

## Nos Plats Uniques

<i>Tartiflette</i>	<i>7.00€ la part</i>
<i>Lasagne</i>	<i>6.00€ la part</i>
<i>Parmentier de Bœuf</i>	<i>6.50€ la part</i>
<i>Parmentier de Canard</i>	<i>7.50€ la part</i>
<i>Couscous Royal</i>	<i>8.50€ la part</i>
<i>(Légumes, semoule, poulet, merguez, bœuf ou agneau)</i>	
<i>Paella aux fruits de Mer</i>	<i>8.50€ la part</i>
<i>Choucroute garnie</i>	<i>8.50€ la part</i>
<i>(Chou, pommes de terre, jarret ou cote cuite, cervelas Lard, Gendarme e saucisse viennoise)</i>	
<i>Cassoulet</i>	<i>8.50€ la part</i>
<i>(Flageolet, saucisse fumée, lard et canard confit)</i>	
<i>Tajine de Légumes au Bœuf ou poulet</i>	<i>8.00€ la part</i>
<i>(Sucrée Salée avec ou sans semoule)</i>	

# Laurent BREURE Votre Traiteur

9, Place de la Gare  
42480 LA FOUILLOUSE  
Tél : 04.77.30.27.91  
breure.laurent@free.fr

[www.traiteurbreure.com](http://www.traiteurbreure.com)

# Les Apéritifs

## Froid

Pain surprise charcuterie (environ. 100 toasts) 38.00€ pièce  
(Rosette, jambon cuit, cru, mousse de canard et Chorizo)

Pain surprise poisson (environ. 100 toasts) 40.00€ pièce  
(Mousse de poisson, surimi et saumon fumé)

Pain hérisson (60 pièces) 36.00€ pièce  
(wraps, tomates-mozza, pruneau lardon, entremet canard, abricot-lardon)

Mini pâté en croûte pur Breure au Veau 29.90€/kg

Plaque de quiche (60 parts) 26.00€ pièce

Plaque de pizza (60 parts) 22.00€ pièce

Mini bouchée fromage 1.00€ pièce

Mini aspic œuf de caille Jambon 1.00€ pièce

Blinis assorti 1.00€ pièce

Mini pain bagnat 2.00€ pièce

Mille feuille crabe & saumon fumé 2.00€ pièce

Mini pain suédois 1.50€ pièce

Wrap 1.00€ pièce

Mini entremet de canard 2.00€ pièce

Mini cake de saison 2.00€ pièce

Brioche de saumon fumé 2.00€ pièce

Canapé de Foie Gras 2.30€ pièce

Canapé de saumon fumé 2.90€ pièce

Canapé assorti charcuterie 1.00€ pièce

Canapé assorti poisson 1.00€ pièce

Mini crème brûlée Foie gras 2.90€ pièce

Mini Navette assortie 1.50€ pièce

Verrine 2.30€ pièce

(Mousse de canard - pain d'épices ou tartare de poissons)

Verrine crudité 2.30€ pièce

(Concombre, asperge ou betterave)

Verrine de Foie Gras

2.90€ pièce

# Les Apéritifs

## Chaud

Feuilletés apéritif assortis 3.60€ /100g  
(Saucisse, olive, fromage, noix, noisette, amande...)

Brochette de Volaille (sucré salé) 2.00€ pièce

Brochette de pruneaux au lard Fumé 2.30€ pièce

Mini bouchée Jambon Morilles 2.50€ pièce

Mini croissant Jambon 2.90€ pièce

Crevette pannée 2.50€ pièce

Chou croquant Escargot 2.50€ pièce

Mini burger Bœuf 2.00€ pièce

Mini burger Saumon 2.50€ pièce

Crème Brûlée Tartifourme 2.90€ pièce

PUNCH Maison 8.00€ le litre

SANGRIA Maison 6.00€ le litre

Mini gâteau sucré et mini verrine 1.50€ pièce

Grosse Verrine sucrée 2.50€ pièce

Entremet 4.00€ la part  
(Framboisier, Fraisier, craquant chocolat, trio chocolat...)

Pièce Montée (3 choux/pers. Vanille & chocolat) 4.50€ la part

# Entrées Chaudes

Bouchée à la reine jambon champignons	4.00€ pièce
Bouchée à la Reine jambon morilles	5.90€ pièce
Croustade d'Escargot	7.50€ la part
Escargots de Bourgogne	8.50€ la dz
Cassolette de Saint-Jacques & d'Ecrevisses	8.00€ pièce
Eclair aux 2 Saumons	7.90€ pièce
Aumônière de St Jacques aux 3 légumes	8.50€ pièce
Aumônière de ris de veau & morilles	9.90€ pièce
Croustade d'Escargots	7.00€ pièce
Mille feuille d'Escargots	8.00€ pièce
Cassolette chair de grenouilles Persillées	8.90€ pièce
<i>Feuilletés entiers 4-6-8-10 &amp; 12 parts</i>	
Feuilleté jambon champignons	6.00€ la part
Feuilleté Jambon Morilles	8.00€ la part
Feuilleté ris de veau & morilles	9.90€ la part
Feuilleté fruit de mer	7.50€ la part
Feuilleté de Saumon sur lit d'épinard	8.00€ la part

# Entrées Froides

**Tous nos plats sont décorés  
& présentés sur plat**

Foie Gras de canard Maison au Monbazillac & pain d'Epices	12.00€ la part
Crème Brûlée au Foie Gras	10.00€ pièce
Entremet de Saumon (12 personnes)	40.00€ pièce
Entremet de Jambon cru (12 personnes)	32.00€ pièce
Saumon belle Vue (En Tranche, Macédoine, Mayonnaise et Crevettes) mini.12 pers	8.00€ la part
Darne de Saumon (crevette, macédoine)	7.00€ la part
Demi-Langouste macédoine	suivant le cours
Demi-queue de langouste mayonnaise	suivant le cours
Tiramisu aux 2 Saumons	6.50€ la part
Mousseline de St Jacques & d'Ecrevisses	6.900€ la part
Saumon Fumé & sa crevette	7.90€ la part
Assortiment de Salades (250g / personne)	4.90€ la part
2 Assortiments de Viandes froides au choix (Rosbif, rôti de porc, blanc de volaille, Poitrine de Veau farci ou pilon de poulet)	4.90€ la part
5 Assortiments de charcuterie (Jambon cuit, cru, pâté en croûte, rosette & pâté de campagne)	6.00€ la part

# Nos formules Apéritifs

Minimum 8 personnes

**10.50€**

**9 Pièces/personne**

7 Froids

Blinis, canapés charcuterie & poisson

Wrap, mini pain suédois

Mini aspic & entremet canard

2 chaud

Mini burger & crevette panée

Ou

2 pièces sucrées

**13.50€**

**12 Pièces/personne**

8 Froids

Blinis, canapés charcuterie & poisson

Wrap, mini pain suédois, brioche saumon

Mini aspic & entremet canard

2 chaud

Mini burger & crevette panée

2 pièces sucrées

**15.50€**

**15 Pièces/personne**

9 Froids

Blinis, canapés charcuterie & poisson

Wrap, mini pain suédois

Mini aspic, entremet canard

Hamburger foie gras & canapé de saumon

4 chaud

Mini burger & crevette panée

Chou croquant Escargot & croissant Jambon

2 pièces sucrées

**20.00€**

**20 Pièces/personne**

11 Froids

Blinis, canapés charcuterie & poisson

Wrap, mini pain suédois

Mini aspic, entremet canard

Hamburger foie gras & canapé de saumon...

5 chaud

Mini burger & crevette panée

Chou croquant Escargot & croissant Jambon...

4 pièces sucrées

# Les viandes

## Les Volailles

Filet de canette sauce morilles	suivant le cours
Magret de canard sauce Foie gras	suivant le cours
Poulet aux Ecrevisses	9.90€ la part
Poulet Basquaise	7.00€ la part
Poulet aux cèpes	9.50€ la part
Caille fermière aux poivres verts	7.50€ la part
Caille fermière farcie aux morilles	8.50€ la part
Lapin fermier à la moutarde	8.50€ la part
Civet de lapin	7.90€ la part
Emincé de volaille à la provençale	7.00€ la part
Emincé de dinde au curry	7.90€ la part
Paupiette de dinde aux petits légumes	8.50€ la part
Suprême de veau et volaille aux cèpes	9.90€ la part

## Le Veau

Blanquette de veau	8.50€ la part
Pavé de veau sauce Morilles	11.90€ la part
Longe de veau aux girolles & foie gras	13.00€ la part

## Les viandes Rouges

Pavé de paleron de Bœuf bière & pain d'Epices	11.50€ la part
Bœuf Bourguignon	8.90€ la part
Tournedos de Bœuf Beurre truffes & Morilles	12.90€ la part
Pavé de Bœuf sauce foie gras	13.00€ la part
Souris d'Agneau rôtie & son jus au Thym	10.50€ la part

## Le Porc

Jambon chaud sauce madère	6.90€ la part
Filet mignon au Miel	9.90€ la part
Porcelet entier farci & ses pommes de terre	10.00€ la part

(Minimum 25 personnes)

Jambon chaud entier et sa sauce au choix	8.50€ la part
--	---------------

(Minimum 25 personnes)

# Les Poissons

Crèmeux de St Jacques & ses tagliatelles	10.00€ la part
½ queue de langouste américaine	suivant le cours
Filet de Lotte à l'américaine	15.00€ la part
Pavé de Sandre sauce champagne	11.00€ la part
Pavé de Saumon beurre blanc	10.00€ la part
Pavé de saumon sauce champagne	10.90€ la part
Filet de St Pierre écrevisses	11.00€ la part
Filet de bar aux noix de St Jacques	12.00€ la part
Gratin de Fruits de mer	8.00€ la part
Coquille Saint Jacques	9.00€ la part

# Les Légumes

Morilles à la crème	12.00€ la part
Fricassés de Cèpes	6.50€ la part
Marrons cuisinés pommes & raisins	7.00€ la part
Fagot d'Asperge	3.00€ pièce
Fagots de haricots (2)	4.00€ la part
Tomates provençale (2)	3.50€ la part
Tatin de Légumes	3.00€ pièce
Timbale de risotto aux cèpes	3.50€ pièce
Timbale de risotto nature	2.50€ pièce
Riz camarguais safrané	3.90€ pièce
Ecrasé de pommes de terre	
Cèpes & girolles	4.50€ pièce
Ecrasé de pommes de terre nature	4.90€ pièce
Ecrasé de pommes de terre & pommes façon tatin	6.00€ pièce
Polenta crémeuse aux petits légumes	4.00€ la part
Gratin Dauphinois (250g)	3.80€ la part
Pommes dauphines (les 5)	4.00€ la part