



Brunet Frères
Traiteur Créateur
P R O V E N Ç E

marriage

Instants d'émotion...





Brunet Frères
Traiteur Créateur
PROVENCE

Une histoire, une passion un savoir-faire...

Maison familiale connue et reconnue depuis 1965, la Maison Brunet Frères s'affirme aujourd'hui comme une référence de la gastronomie dans la région.

Avec Alex -Commercial et Gestionnaire- et Christian -Chef Cuisinier Créatif- la seconde génération Brunet désormais aux commandes, a su donner une nouvelle dimension à l'entreprise.

Très engagé pour une gastronomie authentique, membre des disciples du grand Auguste Escoffier et fondateur de l'Association ETIC-T*, le duo a fait du savoir-faire et de l'exigence ses maîtres mots.

Des convictions fortes qui se traduisent concrètement dans le développement de la maison.



*Groupement professionnel de traiteurs
Organisateurs de réceptions du Vaucluse et Bouches-du-Rhône

Le mariage Instants bonheur

Pour le plus beau jour d'une vie, chaque détail compte!

Les créations dédiées au mariage sont issues d'une réflexion étroite avec vous et pensées pour faire de cette journée un rêve de bonheur partagé.

Invitation à la féerie...

Rafraîchissement
Cocktails & Ateliers

Menus
& Buffet

Desserts
& Open-Bar

Art de la table
& Service

Les lendemains
qui chantent

▼
Rafraîchissement

Cocktail apéritif

Cocktail végétarien

Ateliers & Animations

Cocktail dînatoire

▼
Menu Passion

Menu Sensation

Menu Émotion

Menu Végétarien

Buffet

Juniors

Petits Explorateurs

Intervenants

▼
Buffet
des Gourmands

Buffet Douceurs
de la Maison Jouvaud

Open-Bar

▼
Art de la table

Service

▼
Barbecue chic

Brunch

Food trucks
& compagnie

Brunch'café

Paella

Paniers piques nique
chic

Buffet
"Un air de Provence"

Matériel



Rafrâichissement & Cocktails



Rafrâichissement

Citronnade
Eau plate
Eau gazeuse
Verres, nappe, déco



Option :

Boissons alcoolisées

Vin rosé ou blanc
Pastis
Whisky
Cocktail au choix
(*Punch, Marquissette ou Pink Floyd*)



Détails, nous consulter



“Quand la gastronomie rencontre le végétarisme ou l’art de cuisiner les produits de la terre.”

Cocktail Apéritif

Incluant :

10 pièces/pers
Boissons sans alcool
Logistique

6 pièces apéritives

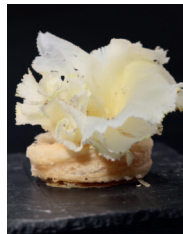
Tarte provençale aux légumes confits
Moelleux de tapenade et crème de rouille
Tonnelet de courgette à l’effeuillé de rouget
Sablé thym artichaut et tomate
Fleur de saumon aux fines herbes
Toast de magret chèvre et beurre de basilic

2 pièces chaudes

Soleil de Provence
Cassolette de ravioles aux herbes fraîches et crème

2 cuillères

Mi-cru mi-cuit de truite et son houmous de petits pois
Tartare de courgette citronné et ses pignons de pin
Cuillère de daurade au citron



Cocktail Végétarien

Incluant :

10 pièces/pers
Boissons sans alcool
Logistique

6 pièces apéritives

Moelleux de tapenade et crème de rouille
Tarte provençale aux légumes confits
Sablé parmesan basilic
Brochette de melon
Pissaladière cocktail
Panier de légumes primeurs et sa farandole de condiments *aioli, anchoïade, tapenade*

2 pièces chaudes

Soleil de Provence au pesto
Cassolette de ravioles aux herbes fraîches et crème

2 verrines

Tartare de courgette citronné et ses pignons de pin
Viennois de tomate, mozzarella et pesto
Viennois d’avocat au piment d’espelette, chorizo

Personnel
de service
& art de la table
conditions p.20/21

Ateliers & Animations




Brunet Frères
Traiteur Créateur
PROVENCE

Atelier Provence

6 pièces/pers
Produits régionaux

Assortiment de verrines :
Gaspacho de tomate
Tartare de tomate au basilic
Saladette de poivrons marinés
Caviar d'aubergine

Panier de crudités et son anchoïade

Les incontournables :
Pissaladière
Mini caillette à la sauge

Les bocaux façon grand-mère :
Poichichade
Aïoli
Duo d'olives
Tapenade verte et noire





Jambon cru à l'os

3 pièces/pers
Pour 100 pers minimum

- 1 jambon sec ibérico cebo (7 kg)
- Dégustation de parmesan et crème de balsamique (1 kg)
- Légumes confits en bocal (2 kg)

Ban de l'écailler

4 pièces/pers

- 1 crevette
- 1 bulot
- 2 huîtres n° 3 sur glace
- citron, vinaigre d'échalotes, pickles de concombre, mayonnaise maison, beurre salé et pain de seigle*



Atelier Parisien baguettes XXL

4 pièces/pers

Les antipastis :
Tomates et poivrons marinés
Aubergines grillées, olives farcies, cornichons et oignons

Jambon de Paris
(trancheuse vintage en option)



Trancheuse Vintage
Option location 150 € TTC

Atelier foie gras

3 pièces/pers

- Escalope de foie gras (40 g/pers)
- Terrine de foie gras maison (20 g/pers)
- Confiture de figues, pain d'épices et toasts briochés
- Sel de Camargue

Plancha viande

3 pièces/pers (60 g/pers)

- Brochette de volaille au curry (20 g/pers)
- Aiguillettes de canette (20 g/pers)
- Brochette de bœuf (20 g/pers)



Plancha poisson

3 pièces/pers (60 g/pers)

- Gambas (20 g/pers)
- Blanc de seiche au safran (20 g/pers)
- Espadon (20 g/pers)

Ateliers & Animations




Brunet Frères
Traiteur Créateur
PROVENCE

Atelier Truffes

tuber aestivum

3 pièces/pers

Brouillade d'œufs aux truffes
Carpaccio de truffes, croûtons,
fleur de sel de Camargue
Cœur de sucrine à l'huile de truffe



Atelier autour de la courgette

2 pièces/pers

Velouté de courgettes vertes et sa chantilly
végétale au basilic
Tartare de courgettes vertes et jaunes,
vinaigrette citronnée
Tian de fleur de courgettes au thym

Atelier Pan Con Tomate

2 pièces/pers

Baguette dorée
Tranche de jambon cru
Ail et tartare de tomate

Atelier Saumon

2 pièces/pers

Saumon fumé, blinis
Pain polaire, beurre demi-sel
Pickles et sauce gravelax

Option.....

Brouillade d'œufs aux fines
herbes et œufs de saumon



Atelier Bouillabaisse

Mini Bouillabaisse :
moules, crevettes, soupions, lotte
Accompagnée de soupe de poissons,
croûtons et rouille

Atelier trompe l'œil

2 pièces/pers

Macaron saumon aneth
Macaron tomate basilic
Macaron foie gras

Les tartes au mètre

2 pièces/pers

Tarte au saumon et épinard
Tarte aux légumes du soleil
Tarte de volaille à la forestière
Tarte pommes de terre
et cantal façon truffade

Risotto crémeux au parmesan

Servi dans des petits
ramequins (40 g/pers)

Tempuras

Pour 50 pers minimum

2 herbes aromatiques
(*basilic, sauge, aneth*)
et tomate à la Santorine
(*tomate, menthe et fleurs de courgette*)

Animation poêlon

Pour 50 pers minimum

Poêlon de moules à la Provençale
(120 g/pers)

Cocktail

Le cocktail dînatoire

Atelier du maraîcher

3 pièces/pers

Brochette de tomates anciennes
basilic et mozzarella

Carpaccio de cœur de bœuf
au vinaigre balsamique

Beignet de fleur de courgette,
pesto, basilic

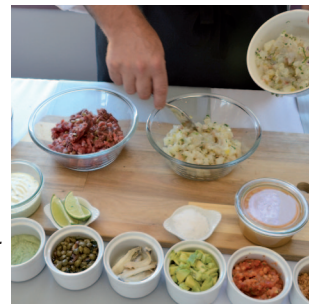


Bar à tartare

Tartare de bœuf (50 g)

Tartare de cabillaud (50 g)

Condiments : câpres, avocats,
échalotes, ciboulettes, citron,
sauce worcestershire, croûtons...



Atelier Warung Balinais

2 brochettes/pers

100 g brochettes de volaille
marinée aux épices Balinaises

Nasi goreng
(wok de légumes
aux saveurs asiatique)

Sauce Satay



Brunet Frères

Traiteur Créateur

PROVENCE

Atelier du boucher

Pièce de bœuf marinée
et snackée aux aromates ou porc Ibérique

Emincé devant les convives,
agrémenté d'une farandole de sauces
*moutarde à l'ancienne, yaourt
ou béarnaise*



Risotto crémeux au parmesan

Servi dans des petits
ramequins (40 g/pers)



Bar à fromages

Présentation de chèvres de nos Régions
Découpe de tome de Brebis Basque
Roue de Brie de Meaux
Farandole de confitures, panier de fruits
frais et ses fruits secs



Pièce montée

2 choux (vanille ou chocolat)
15 g de nougatine/pers



Cocktails
& Ateliers

Menus
& Buffet

Desserts
& Open-bar

Art de la table
& Service

Les lendemains
qui chantent

Menus



Menu Passion

Incluant :

Mise en bouche, plat, fromage, dessert et pain

Eau plate et eau gazeuse, café

Logistique (hors personnel de service)

Mise en bouche

Mozzarella Bufala aux saveurs méditerranéennes,
praliné de pignons de pin

ou

Caviar d'aubergines sur son coulis de basilic

ou

Pressé de Foie Gras et magret fumé, vinaigrette à l'artichaut

Plat principal

Confit de veau laqué au miel et au thym,

Écrasé de pommes de terre arlequin (*éclats d'olives vertes
et noires, tomates séchées et pignons de pin*)

ou

Suprême de pintade à l'ail doux, mille-feuille de pommes
de terre et brochette de légumes

ou

Dos de saumon confit à l'huile d'olive

Écrasé de pommes de terre à la fleur de thym
et jeunes carottes glacées aux agrumes

Fromage

Nougat de chèvre aux mendiants de Provence

ou

St Marcellin mariné à l'huile d'olive

Dessert

Pièce montée

(2 choux vanille ou chocolat + 15 g. nougatine)

et

Trilogie de bonbonnières

(meringues artisanales, macarons, guimauves)

ou

Wedding cake *sup.* 2 €/pers.

ou

Naked in cake *sup.* 2 €/pers.

Pain au levain (*individuel et tranché*)

Café

Personnel
de service
& art de la table
conditions p.20/21

Menu Sensation

Incluant :

Entrée, plat, fromage, dessert et pain

Eau plate et eau gazeuse, café

Logistique (*hors personnel de service*)

Entrée

Le carré potager, sucette de langoustines & terreau d'olives, condiment de tomates

ou

Brochette de St Jacques, risotto d'épeautre aux asperges de pays, Girolles

ou

Foie gras mi-cuit maison, confit d'oignons des Cévennes

Plat principal

Pavé d'agneau poêlé, sablé aux éclats d'olives noires, tian de légumes

ou

Fondant de bœuf de Camargue, risotto d'épeautre, brochette de légumes

ou

Pintadeau caramélisé au romarin, tatin de courgettes, oignons doux et râpé de pommes de terre

ou

Bayadère de dorade royale, concassé de tomates

Fromage

Planchette fromagère posée au centre de la table

ou

Assiette de fromage en duo

Dessert

Pièce montée

(2 choux vanille ou chocolat + 15 g. nougatine)

et Trilogie de bonbonnières

(meringues artisanales, macarons, guimauves)

ou

Wedding cake sup. 2 €/pers.

ou

Naked in cake sup. 2 €/pers.

Pain au levain (*individuel et tranché*)

Café

Menu Émotion

Incluant :

Entrée, plat, fromage, dessert et pain

Eau plate et eau gazeuse, café

Logistique (*hors personnel de service*)

Entrée

Brochette de St Jacques embayonnais de jambon cru, sur sa tatin aux légumes du soleil

ou

Neouillère de loup aux herbes anisées et son jus chlorophylle

ou

Ravioles de Foie Gras aux Truffes, sauce suprême, roquette

Plat principal

Pavé de veau Rossini, fondant de pommes de terre à la crème de morilles

ou

Pigeonneau en deux façons, légumes de saison

ou

Carré d'agneau "Jean de Florette", farandole de légumes farcis (*tomates, fleur de courgette et pommes de terre*)

ou

Dos de cabillaud rôti, croûte de chorizo, jus corsé de gambas au safran

Fromage

Planchette fromagère posée au centre de la table

Dessert

Pièce montée (2 choux vanille ou chocolat + 15 g. nougatine)

ou

Wedding cake sup. 2 €/pers.

ou

Naked in cake sup. 2 €/pers.

Café & bonbon chocolat

Pain au levain (*individuel et tranché*)

En option pour chacun des menus

Trou Provençal

Sorbet abricot et liqueur du comtat

ou

Pause provençale orange, muscat

Cocktails
& Ateliers

Menus
& Buffet

Desserts
& Open-bar

Art de la table
& Service

Les lendemains
qui chantent

Menus



“Quand la gastronomie rencontre le végétarisme ou l'art de cuisiner les produits de la terre.”

Menu Végétarien

Incluant :

Entrée, plat, dessert et pain

Eau plate et eau gazeuse, café

Logistique (hors personnel de service)

Entrée

Terrine de chèvre frais, légumes confits, crémeux d'herbes anisées

ou

Feuillantine de légumes à la Niçoise, œuf coulant, sauce pistou

ou

Mozzarella Bufala aux saveurs méditerranéennes, praliné de pignons de pin

Plat principal

Risotto d'épeautres aux asperges et giroles en corolle

ou

Soleïade de légumes rôtis, coulis de pomme d'amour au serpolet

ou

Vol-au-vent de légumes aux herbes fraîches, sauce suprême

Fromage

Planchette fromagère posée au centre de la table

ou

Nougat de chèvre aux mendiants de Provence vinaigrette au miel citron

Dessert

Pièce montée (2 choux vanille ou chocolat + 15 g. nougatine)

ou

Entremet de la pâtisserie Jouvaud

Pain au levain (individuel et tranché)

Pain aux noix

Café & bonbon chocolat

Personnel
de service
& art de la table
conditions p.20/21



Buffet

Buffet

Incluant :

Buffet d'entrée, viande à la broche ou à la plancha, fromage, dessert et pain
Eau plate et eau gazeuse, café
Logistique (*hors personnel de service*)

Entrée

Salade fraîcheur à la niçoise
Salade de tomates, mozzarella et basilic
Effeillé de jambon cru et melon de Provence
Pain d'aubergines et coulis de tomates
Crespeü
Marinière de supions à la provençale

Plat principal

Filet mignon de porc aux morilles,
pressé de pommes de terre

ou

Magret de canard aux pêches, jus réduit au vin
des Dentelles, lingot de légumes rôtis

ou

Gigot d'agneau à la broche,
pommes de terre en chemise, gratin d'aubergines

ou

Jambon du Ventoux, pommes de terre en chemise,
gratin d'aubergines

Fromage

Plateau de fromages (*brie, bleu, chèvre*)

Dessert

Pièce montée

(*2 choux vanille ou chocolat + 15 g. nougatine*)

Pain au levain (*individuel et tranché*)

Pain aux noix

Café

Juniors

de 4 à 10 ans

Entrée

Cup cake jambon, kiri, tomate

ou

Brochette de tomates et melons

Plat principal

Burger et papillote de pommes de terre aux herbes

ou

Lasagnes à la bolognaise

Desserts

Crème caramel vanille

Brochette de douceurs

Tubs chocolatés



Petits Explorateurs

de 10 à 15 ans

Intervenants

Musiciens, dj, photographes...

Dans le cadre de la découverte du goût,
nous vous proposons d'adapter pour vos enfants,
le menu adulte

Deserts

Buffet des Gourmands

Buffet 4 pièces/pers

Mignardises :

*fruits rouges, choux Paris-Brest, passionnément,
tarte framboise-pistache, sucette macaron
cupcake vanille, citron, framboise*

Entremets :

*carrément fraise
biscuit pistache, méli-mélo de fraises,
crème dessert légère vanille et chocolat blanc*

Tartes :

tartes citron meringuées, tartes profiteroles

Buffet 6 pièces/pers

Mignardises :

*fruits rouges, choux Paris-Brest, passionnément,
tarte framboise-pistache, sucette macaron
cupcake vanille, citron, framboise*

Entremets :

*carrément fraise
biscuit pistache, méli-mélo de fraises,
crème dessert légère vanille et chocolat blanc*

Tartes :

tartes citron meringuées, tartes profiteroles



Pièce montée en Rocailles - Maison Jouvaud

Personnel
de service
& art de la table
conditions p.20/21

Buffet Douceurs de la Maison Jouvaud

Buffet 4/5 pièces/pers

Assortiment de choux
Gâteaux de soirée
Rocailles
Tartes en bande
St Honoré en bande
Guimauves
Macarons

Buffet 6 pièces/pers

Assortiment de choux
Gâteaux de soirée
Rocailles
Tartes en bande
St Honoré en bande
Guimauves
Macarons



Les lendemains
qui chantent

Art de la table
& Service

Desserts
& Open-bar

Menus
& Buffet

Cocktails
& Ateliers

Open-Bar

Animation mojito

Rhum, menthe, glace pilée
Verre à mojito

Candy Bar

50 g/pers
Assortiment de bonbons

Plateau macarons

36 pièces
*chocolat, citron, framboise, café,
vanille et pistache*

Plateau création

28 pièces
liste non exhaustive
Macarons fruits rouges
Mousse chocolat blanc
Petit Antoine
Crèmeux chocolat noir et au lait
Tarte citron revisitée
Club marron framboise
Sphère de baba au rhum
& sa pipette de sirop gélifié

Personnel
de service
& art de la table
conditions p.20/21



Brunet Frères
Traiteur Créateur
P R O V E N C E

Animation Hot dog

1 pièce/pers

Mini hot dog *et son ketchup*

Croque-monsieur

1 pièce/pers

Jambon fromage

Animation mini burger

2 pièces/pers

Burger original haché de taureau,
Cantal et moutarde en grain au thym

Burger original agneau,
oignon doux et tomates confites

Plateau pizza

32 pièces

Fromage

Jambon fromage

Animation Frites

Cornet de frites 40g/pers.

Plateau mini sandwich

25 pièces

L'Italien :
tartare de tomate, basilic et mozzarella

Le Gersoï :
mousse de foie gras et magret fumé

Le Nordique :
rillettes de saumon et pain Nordique

Le Rustique :
charcuterie et condiments

Le Pain Bagnat :
légumes et rillettes de thon



Atelier Fontaine de chocolat

Recommandé pour 80 à 100 personnes

Fontaine de chocolat,
Brochettes de guimauves et fruits frais de saison
réalisées par les convives au grès de leurs envies

Cocktails
& Ateliers

Menus
& Buffet

Desserts
& Open-bar

Art de la table
& Service

Les lendemains
qui chantent

Art de la table

Inclus dans nos formules

Cocktail

Verrerie
Nappage buffet
Serviettes cocktail
Cuillères jetables
Décorations buffet
Réhausseuses de table
Vasques
Glaçons
Matériel complémentaire
au service

Repas

Couverts inox (*contour*)
Assiettes porcelaine rondes
Verres à eau Normandie
Verres à vin Normandie
Flûtes Normandie



En option

Mobilier

Chaises rétro, Napoléon, housses
Tables rondes 8 à 10 personnes
Tables buffets



En option

Elégance

Couverts Couzon
Assiettes porcelaine rondes
Verres à eau Elégance
Verres à vin Elégance
Flûtes Elégance



Option :

Verres à eau & verres à vin



Bar

Bar en bois pour Open Bar



Fontaine champagne

Fontaine ou Mur de champagne

Service

Le personnel

Dans le cadre de la mise en place, nous intervenons sur site 4 h avant le début de la réception.

Nous prenons en charge le dressage de l'apéritif et de la salle de réception.

Organisation

Service de l'apéritif

Service des mets à l'assiette, de table en table
(sauf pour buffet)

Service de vin (ouverture mesurée)

Comptage et reconditionnement de vos boissons

Service gracieux de vos boissons

(hors reprise des bouteilles vides et excédent)

• Boissons :

Prise en charge de vos boissons pour
rafraîchissement 150 €/TTC

Livraison dans nos locaux la semaine du mariage

Notre établissement n'applique pas de droit de bouchon

• Le service est inclus jusqu'à 1 h du matin

Tarif heures supplémentaires 66 €/TTC/Serveur
Pour des raisons de sécurité pour le personnel, nous vous demandons de garder au minimum deux personnes



Cocktails
& Ateliers

Menus
& Buffet

La tenue du personnel

Pantalon noir, chemise blanche ou noire,
chaussures noires.

Logistique

Transport du personnel et marchandises
en véhicule normé.

Matériel de remise en température adapté
et autonome.

Reprise des déchets organiques (si nécessaire).

Remise en état des offices et cuisines.

Remarques

- Le mobilier fourni par vos soins devra être installé avant notre arrivée. Possibilité de prise en charge après étude.
- Le mobilier pris en charge par la Maison Brunet sera installé par nos soins.

Dégustation

Nous vous proposons une dégustation de nos plats afin de sélectionner votre menu. Elle est offerte aux futurs mariés, à la signature du contrat, et facturée 60 €/TTC/personne aux accompagnants.
Maximum 6 personnes

Desserts
& Open-bar

Art de la table
& Service

Les lendemains
qui chantent

Les lendemains

Barbecue chic

Incluant :

L'alimentaire, eau plate et eau gazeuse

Le matériel

Personnel et service

(hors mobilier)

Buffet d'entrée

Bar à salades (*salade verte, salade d'épeautre, légumes confits, tomates cerises, emmental, jambon blanc, lardons, champignons, artichauts et croûtons à l'ail*)

Aubergines grillées et son coulis de tomates
Pissaladière

Plat principal

Grillades à la plancha (*saucisse, merguez, poulet mariné*)
Tomates à la Provençale
Pommes de terre en chemise

Dessert

Tarte aux fruits

ou

Salade de fruits de saison

Baguette

Café



qui chantent!

Brunch

Incluant:

L'alimentaire, eau plate et eau gazeuse

Le matériel

Personnel et service

(hors mobilier)

Buffet

Assortiment de viennoiseries

(pains au chocolat, brioches, croissants)

Pain baguette, pan cake

Confitures artisanales *(abricot, fraise)*

Miel

Salade de fruits frais *ou* Corbeille de fruits

Fromage blanc

Planchette charcutière

(jambon blanc, jambon cru, saucisson et terrine)

Planchette de saumon Gravelax

Fougasse aux légumes rôtis

Œufs bacon et œufs en brouillade *(cuits au moment)*

Planchette fromagère *(assortiment de fromages)*

Mesclun de jeunes pousses

Boissons fraîches

Jus de fruits frais *(orange/pamplemousse)*

Eau minérale, eau gazeuse

Boissons chaudes

Café, lait, thé, chocolat

Dans une ambiance détendue, entre amis, famille, le Brunch est un buffet copieux, associant les douceurs du petit-déjeuner aux mets du déjeuner. Chacun pourra savourer ce moment, en fonction de ses goûts et de son appétit.



Cocktails
& Ateliers

Menus
& Buffet

Desserts
& Open-bar

Art de la table
& Service

Les lendemains
qui chantent



LA BARAQUE À Burger



Brunet Frères
Traiteur Créateur
PROVENCE



Food trucks & compagnie

Cocktails
& Ateliers

La Baraque à Burger

Burger maison

Viande Française
Fromage AOP
Salade, tomates, oignons production locale
Pain bio

liste des burgers sur demande

Frites maison

Accompagnées de sauces

Dessert

Panacotta à la fraise et Streusel cacao

ou

Moelleux au chocolat

ou

Fraises de Carpentras,
chantilly maison (selon la saison)

*Sur une base de 30 formules
au delà nous consulter durée de service de 3 h*

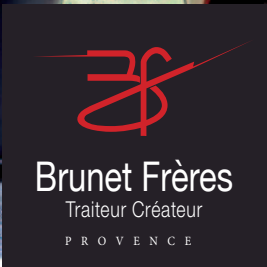


Menus
& Buffet

Desserts
& Open-bar

Art de la table
& Service

Les lendemains
qui chantent



Food trucks & compagnie

Cocktails
& Ateliers

La Gœlette d'Émile

Entrées

Wrap Crevette / Avocat

ou Wrap de Jambon cru / Parmesan

ou Salade de céréales (Coppa, chèvre, mesclun et noix)

ou Salade Italienne (mozza, pesto, mesclun et caponata)

ou Assiette charcutière

Pièces chaudes

Tartine Pan con tomate et jambon cru

ou Pain pita au bœuf, salade verte, sauce blanche et tomate

ou Pain pita côte d'agneau salade verte, sauce blanche et tomate

ou Brochette de poulet à la balinaise

Risotto d'épeautres et sa tuile de Picodon

Desserts

Gourmand choco / orange

ou Gourmand citron/ marron

ou Gourmand fraise/pistache

ou Soupe de fraises, abricot et verveine

ou 5 Macarons

ou 5 Mignardises

Sur une base de 30 personnes

au delà nous consulter durée de service de 3 h



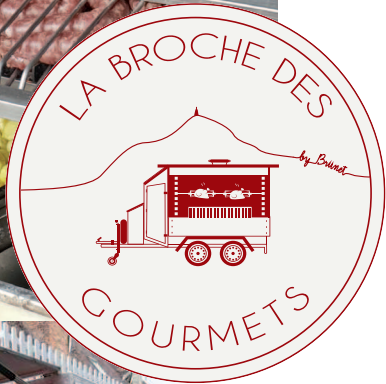
Menus
& Buffet

Desserts
& Open-bar

Art de la table
& Service

Les lendemains
qui chantent

Food trucks & compagnie



La Broche des Gourmets

Buffet d'entrées

Viande grillée à la broche
avec accompagnement

Desserts

pain
café
(eaux plates et gazeuses)

CUISSON AU FEU DE BOIS



* seule et sans service forfait cuisson nous consulter

** menu à partir de/et sur une base de 30 personnes

Food

trucks & compagnie

Cocktails
& Ateliers

Menus
& Buffet

Desserts
& Open-bar

Art de la table
& Service

Les lendemains
qui chantent

Le Petit Triporteur

Glaces & sorbets

Animation pour 130 boules environs,
3 parfums au choix (*liste nous consulter*)
avec cornets biscuits et pots, chantilly, serviettes
et cueillères.

ou

Manhattan Hot Dog

Animations pour 96 minis hot dog,
sauces ketchup, mayonnaise, mustard us, cheddar
et oignons frits.

FORMULE DUO

Glaces/Sorbets
& Manhattan Hot Dog



Livré, prêt à déguster *sans service*

Brunch'café

Assortiment de viennoiseries

(pains au chocolat, brioches, croissants)

Pain baguette, pan cake

Confitures artisanales *(abricot, fraise)*, miel

Corbeille de fruits

Planchette charcutière

(Jambon blanc, jambon cru, saucisson et terrine)

Planchette de saumon Gravelax

Fougasse aux légumes rôtis

Planchette fromagère *(assortiment de fromage)*

Mesclun de jeunes pousses

Buffet "un air de Provence"

Taboulé provençal aux légumes confits

Panier de légumes primeurs

et sa farandole de condiments

(aioli, anchoïade, tapenade)

Assortiment de charcuterie *(jambon, saucisson et terrine)*

Pithiviers aux légumes du tian

Émincé de bœuf

Pilon de poulet rôti aux herbes

Bohémienne de légumes du soleil

Fleurette de légumes

Corbeille de fruits de saison

Paella

Poulet, lapin,

Moules, gambas, crevettes,

Riz safrané,

Poivrons, oignons, haricots verts, tomates.

Paniers piques nique chic

à partir de 4 personnes

Vaisselle porcelaine, couverts inox,
verres, serviettes.



Matériel

kit prati'k

Assiettes jetables 18 et 23 cm

Couverts jetables

Verres jetables 16 cl

Serviettes siglées jetables

Cuillères de service jetables

Sel/poivre

kit confort

Assiettes porcelaine 21 et 27 cm

Couverts inox

Verres à vin Normandie 16 cl

Serviettes siglées jetables

Cuillères de service

Sel/poivre

Conditions générales de ventes

(Hors sites d'exception : châteaux, sites protégés..., nous consulter)

Validation des commandes par la signature du bon de commande avec la mention "bon pour accord" et le versement d'un acompte.

Le devis étant établi sur une base de convives annoncés, une modification du nombre peut entraîner une révision des tarifs.

Modalités de règlement mariage

- Premier dépôt de 3000 € à la signature du contrat, non remboursable.
- Deuxième dépôt de 50 %, trois mois avant la date de l'événement. Une réévaluation de votre projet sera prise.
- Troisième dépôt de 30 % deux mois avant la date de l'événement sous la même condition que celle indiquée précédemment.
- Le solde restant est dû au plus tard 10 jours avant le jour de l'événement. Le nombre définitif d'invités sera communiqué 15 jours avant la réalisation de l'événement. Ce nombre sera utilisé pour le devis final.

Modalité de règlement (hors mariage)

- Acompte de 30 % du montant total du devis.
- Le solde à réception de la facture.

Le nombre définitif de convives sera communiqué 15 jours avant la réalisation de la prestation, ce dernier servira de facturation.

TOUT MENU COMMANDE SERA FACTURE

Les tarifs indiqués sont exprimés en TTC

TVA en vigueur appliquée: 10 % et 20 % pour les boissons alcoolisées.

Le règlement CE n°852/2004 du Parlement Européen (paru au JO n°L226 du 25-06-2004), nous rend responsable de toutes les étapes de la production et de la distribution des denrées alimentaires. Aussi par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise ni échangée. De même, lors d'une réception avec service, le personnel détruira les marchandises non consommées à l'issue de la prestation.

Un forfait de transport de 3.00 € par kilomètre sera appliqué.

Toute modification survenant après la signature du contrat (date,

lieu, horaires) faite à l'initiative du client et perturbant les conditions énoncées dans le bon de commande, sera sous la responsabilité du client.

Celui-ci ne pourra pas demander un dédommagement et devra s'acquitter des frais supplémentaires éventuels.

Nous nous réservons le droit de modifier la commande en cas de modification de dernière minute.

En cas de force majeure, intempérie, grève, accident, notre société se décline de toutes responsabilités engagées suite au contrat initial signé.

En cas d'annulation, les acomptes ne pourront être restitués (sauf raison grave).

Assurance et garanties :

Notre société, véhicules et personnel sont couverts par une assurance multirisque professionnelle.

Les boissons fournies par vos soins sont à livrer sur le lieu de la réception. En cas d'impossibilité de votre part, nous pouvons les transporter à partir de notre siège social et jusqu'au lieu de réception. Pour cela, un supplément de 150 € TTC sera facturé pour le transport de vos boissons (ou matériel). Cette prise en charge par nos soins comprend la garde, le stockage, le rafraîchissement et la livraison sur le lieu de réception.

Nous nous dégageons de toutes responsabilités sur la perte, le vol et la casse de vos boissons, survenant sur les lieux de réception, en dehors des horaires du personnel de service.

Nous nous réservons le droit de facturer toutes pertes, vols ou casses sur le matériel ou le mobilier fourni par nos soins.

Toute contestation ou litige devront être signifiés par lettre recommandée AR sous huit jours, suivant la réception.

En cas de litige relatif à l'interprétation, l'exécution ou la rupture du contrat de vente, seul le Tribunal de Commerce d'Avignon sera à même de vérifier le litige constaté et d'en juger les conséquences.



Z.A. Les Escampades - 90 rue Cugnot 84170 Montoux
Tél. 04 90 66 33 90 - Fax 04 90 66 32 28
info@brunet-traiteur.fr

www.brunet-traiteur.fr

Bureaux ouverts de 8h30 à 17h30

Le Restaurant vous accueille tous les midis du lundi au vendredi



brunet-traiteur.fr