

OPTION

Apéritif :

Canapés réception, Petits fours feuilletés, Navettes et Baby bagnat,
Pain surprise (charcuterie /produit de la mer / fromage)
Kir vin blanc ou crémant (3,50 €), Soupe Champenoise (3,50 €), Kir champagne
(4,00 €), Sangria (3,000 €), Punch (3,00 €), cocktail sur demande.

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

Trou Normand : Glace pomme & calvados (3,90 €) ou autre sur demande.

Fromages : Brie, chèvre Ste Maure, Conté, Salade verte (3,00 €).

Dessert : Toutes compositions sur Devis (pièce montée...)
Tiramisu individuelle (3,50 €) Petits fours sucrés (1,20 € pièce),
Fraise chantilly (2,50 €), Entremet Fruit, Entremet Exotique, Omelette Norvégienne
Entremet Royal chocolat, Millefeuille, Eclair géant, Paris-Brest, (3,50 €),
votre Photo comestible A4 (10 €)

Café : Café, sucre (1 €) + 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 = 36 € (min. 4 heures)

1 serveur pour 40 invités en buffet ou 20 invités en Service à table



Visitez notre site internet : www.lefournilbriard.fr ou flashcode :



Le fournil briard
artisan boulanger – pâtissier – traiteur

42 rue du bois Pouty – 77120 Mouroux
contact@lefournilbriard.fr – lefournilbriard.fr

Le Fournil Briard
*organise vos réceptions
personnelles et
professionnelles.*

Consultez-nous pour établir un devis
personnalisé selon vos besoins.

MENU CHAUD



Entrée :

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

Carotte râpée (2,20€), Salade niçoise (3,80€), Piémontaise (3,80€), Cèleri rémoulade (2,20€), Taboulé oriental (3,80€), Coleslaw (3,00€) Macédoine (3,00€), Fraicheur océane saumon (3,80€), Tomate Mozzarella (3,80 €) Tomate fraîche (3,00€), Concombre à la crème (2,80€).

Feuilletés et spécialités :

Feuilleté Comtois (3,00€)
Bouchée à la Reine (4,20€)
Bouchée fruits de mer (6,00€)
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 (6,20€)

Cœur de repas :

Viandes ou Poisson (200 gr)

Paupiette de saumon (8,50 €)
Coq au vin (7,50 €)
Choux Farcis (5,00 €)
Cuisse de canard à l'orange (8 €)
Rôti de veau sauce noisette (7,80 €)
Paupiette de veau forestière (6,50€)
Jambon Grillé au porto (7,50 €)

Accompagnement (250gr)

Purée de Pomme de terre gratinée (3,00€)
Gratin dauphinois à la crème (4,00€)
Gratin de courgette à la crème (4,00€)
Epinard à la crème (4,70€)
Ratatouille Provençale (4,70€)
Pomme de terre Sarladaise (4,70€)
Tagliatelle Fraiche (3,00€)

Plats régionaux (500 gr)

Cassoulet (11,50€), Poulet Basquaise et riz sauvage (11,00€), Bœuf Bourguignon et légumes (10,00€) Couscous complet (12,50 €), Paella Royale (11.50 €), Tartiflette et salade verte (9,00€), Chili con carne (11,50€) Lasagne Gratinée et salade verte (9,00€) Rougaille saucisse (12,50€)...Et tout autre préparation sur demande

BUFFET FROID



Entrée :

-Assortiments de charcuteries 150 g (5,00 €) : Rosette, Chorizo, Jambon blanc, Jambon serrano, coppa, terrine de campagne.
- Salade au choix 150g (3,00 €) -Carotte râpée , Cèleri rémoulade , Macédoine , Coleslaw , Concombre à la crème , Tomate fraîche , Macédoine.
-Terrine d'écrevisse (3,70€), - Terrine de poisson et légumes (3€)
-Terrine foie gras girolles (3,70€), - Terrine de campagne (3 €) Saumon farcis (6,20 €).

Cœur de repas :

Viandes (170 gr) + Accompagnement (200gr)
Assortiment de viande Froide :(7,00 €) Emincé de Poulet rôti, Tranches de rôti de porc, fines tranches de Roastbeef.
Salades Composées (2 ou 3 au choix) 3,80 € par personne : Salade niçoise, Penne légumes grillés, Piémontaise aux tomates fraîches, Fraicheur Océane saumon, Taboulé oriental, Salade grecque, Salade boulghour-quinoa.

BUFFET CHAMPETRE 15 € par pers.

(quantité réduite pour une réception rapide)

-Assortiment charcuterie et viandes froides (100 g)
-Salades crudités et composés (150g)
-Fromage de brie (fromagerie Ganot à Jouarre) (50g)
-Buffet de desserts (tarte, 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.