

Cocktail de Noël

VALABLE DU 1ER AU 20 DÉCEMBRE 2023

29.90€
HT/PERS

LUNCH 16 PIÈCES

12 salées et 4 sucrées / personne



BOUCHÉES FROIDES

Macaron de Foie gras aux épices

Pain d'épices, foie gras maison, sphère de mangue et crémeux fois gras

Brochette de saumon fumé par nos soins, huile d'olive et poivre de timut

Wrap de jambon et parfum de truffe

Carrot-cake et panna-cotta à la cannelle et sarrasin

Croustille du charcutier : Pain viennois toasté garni de charcuterie maison

PIÈCES LUNCHS

Brouillade d'œufs parfum de truffe

Bulle Tartare de dorade, saveur agrumes

PIÈCES CHAUDES

🔥 A réchauffer par vos soins

Cassolette Parmentier de Canard et Crème aux cèpes

Bouchée à la reine

PIÈCES SUCRÉES

Sacher chocolat orange : Biscuit amande au chocolat, marmelade d'orange

Palet nantais exotique et meringue italienne

Mini brownie Pistache

Brochette de fruits frais de saison



FORFAIT BOISSONS

Inclus dans votre pack de Noël pour accompagner les pièces :

Crémant de Loire

1 verre/pers

Les Fées Bulles - Clos de la Briderie - Vincent Girault

Vin

1 verre/pers (rouge ou blanc)

Vin rouge Malbec "l'Ensédune"

Vin blanc "Harmonie de Gascogne"

Eaux & jus de fruits

1 verre/pers

Eau plate et gazeuse, jus de fruits BIO "Côteaux Nantais"

(pomme, pomme-framboise, ananas, poire, fraise), sodas (coca-cola, orangina)



CONDITIONS

Minimum 20 personnes

Livraison, installation et matériel nécessaire à la prestation inclus

SERVICE COMMERCIAL | 02.51.82.92.05 | CONTACT@BRISON TRAITEUR.COM

SITE INTERNET : BRISONTRAITEUR.COM