



Traiteur Briochin
Organisateur de réceptions

PLATEAUX REPAS

FROID CLASSIQUE

19.00€ HT soit 20.90€ TTC

ENTREE

Charcuterie, crudités ou produits de la mer

PLAT DE RESISTANCE

Viande ou poisson accompagné de petits légumes du moment et d'une salade composée
Exemple: rôti de porc, cabillaud...

FROMAGE AOP

DESSERT DU MOMENT

Possibilité végétarienne

18.00€ HT soit 19.80€ TTC

FROID HAUT DE GAMME

26.50€ HT soit 29.15€ TTC

ENTREE

Saint-Jacques, saumon fumé, foie gras...

PLAT DE RESISTANCE

Viande ou poisson accompagné de petits légumes du moment et d'une salade composée
Exemple: mignon de veau, pavé de saumon

DUO DE FROMAGES AOP

DESSERT DU MOMENT

AVEC PLAT CHAUD

27.90€ HT soit 30.69€ TTC

ENTREE

Saint-Jacques, saumon fumé, foie gras...

PLAT DE RESISTANCE

Viande ou poisson accompagné de petits légumes du moment en boîte bambou
Exemple: parmentier de canard, effiloché d'agneau

DUO DE FROMAGES AOP

DESSERT DU MOMENT

Possibilité végétarienne

26.90€ HT soit 29.59€ TTC

Inclus dans chaque plateau : pain individuel, beurre, couverts, serviette, gobelet et condiments



Nos boissons en supplément

Eau plate 0.5 L : **1.00€ HT** soit 1.10€ TTC (tva 10%)

Badoit 0.5 L : **1.00€ HT** soit 1.10€ TTC (tva 10%)

Eau plate 1.5 L : **2.10€ HT** soit 2.31€ TTC (tva 10%)

Badoit 1 L : **2.80€ HT** soit 3.08€ TTC (tva 10%)

Jus d'orange 1 L : **5.50€ HT** soit 6.05€ TTC (tva 10%)

Breizh cola 1 L : **5.50€ HT** soit 6.05€ TTC (tva 10%)

Bordeaux rouge : **10.50€ HT** soit 12.60€ TTC (tva 20%)

Côtes de Gascogne blanc : **10.50€ HT** soit 12.60€ TTC (tva 20%)

Crémant Dopff & Irion : **17.00€ HT** soit 21.00€ TTC (tva 20%)



Les menus sont établis chaque jour en fonction des arrivages de nos produits frais.

Lors de votre commande, n'hésitez pas à nous indiquer vos préférences : Poisson, viande, végétarien, sans gluten, allergies...

A NOTER

Livraison dans un rayon de 20 KM autour d'Hillion. Au-delà demandez-nous un devis.

Commande possible jusqu'à la veille, 17H30.

Annulation de votre commande possible la veille jusqu'à 17H00.

Livraison entre 10H30 et 12H00 suivant la tournée de livraison.

Possibilité de retrait directement dans nos locaux, de 9H00 à 12H00 et de 13H00 à 17H00.

Supplément de 13.00€ HT soit 14.30€ TTC pour toute commande de moins de 5 plateaux.



Soucieux de notre planète, Traiteur Briochin utilise des emballages et contenants 100% recyclables.
Nous récupérons les nattes en bambou ainsi que les sacs noirs traiteur.

Traiteur Briochin - Organisateur de réceptions

02.96.72.55.78

1 Rue Eole - 22120 HILLION

contact@traiteurbriochin.com

www.traiteurbriochin.com