



Traiteur Briochin
Organisateur de réceptions

2025

CARTE COCKTAIL ET MENU DE NOËL A EMPORTER



Traiteur Briochin
Organisateur de réceptions
02.96.72.55.78
1 Rue Eole - 22120 HILLION
contact@traiteurbriochin.com
www.traiteurbriochin.com

Nos cocktails apéritifs

Cocktail 6 pièces : *11.00€ TTC par personne*

Cocktail 8 pièces : *14.30€ TTC par personne*

Cocktail 10 pièces : *18.70€ TTC par personne*

Cocktail 12 pièces : *20.90€ TTC par personne*

Mille-feuille saumon et foie gras

Cannelloni thon et pomme granny en tartare

Roulé de saumon aux algues

Filet de caille au sésame

Cubik de saumon gravlax à la betterave

Homardine d'écrevisse au sarrasin

Craquant italien

Tataki de bœuf au gingembre et soja

Domino petits pois au wasabi

Mille-feuille mozzarella et parmesan

Nid chocolat cassis et foie gras

Pyramide de saumon aneth et sa noisette

Notre foie gras mariné au cognac et porto blanc

Les 70 grammes : 11.00€

Notre saumon fumé au foin (Prévoir 100g/personne)

(Commande minimum 200g) Le kg. : 59.40€

Notre planche de charcuterie et fromage

(Salchichón, Chorizo, Lomo, St-Marcellin, Manchego et Tomme catalane)

4 personnes : 19.80€



JOYEUX
noel

Nos gourmandises sucrées

Mignardises sucrées - Plateau de 24 pièces : 28.93€

Mignardises sucrées - Plateau de 35 pièces : 42.24€

Mini bûches festives - Plateau de 12 pièces : 15.84€

Mini bûches festives - Plateau de 20 pièces : 26.40€

Nos bûches :

Café Amaretto, Coco exotique, Forêt noire classique ou Pommes pistache



Nedeleg laouen

NOS ENTREES



Médallions de foie gras et ses pommes
caramélisées

Œuf parfait, crème de topinambour
et ses éclats de truffe noire



Tartare de langoustine et poire pochée,
gingembre et citronnelle

Saint-Jacques poêlées
et son crémeux de maïs au safran



Merry
Christmas

NOS PLATS

Dos de cabillaud en croûte d'herbes,
sauce citron, écrasé de pommes de terre
aux éclats de truffe et légumes de saison
rôtis au miel et thym



Filet de canard, sauce cassis, mille-feuille
de pommes de terre et patate douce
et légumes de saison rôtis au miel et thym

Filet de bar rôti, sauce champagne,
fondue de poireaux et mille-feuille
de pommes de terre et patate douce



Suprême de chapon au Coteaux du
Layon et morilles, écrasé de pommes de
terre aux éclats de truffe et légumes de
saison rôtis au miel et thym

Feliz
Navidad

NOS DESSERTS



Douceur chocolat Dulcey et agrumes
(Biscuit agrumes, crémeux Dulcey épicé
et gelée agrumes)



Délice de Noël marron et myrtille
(Biscuit croustillant chocolat,
mousse marron et confit myrtille)



Bûche forêt blanche et cerise amarena

Boule de Noël aux saveurs exotiques
OU
Boule de Noël vanille et fruits rouges confits



मेरी क्रिसमस

Bon de commande

NOM:	PRENOM:
ADRESSE:	
CODE POSTAL:	VILLE:
TEL FIXE:	TEL PORTABLE:
EMAIL:	

	TARIF	QUANTITE	TOTAL
Cocktail apéritif 6 pièces	11.00€		
Cocktail apéritif 8 pièces	14.30€		
Cocktail apéritif 10 pièces	18.70€		
Cocktail apéritif 12 pièces	20.90€		
Foie gras maison mariné au cognac et au porto blanc par 70g	11.00€		
Saumon fumé maison au KG (Minimum 200g)	59.40€		
Planche de charcuterie et fromage - 4 personnes	19.80€		
Mignardises sucrées - Plateau de 24 pièces	28.93€		
Mignardises sucrées - Plateau de 35 pièces	42.24€		
Mini bûches festives - Plateau de 12 pièces	15.84€		
Mini bûches festives - Plateau de 20 pièces	26.40€		
	TARIF	QUANTITE	TOTAL
Menu : Entrée + Plat + Dessert	33.00€		
Médaillons de foie gras et ses pommes caramélisées	11.00€		
Œuf parfait, crème de topinambour et ses éclats de truffe noire	11.00€		
Tartare de langoustine et poire pochée, gingembre et citronnelle	11.00€		
Saint-Jacques poêlées et son crémeux de maïs au safran	11.00€		
Dos de cabillaud en croûte d'herbes, sauce citron, écrasé de pommes de terre aux éclats de truffe et légumes de saison rôti au miel et thym	18.70€		
Filet de canard, sauce cassis, mille-feuille de pommes de terre et patate douce et légumes de saison rôti au miel et thym	18.70€		
Filet de bar rôti, sauce champagne, fondue de poireaux et mille-feuille de pommes de terre et patate douce	18.70€		
Suprême de chapon au Coteaux du Layon et morilles, écrasé de pommes de terre aux éclats de truffe et légumes de saison rôti au miel et thym	18.70€		
Douceur chocolat Dulcey et agrumes	6.60€		
Délice de Noël marron et myrtille	6.60€		
Boule de Noël aux saveurs exotiques	6.60€		
Boule de Noël vanille et fruits rouges confits	6.60€		
Bûche forêt blanche et cerise amarena	6.60€		

Possibilité de choisir à la carte : Entrée : 11.00€ - Plat : 18.70€ - Dessert : 6.60€

*Feliz
Natal*

Conditions générales de vente

Le tarif de 33.00€ TTC est le tarif du menu complet (Hors options).

Commandes possibles pour les 24 et 25 décembre 2025.

Délai de commande jusqu'au Lundi 15 décembre 2025.

Minimum de commande : 1 menu entrée + plat + dessert.

Horaires d'enlèvement à définir après validation de votre commande.

Consignes pour remise en température données le jour de l'enlèvement avec votre commande.

Conditionnement en portions individuelles ou par plusieurs si même produit.

Règlement intégral de la commande au moment de la commande.

Commande à contrôler lors de l'enlèvement et aucune réclamation ne pourra être prise en compte après le retrait de la commande.

Tous nos produits sont élaborés dans nos locaux par nos chefs cuisiniers et pâtisseries avec des produits frais, locaux et de saison.



Traiteur Briochin
Organisateur de réceptions



Traiteur Briochin
Organisateur de réceptions

« Traiteur Briochin, le plaisir de savourer Noël ensemble »

Traiteur Briochin
Organisateur de réceptions

02.96.72.55.78
1 Rue Eole - 22120 HILLION
contact@traiteurbriochin.com
www.traiteurbriochin.com