Traiteur Briochin
Organisateur de réceptions

# Carte de Noël 2026

## A emporter



# Nos cocktails apéritifs

Cocktail 6 pièces : **10.56€ TTC par personne**
Cocktail 8 pièces : **14.08€ TTC par personne**
Cocktail 10 pièces : **17.60€ TTC par personne**
Cocktail 12 pièces : **21.12€ TTC par personne**

**Laissez libre cours à vos envies et composez un assortiment festif parmi notre sélection de pièces cocktail.**

Mille-feuille saumon et foie gras
Cannelloni tartare de thon et pomme Granny Smith
Thon snacké et crème Hoisin
Roulé de volaille à la forestière
Cubik de saumon à la betterave
Homardine d'écrevisse
Bouchon de carotte et céleri
Tataki de boeuf au gingembre et soja
Verrine de Saint-Jacques et crevettes
Domino de petits pois au wasabi
Mille-feuille mozzarella et parmesan
Saint-Jacques au cassis

Pièces végétariennes



# Notre Menu de Noël

Entrée + Plat + Dessert

**33.00€ TTC par personne**

## Nos Entrées

Tartare de thon rouge fumé et nature, pomme verte et céleri rave

Saint-Jacques à la bretonne aux champignons

Foie gras mi-cuit et ses condiments cassis et noisette

Saumon confit à l'huile d'olive et sa gelée aux agrumes



# Notre Menu de Noël

Entrée + Plat + Dessert

**33.00€ TTC par personne**

## Nos Plats

Filet de daurade royale, sauce aux coquillages,
polenta au parmesan et crémeux de céleri

Médaillon de veau, sauce foie gras et truffe,
pommes de terre fondantes et poêlée de légumes d'hiver

Filet de bar, sauce homardine,
polenta au parmesan et crémeux de céleri

Filet de boeuf, sauce poivre et cognac,
pommes de terre fondantes et poêlée de légumes d'hiver



# Notre Menu de Noël

*Entrée + Plat + Dessert*

**33.00€ TTC par personne**

## Nos Desserts

**Le délice marron, cassis et framboise**
Mousse marron, crème d'amande, insert cassis framboise,
crème marron et supreme vanille marron

**La gourmandise exotique passion et coco**
Biscuit coco, crémeux banane et passion,
compotée exotique et ganache montée coco et gingembre

**La boule de Noël pommes et agrumes**
Croustillant amande et vanille,
compotée pommes agrumes et mousse amande

**La bûche façon forêt noire**
Biscuit Yule Log, crémeux vanille et chocolat
et cerise Amarena



# A la carte

## Côté salé

| | |
|---|---|
| Notre foie gras maison mariné au cognac et au porto blanc (70gr) | 11.00€ TTC / 70gr |
| Notre saumon fumé au foin<br>100g par personne recommandés<br>(Commande minimum 200gr) | 59.40€ TTC / kg |

## Côté sucré

| | |
|---|---|
| Mignardises sucrées - Plateau de 24 pièces | 28.93€ TTC |
| Mignardises sucrées - Plateau de 35 pièces | 42.24€ TTC |
| Mini bûches - Plateau de 12 pièces | 18.48€ TTC |
| Mini bûches - Plateau de 20 pièces | 30.80€ TTC |

Nos bûches :

(Pommes et agrumes / Chocolat et caramel beurre salé / Pistache et fruits rouges / Banane et coco gingembre / Forêt noire)

# Comment commander ?

Trois façons de passer commande, selon vos envies !

## Par bon de commande

Complétez le bon de commande disponible à la page suivante, puis retournez-le par e-mail à :
**contact@traiteurbriochin.com**

## Par téléphone

Contactez directement notre équipe au :
**02 96 72 55 78**

Nouveauté

## Directement en ligne

Commandez votre repas de fête en quelques clics sur notre boutique en ligne.
**www.traiteurbriochin.com**



# Bon de commande

**Nom :** **Prénom :**
**Adresse :**
**Code postal :** **Ville :**
**E-mail :**

| | TARIF | QUANTITE | TOTAL |
|---|---|---|---|
| Cocktail apéritif 6 pièces | 10.56€ TTC | | |
| Cocktail apéritif 8 pièces | 14.08€ TTC | | |
| Cocktail apéritif 10 pièces | 17.60€ TTC | | |
| Cocktail apéritif 12 pièces | 21.12€ TTC | | |
| Notre foie gras maison - Par 70gr | 11.00€ TTC | | |
| Notre saumon fumé maison - Au KG (minimum 200g) | 59.40€ TTC | | |
| Nos mignardises sucrées x24 | 28.93€ TTC | | |
| Nos mignardises sucrées x35 | 42.24€ TTC | | |
| Nos bûches x12 | 18.48€ TTC | | |
| Nos bûches x20 | 30.80€ TTC | | |
| **Menu complet : Entrée + Plat + Dessert** | 33.00€ TTC | | |
| Tartare de thon rouge fumé et nature, pomme verte et céleri rave | 11.00€ TTC | | |
| Saint-Jacques à la bretonne aux champignons | 11.00€ TTC | | |
| Foie gras mi-cuit et ses condiments cassis et noisette | 11.00€ TTC | | |
| Saumon confit à l'huile d'olive et sa gelée aux agrumes | 11.00€ TTC | | |
| Filet de daurade royale, sauce aux coquillages, polenta au parmesan et crémeux de céleri | 18.70€ TTC | | |
| Médaillon de veau, sauce foie gras et truffe, pommes de terre fondantes et poêlée de légumes d'hiver | 18.70€ TTC | | |
| Filet de bar, sauce homardine, polenta au parmesan et crémeux de céleri | 18.70€ TTC | | |
| Filet de boeuf, sauce poivre et cognac, pommes de terre fondantes et poêlée de légumes d'hiver | 18.70€ TTC | | |
| Le délice marron, cassis et framboise | 6.60€ TTC | | |
| La gourmandise exotique passion et coco | 6.60€ TTC | | |
| La boule de Noël pommes et agrumes | 6.60€ TTC | | |
| La bûche façon forêt noire | 6.60€ TTC | | |
| | | **TOTAL :** | |

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

# Nos conditions générales de ventes

## Commandes possibles pour les Jeudi 24 et Vendredi 25 décembre 2026.

Le tarif de **33.00€ TTC** est le tarif du **menu complet** (Entrée + Plat + Dessert).

Délai de commande jusqu'au **Lundi 14 décembre 2026.**

Horaires d'enlèvement de votre commande :
**Le Jeudi 24 décembre de 9h00 à 15h00**

**Minimum de commande** : 1 menu complet Entrée + Plat + Dessert

Consignes pour remise en température transmises le jour de l'enlèvement.

Conditionnement en portions individuelles ou par plusieurs si même produit.

Règlement intégral de la commande pour validation (soit par chèque, carte bancaire ou virement).

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 fait maison dans nos laboratoires de productions par nos chefs cuisiniers et pâtissiers.**

Traiteur Briochin
Organisateur de réceptions

02 96 72 55 78
contact@traiteurbriochin.com
www.traiteurbriochin.com