

## OPTION

**Apéritif :** 5 pièces /pers. ½ litre de boisson non alcoolisés 6,00 €  
Canapés réception, Petits fours feuilletés, Navettes et Baby bagnat, (1,30 €)  
Pain surprise (charcuterie /produit de la mer / fromage) 38 €  
Kir vin blanc ou crémant, Sangria, Punch, Soupe Champenoise (3,50 €),  
Kir champagne (4,50 €), cocktail sur demande.



**Boisson :** Eau plate et gazeuse, soda, jus de Fruit (3 €),  
Vin à la demande sur devis

**Trou Normand :** Glace pomme & calvados (4 €) ou autre sur demande.

**Fromages :** Brie, chèvre Ste Maure, Conté, Salade verte (3,50 €).

**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 (1,50 €) + 1 mignardise (2 €) par personne

**Service de table :** par personne (4 €)

2 grandes assiettes + 2 petites assiettes +1 verre à vin+1 verre à eau+  
1 flute+ 1 set couvert + 1 tasse à café

**Décoration :** par personne (4 €)

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

**Serveur réception :**

1 serveur pour 1 heure de service = 40 € (min. 4 heures)

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

**Pizza du Fournil : 22 cm**

Briarde, Fromagère, Espagnole, Italienne, Paysanne, Végétarienne **9,00 €**



Visitez notre site internet : [www.lefournilbriard.fr](http://www.lefournilbriard.fr) ou flashcode :



**Le Fournil Briard**

artisan boulanger – pâtissier – traiteur



**01 64 03 73 31**

[contact@lefournilbriard.fr](mailto:contact@lefournilbriard.fr) – [lefournilbriard.fr](http://lefournilbriard.fr)



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

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



**42 rue du bois Pouty – 77120 Mouroux**

SARL LE FOURNIL BRIARD au capital de 7500 euros – RCS Meaux 50793920500013 – TVA N° FR07507939205

42 rue du bois Pouty – 77120 Mouroux – Tél : 01 64 03 73 31 – fax : 01 64 20 87 81 – [contact@lefournilbriard.fr](mailto:contact@lefournilbriard.fr) – [www.lefournilbriard.fr](http://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

Crudités : Carotte râpée (3,00 €), Coleslaw, Cèleri rémoulade, Tomate basilic, Betterave rouge (3,50 €), Concombre à la crème (4,50€).

Composés : Salade niçoise, Piémontaise, Pêcheur, Taboulé oriental, Macédoine, Fraicheur océane saumon, Salade Grecque, Salade de Lentille (4,50 €)

### Feuilletés et spécialités :

Feuilleté Comtois (3,50€)

Bouchée à la Reine (4,20€)

Bouchée fruits de mer (6,00€)

Pâté en croute morilles (3,80€)

St Jacques aux légumes (8,00 €)

### Terrines et farcis :

Terrine d'écrevisse (4 €)

Terrine de poisson et légumes (4 €)

Terrine foie gras girolles (4 €)

Terrine de campagne (3,80 €)

Saumon farcis (6,50€)

### Cœur de repas :

#### Viandes ou Poisson (200 gr)

Paupiette de saumon (8,50 €)

Saucisse au couteau (5,50 €)

Choux Farcis (5,50 €)

Cuisse de canard à l'orange (8,50 €)

Rôti de veau sauce noisette (8,50 €)

Paupiette de veau forestière (7,50€)

Jambon Grillé au porto (8 €)

#### 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 (4,80€)

Tagliatelle Fraiche (3,50€)

### Plats régionaux (500 gr)

Cassoulet (12 €), Poulet Basquaise riz sauvage (12 €), Paella Royale (12,50 €),

Bœuf Bourguignon et légumes (10,00€) Couscous complet (13,50 €),

Tartiflette et salade verte (10.50€), Chili con carne (12 €) Lasagne Gratinée et

salade verte (10 €) Rougaille saucisse (12,50€), Choucroute (12,50 €) ...

Et tout autre préparation sur demande.

\*Pain maison et Condiments inclus dans le cadre d'un menu complet 20 pers. Min.

## BUFFET FROID



### Entrée :

- Assortiments de charcuteries 120 g (5,50 €) : Rosette, Chorizo, Jambon blanc, Jambon serrano, coppa, terrine de campagne.

- Salade au choix 150g (3,50 €), Carotte râpée, Cèleri rémoulade, Macédoine, Coleslaw, Concombre à la crème, Tomate fraîche, Betterave rouge.

-Terrine d'écrevisse (3,70€), - Terrine de poisson et légumes (3€)

-Terrine foie gras girolles (3,70€), - Terrine de campagne (3,80 €)

- Saumon farcis à la parisienne (6,80 €).

### Cœur de repas :

Viandes (170 gr) + Accompagnement (200gr)

Assortiment de viande Froide :(7,50 €) Emincé de Poulet rôti, Tranches de rôti de porc, fines tranches de Roastbeef nature ou pastrami.

Salades Composées (2 ou 3 au choix) 4,50 € par personne : Salade niçoise, Penne légumes grillés, Piémontaise aux tomates fraîches, Fraicheur Océane saumon, Taboulé oriental, Salade grecque, Salade boulghour-quinoa.

## BUFFET CHAMPETRE 20 € par pers.

### (quantité réduite pour une réception rapide)

-Assortiment charcuterie et viandes froides (150 g)

-Salades crudités et composés 3 choix (150g)

-Fromage de brie (fromagerie Ganot à Jouarre) (50g)

-Buffet de desserts (Tarte, Flan)

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