

LEBRUN TRAITEUR



Buffets Froids

PROCESS DE COMMANDE

ETAPE 1

ENVOI DE LA DEMANDE PAR MAIL A
GERALDINE@LEBRUNTRAITEUR.COM

ETAPE 2

RÉALISATION DU DEVIS PAR NOS ÉQUIPES

ETAPE 3

RETOUR DU DEVIS SIGNÉ
72 HEURES EN AVANCE POUR LES JOURS DE SEMAINE
7 JOURS AVANT POUR LES WEEKENDS

ETAPE 4

CONFIRMATION ET VALIDATION PAR MAIL DE NOS
ÉQUIPES
48H AU PLUS TARD AVANT VOTRE ÉVÉNEMENT.
SANS CELA, AUCUNE PRESTATION NE SERA CONFIRMÉE.



BUFFET BOX

10 personnes
Assortiment de pains

230 € HT / 253,00 € TTC

VIANDE

2 Planches bistrot Barbak:

Rosette
Jambon sec
Coppa
Pâté de Campagne
Cantal
Mimolette
Brie
Mont des Cats

POISSON

2 planches bistrot de la mer:

Saumon Gravelax
Rillettes de saumon
Terrines de poissons
Crevettes marinées ail et
citron
Crème aneth , citron
Mini-blinis

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre échalotes (1kg)
Salade de pâtes aux légumes (1kg)
Coleslaw (1kg)
Haricots verts (1kg)

LES SAUCES

Mayonnaise, bearnaise, cocktail



BUFFET CAMPAGNARD

Pour un minimum de 20 personnes
Assortiment de pains

15,00 € HT- 16,50 € TTC/PERS

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

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre échalotes
Salade de pâtes aux légumes
Coleslaw
Tomates
Céleri aux noix
Haricots verts

LES SAUCES

Mayonnaise, bearnaise, cocktail



BUFFET FRAÎCHEUR

Pour un minimum de 20 personnes
Assortiment de pains

18,18 € HT- 20,00 € TTC/PERS

VIANDE

Jambon à l'os
Bacon
Rosette
Terrine du chef
Rôti de boeuf et tomates confites
Filet de volaille aux aromates

POISSON

Saumon Bellevue
Tomates crevettes

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre échalotes
Salade de pâtes aux légumes
Coleslaw
Tomates
Céleri aux noix
Haricots verts

LES SAUCES

Mayonnaise, bearnaise, cocktail



BUFFET GOURMET

Pour un minimum de 20 personnes
Assortiment de pains

20,45 € HT- 22,50 € TTC/PERS

VIANDE

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

POISSON

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

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre échalotes
Salade de pâtes aux légumes
Coleslaw
Tomates
Céleri aux noix
Haricots verts

LES SAUCES

Mayonnaise, bearnaise, cocktail



PLANCHE DE FROMAGES AOP ENTIERS

Beurre, 1 couteau bois, 5 pics bois

1 KG/planche

Fromages 100% AOP à partager et à
couper par vos soins selon la saison et
arrivage

35,00 € HT- 38,50 € TTC

PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS

Beurre, 1 couteau bois, 5 pics bois

1 KG/planche

Beaufort d'été, Dauphin, Tomme de
chèvre, Vieux Lille, Le rouchi, Gouda aux
truffes, St nectaire fermier

55,00 € HT- 60,50 € TTC



LES TARTES

8/10 Parts

22,73 € HT- 25,00 € TTC/PERS

TARTE AUX POMMES

Des pommes fraîches sur un lit de purée de pommes avec une base de pâte brisée et feuilletée

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Une garniture acidulée au citron posée sur un fond de pâte brisée et surmontée d'une meringue italienne moelleuse.

TARTE AMANDES ET DAIM

Une pâte levée, truffée de morceaux de pommes et de noix caramélisées



LES ENTREMETS

*6 parts: 27,27 € HT 30,00 € TTC
10 parts: 44,55 € HT 49,00 € TTC

L'INCONTOURNABLE

Mousse chocolat noir et chocolat lait
Ultra crémeux vanillé, biscuit chocolat noir façon cake
Croustillant amande fleur de sel.

INFINIMENT VANILLE

Mousse vanille, crémeux vanille, moelleux vanille
Croustillant praliné amande vanille

DOUCEUR CALINE

Riz au lait, mousse vanille, moelleux amande, caramel onctueux,
croustillant praliné noix de macadamia

SOBACHA

Mousse chocolat blanc caramélisé, crémeux caramel, moelleux vanille, croustillant praliné noisette sarrasin

FRAISIER *

Biscuit Jonconde, crème vanille, chantilly vanille, compotée de fraises, fraises fraîches

FRAMBOISIER *

Biscuit Jonconde, crème vanille, chantilly vanille, compotée de framboise, framboises fraîches

BOISSONS SOFT

BOISSONS SOFT 33CL - 50 CL	HT	TTC 5.5%	TTC 10%
Perrier 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Coca Zéro 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Coca Original 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Oasis Tropical 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Fuzetea 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Sprite 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Schweppes Agrume 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Orangina 33 cl	2,25 €	2,37 €	2,48 €
Eau minérale 50 cl	2,00 €	2,11 €	2,20 €
BOISSONS SOFT 100cl - 125 cl - 150 cl			
Badoit 100 cl	3,80 €	4,00 €	4,18 €
Jus de pomme "Fruits des weppes" 100 cl	5,00 €	5,28 €	5,50 €
Coca Zéro 125 cl	4,50 €	4,75 €	4,95 €
Coca Original 125 cl	4,50 €	4,75 €	4,95 €
Eau minérale 150 cl	3,60 €	3,80 €	3,96 €

*TVA 5.5% en livraison - TVA 10% en réception

LEBRUN
TRAITEUR

BOISSONS ALCOOLISÉES

BOISSONS ALCOOLISÉES 75CL	HT	TTC 20%
Vin blanc Anjou	9,00 €	10,80 €
Vin blanc Bourgone Aligoté	12,00 €	14,40 €
Vin rouge Côtes de Blayes	9,00 €	10,80 €
Vin rouge St Chinian	7,50 €	9,00 €
Vin rosé St Chinian	9,00 €	10,80 €
Bière blonde Anostéké	6,80 €	8,16 €
Bière blonde Moulins d'Ascq BIO	6,80 €	8,16 €
Méthode champenoise Adrien Romet	9,00 €	10,80 €
Champagne Sélection Lebrun	25,00 €	30,00 €

LES OPTIONS

Sommelier/tire bouchon 8,00 € HT /9,60 € TTC

Kit Vaisselle éco-responsable (10 personnes) 19,50 € HT /23,40 € TTC
20 gobelets en carton
20 assiettes en pulpe de canne
10 kit couverts biodégradable

COORDONNÉES

Nom et prénom :

Société :

Adresse :

Téléphone :

E-mail :

INFORMATIONS

Date de l'événement :

Heure :

Lieu :

Etage

Nombre de convives :

Contact sur place :

Téléphone du contact:

Merci de renvoyer ce document complété à
geraldine@lebruntraiteur.com

ZONES DE LIVRAISON

Optimisez Vos Réunions d'Affaires avec Notre Service de Livraison.

Notre service de livraison est conçu pour répondre aux besoins spécifiques des professionnels, en apportant directement à votre lieu de travail ou à votre domicile, des repas de qualité.

ZONE ET TARIFICATION :

Nous couvrons la région de Wavrin et ses alentours dans un rayon de 15 km ainsi que Lille et Villeneuve D'Ascq

Journées de Semaine : Une contribution de 15€ HT est appliquée pour toute commande inférieure à 150€ HT.

Pour les commandes excédant ce seuil, la livraison est gracieusement offerte.

Samedi : Afin de soutenir vos activités professionnelles même le weekend, les livraisons sont standardisées à 20€ HT, sans minimum de commande.

Dimanche : Pour toute nécessité dominicale, le service de livraison est proposé à 30€ HT, permettant une flexibilité maximale pour vos événements et réunions imprévisibles.

HORS ZONE STANDARD :

Pour les livraisons en dehors de cette zone prédéfinie, nous appliquons un tarif de 1,30€ par kilomètre (calculé sur le trajet aller uniquement).

Nous nous réservons le droit d'évaluer la faisabilité des commandes situées à une distance considérable, afin d'assurer le maintien de nos standards de qualité.

Veuillez noter que l'horaire de livraison mentionné est donné à titre indicatif et ne constitue pas un engagement contractuel.

Lebrun Traiteur s'accorde une marge de manœuvre de 45 minutes avant et de 15 minutes après l'heure convenue et confirmée lors de la prise de commande.

LEBRUN TRAITEUR

 03 20 58 81 92

 geraldine@lebruntraiteur.com

*Tarifs hors livraison
Tarifs et conditions valables jusqu'au 31 Juillet 2024