



Le Brin d'Olivier

Traiteur



Menus de Fêtes de fin d'année

24, 25 et 31 Décembre 2023 et 1^{er} Janvier 2024

42.00 € : entrée, poisson ou viande, dessert

ou 54.00 € : entrée, poisson, viande, dessert

Click & collect ou livraison offerte dans un rayon de 20km

***** Entrée *****

Amouillère de Foie-Gras de canard mi-cuit aux Pommes Golden Caramélisées et sa réduction de Vieux Porto

ou

Gratinée de filet de Rouget à la Crème de Crustacés, sur son lit de Calamars à l'Armoricain et sa Gambas Sauvage rôtie

***** Poisson *****

Pavé de Maigre à l'Unilatéral en écailles de Saint Jacques

ou

Dos de Cabillaud rôti sur la peau à la Compotée de Poivrons Doux et sa Crème au Chorizo

***** Viande *****

Déclinaison de Magret de Canard rôti à Basse Température sur sa Tarte Fine aux Oignons Confits, jus de Canard à l'Orange et Badiane

ou

Suprême de Chapon rôti à Basse Température aux Éclats de Morilles et Vin de Paille

ou

Picanha de Veau Label Rouge saisi à Juste Température, Réduction de Jus Caramélisé à la Tapenade Noire des Baux et Tomates Confites, Aulx rôtis au Thym Frais

***** Accompagnement *****

Millefeuille de Pommes Charlottes au Cantal Entrée -Deux

***** Dessert *****

Cheesecake Revisité à la Crème de Spéculos et Vanille Tahitienne

ou

Entremet croustillant Praliné au Caramel Beurre Salé

S.A.S.U Le Brin D'Olivier Traiteur au capital de 54 000€

Saint Génies de Comolas Siret : 79180371100013 APE : 5621Z

☎ 06.12.71.34.07 ✉ menusdefetes@brindolivier.com



Le Brin d'Olivier

Traiteur



En raison d'une forte demande, nous vous invitons à passer commande au plus tôt.

Dates limites de commande :

- le 20/12/2023 pour les livraisons du 24 & 25/12/2023 ;
- le 27/12/2023 pour les livraisons du 31/12/2023 & 01/01/2024.

Les commandes ne seront définitivement prises en compte qu'à réception du règlement.

Le Brin D'Olivier vous remercie de votre confiance
et vous souhaite d'agréables fêtes de fin d'année.

*S.A.S.U Le Brin D'Olivier Traiteur au capital de 54 000€
Saint Génies de Comolas Siret : 79180371100013 APE : 5621Z*

 06.12.71.34.07  menusdefetes@brindolivier.com



Le Brin d'Olivier

Traiteur



BON DE COMMANDE - Menus de fêtes de fin d'année 2023

(à retourner par mail à menusdefetes@brindolivier.com - règlement par chèque à transmettre par courrier pour valider la commande)

Vos coordonnées			
Nom Prénom :			
Adresse :			
Téléphone :			
Mail :			
Date de livraison :	<input type="checkbox"/> 24 Décembre 2023	Heure souhaitée* :	
	<input type="checkbox"/> 25 Décembre 2023		
	<input type="checkbox"/> 31 Décembre 2023		
	<input type="checkbox"/> 1 ^{er} Janvier 2024		
Retrait	<input type="checkbox"/> Livraison à domicile* (à l'adresse ci-dessus)		
	<input type="checkbox"/> Click & Collect (dans nos locaux, adresse ci-dessous)		

* L'heure de livraison sera fixée en fonction du planning de livraison et de la tournée.

Les commandes ne seront prises en compte définitivement qu'à réception du règlement par chèque à transmettre par courrier à l'adresse suivante :

Le Brin D'Olivier Traiteur - Menus de fêtes 2023
37 Route D'Avignon
30150 Saint Génies de Comolas

	Désignation	Quantité	
		Menu à 42.00 €	Menu à 54.00 €
ENTRÉES	Amônière de Foie-Gras de canard mi-cuit aux Pommes Golden Caramélisées et sa réduction de Vieux Porto		
	Gratiné de filet de Rouget à la Crème de Crustacés, sur son lit de Calamars à l'Armoricain et sa Gambas Sauvage rôtie		
POISSONS	Pavé de Maigre à l'Unilatéral en écailles de Saint Jacques		
	Dos de Cabillaud rôti sur la peau à la Compotée de Poivrons Doux et sa Crème au Chorizo		
VIANDES	Déclinaison de Magret de Canard rôti à Basse Température sur sa Tarte Fine aux Oignons Confits, jus de Canard à l'Orange et Badiane		
	Suprême de Chapon rôti à Basse Température aux Éclats de Morilles et Vin de Paille		
	Picanha de Veau Label Rouge saisi à Juste Température, Réduction de Jus Caramélisé à la Tapenade Noire des Baux et Tomates Confites, Aulx rôtis au Thym Frais		
LEGUME	Millefeuille de Pommes Charlottes au Cantal Entré -Deux		
DESSERTS	Cheesecake Revisité à la Crème de Spéculos et Vanille Tahitienne		
	Entremet croustillant Praliné au Caramel Beurre Salé		