

OPTION

Apéritif : 5 pièces /pers. 1/2 litre de boisson non alcoolisés 6,00 €
Canapés réception, Petits fours feuilletés, Navettes et Baby bagnat,
Pain surprise (charcuterie /produit de la mer / fromage)
Kir vin blanc ou crémant (3,00 €), Soupe Champenoise (3,00 €), Kir
champagne (4,00 €), Sangria (2,80 €), Punch (3,00 €).

Boisson : Eau plate et gazeuse, soda, jus de Fruit (2,50 €),
vin à la demande sur devis

Trou Normand : Glace pomme & calvados (3,90 €).

Fromages : brie, chèvre, Conté, Salade (3,00 €).

Dessert : Toutes compositions sur Devis (pièce montée...)
Tiramisu individuelle (2,80 €) Petits fours sucrés (1,00 € pièce),
Fraise chantilly (2,50 €), Entremet Fruit, Entremet Exotique,
Omelette Norvégienne Entremet Royal chocolat, Millefeuille, Eclair
géant, Paris-Brest, (3,00 €) ..., votre Photo comestible (10 €)

Café : café, sucre (0,80 €) + 1 mignardise (1,70 €) par personne

Service de table : par personne (3,50 €)

2 assiettes plates + 2 assiettes dessert + 1 verre à vin + 1 verre à eau +
1 flute + 1 set couvert + 1 tasse à café

Décoration : par personne (3,20 €)

1 nappe en tissu, 1 centre de table fleur fraîche pour 10 personnes,
1 serviette en tissu, 1 menu imprimé personnalisé.

Serveur réception :

1 serveur pour 1 heure de service = 35 € (min. 4 heures)
1 serveur pour 40 invités en buffet ou 20 invités en service à table



Le fournil briard
artisan boulanger – pâtissier – traiteur

Vos commandes au  01 64 03 73 31
42 rue du bois Pouty – 77120 Mouroux
contact@lefournilbriard.fr – lefournilbriard.fr

Le Fournil Briard organise pour vos réceptions
personnelles et professionnelles, toutes formes de
buffets froid et repas chaud.

Consultez-nous pour établir un devis personnalisé
selon vos besoins. Nous proposons également la mise
à disposition de personnel de service et la location de
matériel et décoration.

42 rue du bois Pouty – 77120 Mouroux – Tél : 01 64 03 73 31 – fax : 01 64 20 87 81 – contact@lefournilbriard.fr – www.lefournilbriard.fr
SARL LE FOURNIL BRIARD au capital de 7500 euros – RCS Meaux 50793920500013 – TVA N° FR07507939205

MENU CHAUD

Entrée

3 Salades (150 gr) au choix ou Feuilleté ou Terrine

Carotte râpée (1,50€), Salade niçoise (2,00€), Piémontaise (3,00€), Cèleri rémoulade (2,00€), Taboulé oriental (2,00€), Coleslaw (2,80€) Macédoine (2,80€), Fraîcheur océane saumon (3,00€), Concombre à la crème (2,70€), Tomate fraîche (2,70€).

Feuilletés et spécialités

Feuilleté Comtois (3,00€)

Bouchée à la Reine (3,00€)

Bouchée fruits de mer (4,80€)

Pâté en croute morilles (2,80€)

St Jacques aux légumes (8,00 €)

Terrines et farcis:

Terrine d'écrevisse (3,70€)

Terrine de poisson et légumes (3€)

Terrine foie gras girolles (3,70€)

Terrine de campagne (3,20€)

Saumon farcis (5,00€)

Cœur de repas

Viandes ou Poisson (200 gr) et Accompagnement (250gr)

Paupiette de saumon (7,00 €)

Coq au vin (7,50 €)

Choux Farcis (5,00 €)

Cuisse de canard à l'orange (8 €)

Rôti de bœuf sauce noisette (5,80 €)

Paupiette de veau forestière (6,00€)

Jambon Grillé au porto (7,00 €)

Purée de Pomme de terre gratinée (3,00€)

Gratin dauphinois à la crème (4,00€)

Gratin de courgette à la crème (4,00€)

Épinard à la crème (4,70€)

Ratatouille Provençale (4,70€)

Pomme de terre Sarladaise (4,70€)

Tagliatelle Fraîche (3,00€)

Plats régionaux (500 gr)

Cassoulet (11,50€), Poulet Basquaise et riz sauvage (10,00€),

Bœuf Bourguignon et légumes (8,20€) Couscous complet (12,00 €),

Paella Royale (11 €), Tartiflette et salade verte (7,50€)

Lasagne Gratinée et salade verte (8,00€)

➔ **Prix TTC dans le cadre d'un menu complet - 20 pers. Minimum.**
Pain maison et Condiments inclus.

BUFFET FROID

Entrée : Charcuterie ou Salades au choix ou Terrine

-Assortiments de charcuteries (4,90 €) : Rosette, Chorizo, Jambon blanc, Jambon serrano, coppa, terrine de campagne.

-Carotte râpée (1,50€), Cèleri rémoulade (2 €), Macédoine (2,80€) Coleslaw (2,80€), Concombre à la crème (2,70€), Tomate fraîche (2,70€)

-Terrine d'écrevisse (3,70€), Terrine de poisson et légumes (3€) Terrine foie gras girolles (3,70€), Terrine de campagne (3,20€) Saumon farcis (5 €).

Cœur de repas

Viandes (170 gr) + Accompagnement (250gr)

Assortiment de viande Froide : (6,90 €) Emincé de Poulet rôti, Tranches de rôti de porc, fines tranches de Roastbeef.

Salades Composées (3 au choix) 2,80 € par personne : Salade niçoise, Macédoine, Piémontaise aux tomates fraîches, Fraîcheur Océane saumon, Taboulé oriental.

BUFFET CHAMPETRE 14 € par pers.

-Assortiment charcuterie et viandes froides (150 g)

-Salades crudités et composés (100g)

-Fromage de nos régions (50g)

-Dessert au choix (tarte, Mousse, Eclair, Flan)

-Café, Eau et Jus de fruit (50cl) et vin rouge ou rosé (25 cl)

➔ **Prix TTC dans le cadre d'un menu complet - 20 pers. Minimum.**
Pain maison et Condiments inclus.

42 rue du bois Pouty - 77120 Mouroux - Tél : 01 64 03 73 31 - fax : 01 64 20 87 81 - contact@lefournilbriard.fr - www.lefournilbriard.fr
SARL LE FOURNIL BRIARD au capital de 7500 euros - RCS Meaux 50793920500013 - TVA N° FR07507939205