

LEBRUN TRAITEUR



Collection Mariage
2024 - 2025

Opter pour le **traiteur idéal** le jour de votre mariage n'est pas seulement un choix, c'est l'assurance d'une **célébration réussie** et le reflet d'une prestation hautement personnalisée et de qualité.

Fort de son expérience dans l'accompagnement de **plus de 1000 mariages**, Lebrun Traiteur tisse avec vous, dès les premiers instants, une relation de confiance pour concrétiser **la vision de votre jour unique**. Notre démarche **collaborative** vous implique à chaque étape, assurant une **création sur-mesure** où le style, l'ambiance et le décor s'unissent pour exalter l'unicité de votre événement.

Notre secret ? **Une synergie parfaite entre nos équipes** : des chargés de projet dédiés, des cuisiniers **passionnés**, des designers événementiels **créatifs**, ainsi que des maîtres d'hôtel et serveurs **attentifs**. Ensemble, nous transcendons vos idées, d'une élégance champêtre à la grandeur classique, pour matérialiser votre vision. **Lebrun Traiteur**, grâce à **cette harmonie d'équipe**, façonne des décors allant du grandiose au plus intime, peaufine chaque détail esthétique, culinaire et raffiné, établissant un **équilibre parfait** pour le plaisir de vos invités.

Avec **Lebrun Traiteur**, chaque élément de votre réception est le fruit d'une collaboration étroite, reflétant notre engagement à faire de votre mariage une journée inoubliable!





Les tarifs du vin d'honneur comprennent:

Le mobilier et l'art du buffet

- Buffets nappés en tissus
- Verrerie design
- Plats de présentation
- Serviettes cocktail

Le personnel

- Le service pour une prestation de 2h30
- 1 serveur pour environ 50 personnes
- Installation et démontage inclus

(au-delà 37,50 € par heure et par serveur/se)

VIN D'HONNEUR

Assortiment de mini navettes

- Jambon beurre crudités
- Mimolette crudités

Assortiment de mini sandwiches assortis

- Club pain noir au jambon
- Bagnat niçois au thon
- Faluche au saumon fumé
- Brioche au fromage frais
- Brioche au tartare de jambon
- Petit pain noix chèvre et rhubarbe
- Pavé sésame terrine de Jenlain et pruneaux

Canapés assortis

- Crevette sauce thaï
- Chèvre frais et noix
- Oeuf dur mayonnaise
- Jambon cru et pain à la tomate
- Oeuf de lompes
- Fromage frais et crudités
- Asperge blanche

Assortiment de mini brochettes

- Tomate confite et mozzarella
- Ananas et gambas

Assortiment de mini crèmes brûlées

- Foie gras
- Roquefort

Mignardises sucrées assorties

- Eclair au café
- Chou chantilly
- Tartelette citron et fruits
- Opéra
- Merveilleux
- Craquant au chocolat
- Tartine russe crème de pistache
- Sablé breton au chocolat
- Chou à la crème et spéculoos

Brochettes de fruits frais

TARIFS

6 pièces	12,60 €
7 pièces	13,95 €
8 pièces	15,30 €
9 pièces	16,65 €
10 pièces	18,00 €

Tarifs valables pour un minimum de 100 Personnes
avec l'organisation de repas dans le même lieu de
réception

LES ATELIERS CULINAIRES

Mini-brochettes

3,50€

Mini-brochettes de volaille et gambas poêlées à la plancha accompagnées de diverses sauces

Foie gras

3,50 €

Dégustation de foie gras poêlée à la plancha, pain d'épice ou brioche accompagné de divers chutneys

Burger show

3,50 €

Mini burger au bœuf poêlé à la plancha

Risotto parmesan & truffe

3,50 €

Poulet tikka massala

3,50 €

Wok de poulet aux épices indiennes

Curry de lotte façon thaï

3,50 €

Wok de lotte au coco, citron, curry

Saint-Jacques

3,50 €

1 Saint-Jacques snackée sur fondue de poireaux

Découpe Serrano

235,00 € pour +/- 175 pièces

Découpe de jambon cru (6Kg) Serrano avec toasts et tapenades

Crêpes sucrées

1,75 €

Mini crêpes accompagnés de Nutella, sucre, cassonade

Gaufres sucrées

1,75 €

Mini gaufres accompagnées de Nutella, sucre, cassonade

Prix valables pour un minimum de 100 personnes



BOISSONS VINS D'HONNEUR



Le forfait bulles
4,50 € *Personne*
(1 bouteille/4 personnes)

Le forfait champagne
8,75 € *Personne*
(1 bouteille/4 personnes)

Ces forfaits comprennent les soft à discrétion
Eaux plates
Eaux gazeuses
Jus de fruits
Coca Cola Original et zéro

Le bar à mojitos
5,00 € *l'unité* / Minimum de 100 mojitos

Les Virgins
4,00 € *le litre*

Les Cocktails
Piña colada
Citronnade

Les Eaux Detox
Agrumes et Romarin
Fraise et Menthe
Citron et Thym

Minimum de 5 litres par cocktail

*Le nombre de forfaits boissons doit être égal
au nombre de personnes du vin d'honneur
(hors enfants)*

BUFFET FRAÎCHEUR

41,80 € / personne

Sélection de la mer

Saumon belle vue
½ tomate aux crevettes
Rillettes de saumon
Terrine de poissons

Sélection de la terre

Rosace de charcuteries
Jambon à l'os
Terrine du chef
Filet de volaille aux aromates
Rôti de bœuf et tomates confites

Sélection maraîchère

Salade de pommes de terre, moutarde
& échalotes
Salade de pâtes aux légumes
Haricots verts à l'échalote
Céleri aux noix
Coleslaw
Tomates - Mozzarella

Sélection fromagère

Brie-Pavé du Nord-Marouilles-Chèvre-Comté

Sélection sucrée

Cascade d'entremets (choix en annexe)
Corne d'abondance de fruits frais

**Feux de bengale, présentoirs entremets,
pyramide pour cascade de champagne
inclus*



Le tarif du buffet comprend:

L'art de la table

Nappage et serviettes tissus
Vaisselle
Plats de présentation

Le personnel

Le service pour une prestation de
19h00 à 2h30

1 serveur pour environ 25 personnes
Installation et démontage inclus

(au-delà 37,50 € par heure et par serveur/se)

L'assortiment de pains

Le café et le thé





BUFFET GOURMET

49,80 € /personne

Sélection de la mer

Tartare de saumon
Salade de St-Jacques aux éclats de Mandarine
Avocats aux crevettes
Salade de perles marines aux œufs de truite

Sélection de la terre

Filet de poulet rôti
Rôti de veau basse température
Jambon cuit à l'os
Rôti de bœuf aux épices

Show Cooking

(2 ateliers au choix)
Curry de lotte façon Thaï
Brochette de saumon Yakitori
Foie gras snacké
Poulet Tikka Massala

Sélection maraîchère

Salade de pommes de terre, moutarde & échalote
Salade de pâtes aux légumes
Haricots verts à l'échalote
Céleri aux noix
Coleslaw
Tomates - Mozzarella

Sélection fromagère

Brie-Pavé du Nord-Marouilles-Chèvre-Comté

Sélection sucrée

Cascade d'entremets (choix en annexe)
Corne d'abondance de fruits frais

Le tarif du buffet comprend:

L'art de la table

Nappage et serviettes tissus
Vaisselle
Plats de présentation

Le personnel

Le service pour une prestation de 19h00 à 2h30
1 serveur pour environ 25 personnes
Installation et démontage inclus

(au-delà 37,50 € par heure et par serveur/se)

L'assortiment de pains

Le café et le thé

**Feux de bengale, présentoirs entremets,
pyramide pour cascade de champagne
inclus*

MENU SAVEUR

57,00 € / personne

Entrées

Assiette baltique: saumon fumé, saumon frais, perles marines et crème aneth

Assiette périgourdine: copeaux foie gras, gésiers, magret de canard, salade, noix

Croustade d'écrevisses sauce américaine

Cassolette de la mer et ses petits légumes
Tartare de légumes

Plats & accompagnements

Ballotine de volaille forestière

Mignon de porc au Maroilles

Veau Marengo en cassolette

Dos de cabillaud sauce dieppoise

Ravioles légumes et fromage

Fromages et salade

(au plateau ou au buffet)

Brie-Pavé du Nord-Maroilles-Chèvre-Comté

Sélection sucrée

Cascade d'entremets (choix en annexe)

Corne d'abondance de fruits frais



Le tarif du menu comprend:

L'art de la table et le matériel

Nappage et serviettes tissus

Vaisselle

Plats de présentation

Le matériel de remise en température

Le personnel

Le service pour une prestation de
19h00 à 2h30

1 serveur pour environ 25 personnes

Le personnel de cuisine

Installation et démontage inclus

(au-delà 37,50 € par heure et par
serveur/se)

Boules de pain

Le café et le thé

MENU DELICE

63.00 € /personne

Entrées

Tartare de saumon, basilic et citron

Trilogie de foie gras: foie gras, crème brûlée de foie gras, tartelette pomme et foie gras, chutney, brioche tiède

Foie gras brioche tiède et chutney

Carpaccio de tomates Mozzarella Di Buffala

Saint-Jacques au Noilly Prat & fondue de poireaux

Cassolette de ris de veau forestière

Plats & accompagnements

Aiguillettes de canard au fruits rouges

Pavé de veau forestier

Suprême de volaille de Licques au vin jaune

Souris d'agneau au jus de thym (+2,50 €)

Tournedos de boeuf, sauce poivre (+3,00 €)

Pavé de saumon sauce citron

Risotto parmesan et truffe

Fromages et salade

(au plateau ou au buffet)

Brie-Pavé du Nord-Marouilles-Chèvre-Comté

Sélection sucrée

Cascade d'entremets (choix en annexe)

Corne d'abondance de fruits frais

Le tarif du menu comprend:

L'art de la table et le matériel

Nappage et serviettes tissus

Vaisselle

Plats de présentation

Le matériel de remise en température

Le personnel

Le service pour une prestation de 19h00 à 2h30

1 serveur pour environ 25 personnes

Le personnel de cuisine

Installation et démontage inclus

(au-delà 37,50 € par heure et par serveur/se)

Boules de pain

Le café et le thé

BOISSONS REPAS

Les Forfaits vins

Le forfait Traditionnel
7,50 € / Personne

Le forfait Prestige
9,50 € / Personne

Le forfait Œnologue
13,00 € / Personne

Les forfaits vins sont réalisés sur la base d'une bouteille pour 2,5 personnes (blanc, rosé, rouge).

Les vins seront sélectionnés en accord avec les mets.

Les soft sont inclus à discrétion:

Eau minérale et pétillante en verre, sodas, jus de fruits

MENU ENFANT

14,00 €

Plat

Emincé de volaille à la crème
Pommes de terre et haricots verts

Dessert


Moelleux chocolat

Option Forfait boissons soft: 3,00 €

Le nombre de forfaits boissons doit être égal au nombre de parts du repas (hors enfants)



LEBRUN TRAITEUR

 03 20 58 81 92

 geraldine@lebruntraiteur.com