrine et 1 mignardise

9 . 90 € (12 pièces/pers)

### 8 amuse-bouche froids

- 2 blinis (charcuterie et crudités)
- 2 toasts assortis (charcuterie et poissons)
- 1 brioche crème et saumon fumé
- 1 verrine
- 2 navettes assorties

### 2 amuse-bouche chauds

- 1 mini croissant jambon
- 1 brochette de pruneau au lard fumé

### 2 desserts sucrés

- 1 mini verrine et 1 mignardise

14 . 50 € (15 pièces/pers)

### 10 amuse-bouche froids

- 3 blinis (charcuterie et crudités)
- 3 toasts assortis (charcuterie et poissons)
- 1 brioche saumon fumé
- 1 Macaron foie gras
- 1 navette
- 1 mini pain bagnat au thon

### 3 amuse-bouche chauds

- 2 beignets de crevettes
- 1 mini bouchée escargot

### 2 desserts sucrés

- 1 mini verrine et 1 mignardise

Commander 72h à l'avance

# LB

LAURENT BREURE

Votre Traiteur



## Tarifs

9, place de la Gare - 42480 LA FOUILLOUSE

Tél. : 04 77 30 27 91

breure.laurent@free.fr

[www.traiteurbreure.com](http://www.traiteurbreure.com)



Un savoir-faire et une culture du goût sont depuis 10 ans mes préoccupations principales.

Des produits soigneusement sélectionnés auprès de mes fournisseurs allient la qualité gustative et le raffinement de tous mes plats. Du vin d'honneur en passant

par l'apéritif aux différents cocktails suivi de votre dîner, vous pouvez ainsi définir la formule qui conviendra le mieux pour l'organisation de votre réception de mariages, vos banquets, vos anniversaires, vos baptêmes, vos repas entre amis...

Toutes les possibilités d'aménagements et de suggestions seront examinées lors de notre prochaine rencontre.

## ■ Les Mets Apéritifs

### Amuse-bouche froids

Mini-pâté en croûte pur Breure au veau	21.00 € /kg
Pain surprise charcuterie (environ 90 toasts)	33.00 € pièce
<i>(Rosette, jambon cuit, cru, mousse de canard et chorizo)</i>	
Pain surprise poisson (environ 90 toasts)	35.00 € pièce
<i>(Œuf de lompe, surimi, terrine de poissons et saumon fumé)</i>	
Canapé de foie gras	1.70 € pièce
Toast assorti charcuterie	0.80 € pièce
Toast assorti poisson	0.80 € pièce
Mini macaron sucré foie gras	1.80 € pièce
Mini-crème brûlée de foie gras	2.20 € pièce
Blinis assortis (magret, poissons et charcuterie)	0.80 € pièce
Plaque de quiche (50 parts)	26.00 € la plaque
Plaque de pizza (5 parts)	22.00 € la plaque
Verrine de poissons	1.80 € pièce
<i>(Ecrevisses ou tartare de saumon fumé &amp; Saint Jacques)</i>	
Verrine betterave, asperge ou mousse de canard	1.80 € pièce
Verrine de foie gras	2.50 € pièce
Mini pain bagnat au thon	1.20 € pièce
Mini navette assortie (crudités, poissons et charcuterie)	0.80 € pièce
Brioche crème et saumon fumé	1.20 € pièce

### Amuse-bouche chauds

Feuilletés apéritifs assortis	3.50 € les 100g
<i>(Saucisse, olive, fromage, noix, noisette, amande...)</i>	
Brochette de volaille (sucré salé)	1.10 € pièce
Brochette de pruneaux au lard fumé	0.80 € pièce
Mini-hamburger bœuf	1.30 € pièce
Mini-bouchée escargots	0.90 € pièce
Mini-bouchée jambon morilles	1.20 € pièce
Mini-aumônière Saint Jacques	1.00 € pièce
Mini-couscoussière de saison	2.20 € pièce
Beignet de crevette	0.95 € pièce
Mini-croissant jambon	1.00 € pièce
PUNCH maison	8.00 € le litre
SANGRIA maison	6.00 € le litre

## ■ Les Entrées Froides

- Tous nos plats sont décorés et présentés sur plat -

Foie gras de canard maison au Monbazillac et son confit de fruits secs	8.50 € la part
Crème brûlée au foie gras	6.00 € pièce
Entremets duo de saumon (12 pers)	28.00 € pièce
Millefeuille de crabe et saumon fumé	6.00 € pièce
Assortiment de salades (250g/pers)	3.50 € la part
Saumon belle vue	
<i>(En tranche, macédoine, mayonnaise et crevettes) mini 12 pers</i>	
Darne de saumon (macédoine et crevette)	4.50 € la part
Artichaut norvégien	6.00 € pièce
Terrine de poissons	4.50 € la part
Trio de saumon gourmand	6.00 € la part
Saumon fumé et sa crevette	6.50 € la part
Demi-langouste macédoine	suivant le cours
1/2 queue de langouste mayonnaise	suivant le cours
Pâté en croûte Pur Breure au veau	18.00 € le kg
<i>(5, 10, 15 ou 20 tranches)</i>	
Entremet au jambon cru (12 pers)	26.00 € pièce
Assortiments de 5 charcuteries	4.00 € la part
<i>(Jambon cuit, cru, pâté en croûte, rosette et pâté de campagne)</i>	
2 assortiments de viandes froides au choix	2.80 € la part
<i>(Rosbif, rôti de porc, poitrine de veau farci ou pilon de poulet)</i>	

## ■ Les Entrées Chaudes

### Feuilletés entiers 4-6-8-10 et 12 parts

Feuilleté jambon champignons fromage	3.90 € la part
Feuilleté jambon morilles	7.50 € la part
Feuilleté ris de veau et morilles	9.90 € la part
Feuilleté fruits de mer	6.50 € la part
Feuilleté saumon sur lit d'épinards	7.00 € la part
Feuilleté aux 2 viandes et ses cèpes	4.00 € pièce
Feuilleté Saint-Jacques à la Normande	4.90 € pièce
Croustade d'escargots	4.90 € pièce
Croustade fruits de mer	4.00 € pièce
Croustade jambon morilles	6.30 € pièce
Croustade de chair de grenouilles persillée	4.90 € pièce
Croustade saumon sur lit d'épinard	6.50 € pièce
Bouchée à la reine jambon champignons	2.90 € pièce
Bouchée à la reine jambon morilles	4.90 € pièce
Escargots de Bourgogne	6.90 € la dz.
Cassolette de Saint-Jacques écrevisses	6.00 € pièce
Cassolette de Saint-Jacques et gambas sauce Sancerre	6.50 € pièce
Cassolette de chair de grenouilles	5.90 € pièce
Aumônière de Saint-Jacques et sa julienne de légumes	6.50 € pièce
Aumônière de ris de veau et morilles	7.90 € pièce
Gratiné de fruits de mer	5.90 € pièce

## ■ Les Viandes

### Les volailles

Pavé d'autruche sauce rossini	8.00 € la part
Aiguillette de canard au miel	6.90 € la part
Emincé de filet de canard aux morilles	9.50 € la part
Emincé de filet de canard sauce mangue ou miel	8.00 € la part
Cuisse de canette semi-désossée farcie aux cèpes	8.90 € la part
Compressé de volaille au miel et citron	7.90 € la part
Pintadeau sauce champagne	7.00 € la part
Poulet aux écrevisses	5.90 € la part
Poulet basquaise	5.20 € la part
Poulet aux cèpes	6.50 € la part
Caille fermière poivre vert	5.90 € la part
Caille fermière farcie aux morilles	6.90 € la part
Filet de caille sauce foie gras	7.90 € la part
Lapin fermier à la moutarde	6.50 € la part
Lapin sauce au thym	6.00 € la part
Civet de lapin	6.50 € la part
Emincé de volaille à la provençale	4.50 € la part
Emincé de dinde au curry	5.90 € la part
Paupiette de dinde aux petits légumes	6.90 € la part
Suprême de veau et volaille aux cèpes	6.50 € la part
Coquelet au vin	5.90 € la part

### Le porc

Rognons de porc au madère	5.90 € la part
Jambon chaud sauce madère	5.50 € la part
Filet mignon au poivre vert	6.50 € la part
Porcelet entier farci désossé	7.00 € la part
<i>(Minimum 25 pers)</i>	
Jambon chaud entier et sa sauce	6.00 € la part
<i>(Minimum 25 pers)</i>	

### Les viandes rouges

Bœuf bourguignon	5.50 € la part
Filet de bœuf en croûte et sa sauce morilles	12.00 € la part
Tournedos de bœuf sauce morilles	12.50 € la part
Souris d'agneau et son jus au thym	9.90 € la part

### Le veau

Pavé de veau sauce morilles	9.90 € la part
Sauté de veau aux girolles	8.20 € la part
Blanquette de veau	6.50 € la part
Veau marengo	6.00 € la part

## ■ Les Poissons

Filet de sole sauce Nantua	5.70 € la part
Filet de dorade sauce Champagne	8.90 € la part
Loup sauce Nantua aux écrevisses	6.90 € la part
Loup au lait de coco	7.90 € la part
Papillote de filet de sole, saumon et écrevisses sauce St-Jacques	9.90 € la part
Papillote de saumon en écailles de chorizo sauce Champagne	8.90 € la part
Pavé de saumon à l'oseille	8.00 € la part
Pavé de saumon sauce Champagne	8.50 € la part
Moules marinières	5.90 € la part
Coquille Saint-Jacques	6.00 € la part
Lotte à l'Armoricaine	9.90 € la part
Filet de perche sauce Champagne	8.00 € la part
Filet de perche sauce ciboulette	7.50 € la part
Filet de sandre à l'oseille	7.00 € la part
Filet de sandre sauce Champagne	7.50 € la part
Dos de cabillaud sauce safrané	5.90 € la part
Filet de bar aux noix de Saint-Jacques	9.90 € la part
Crèmeux de noix de Saint-Jacques	8.60 € la part

## ■ Les Accompagnements

Gratin dauphinois (250g)	3.80 € la part
Pommes Dauphine	3.00 € les 5
Pommes de terre à la landaise (gésiers confit)	4.50 € la part
Morilles à la crème	11.00 € la part
Fricassée de cèpes	5.90 € la part
Champignons forestier à la crème	5.20 € la part
Timbale de risotto aux cèpes	3.80 € pièce
Tortillas aux lard fumé	3.50 € la part
Ecrasée de pommes de terre aux cèpes et girolles	4.50 € pièce
Riz camarguais safrané	2.60 € la part

## ■ Les Légumes

Crumble d'aubergine	2.90 € la part
Jardinière de légumes au lard fumé	2.90 € la part
Fagot de haricots	1.20 € les 2
Fagot d'asperges	2.50 € pièce
Tomates provençales	1.20 € les 2
Épinard à la crème	3.80 € la part
Tatin de légumes	2.00 € pièce
Tatin d'oignons confits	2.00 € pièce
Fond d'artichaut barigoule	2.50 € pièce
Tagliatelles de crevettes	4.20 € la part