



Traiteur

# Le Brin d'Olivier



## Menus de Fêtes de fin d'année

24, 25 et 31 Décembre 2025 et 1<sup>er</sup> Janvier 2026

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 \*\*\*\*\*

Feuillantine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit Maison, Écailles de Pommes  
Caramélisées et Magret de Canard Fumé, Réduction de Vieux Porto

*ou*

Amouillère de Cabillaud Frais à la Crème de Crustacés aux Saint-Jacques et Scampis  
et son Coulis de Langoustine

\*\*\*\*\* Poisson \*\*\*\*\*

Médailleur de Filet de Lotte Fraîche à l'Armoricaine et Piment d'Espelette

*ou*

Filet de Sandre Rôti sur la Peau, Caviar d'Aubergines au Cumin et Crème de Coriandre

\*\*\*\*\* Viande \*\*\*\*\*

Pavé de Filet de Boeuf saisi sur le vif et cuisson Basse Température  
à la Crème de Saint-Agur

*ou*

Suprême de Chapon Farci à la Duxelle de Champignons de Paris,  
rôti à basse température, Crème de Vin Jaune et Éclats de Morilles

*ou*

Picanha de Veau Saisi à Juste température  
petit jus aux Tomates Séchées, Tapenade des Baux et Aulx Confits

\*\*\*\*\* Accompagnement \*\*\*\*\*

Millefeuille de Pommes Charlottes au Deux Fromages  
(Cantal Entre-Deux et Emmental)

\*\*\*\*\* Dessert \*\*\*\*\*

Mini Croustillant à la Cacahuète et Mousse au Caramel Beurre Salé,  
Glaçage Chocolat Noir Brillant

*ou*

Entremet aux Fruits Rouges et Vanille Bourbon sur Son Biscuit Maderling

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](mailto: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 20/12/2025 pour les livraisons du 24 & 25/12/2025 ;
- Le 27/12/2025 pour les livraisons du 31/12/2025 & 01/01/2026.

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](mailto:menusdefetes@brindolivier.com)

BON DE COMMANDE - Menus de fêtes de fin d'année 2025

(à retourner par mail à [menusdefetes@brindolivier.com](mailto: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 2025                                      | Heure souhaitée* : |  |
|                     | <input type="checkbox"/> 25 Décembre 2025                                      |                    |  |
|                     | <input type="checkbox"/> 31 Décembre 2025                                      |                    |  |
|                     | <input type="checkbox"/> 1 <sup>er</sup> Janvier 2026                          |                    |  |
| 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 2025  
37 Route D'Avignon  
30150 Saint Génies de Comolas

| Désignation |  | Quantité       |                |
|-------------|--|----------------|----------------|
|             |  | Menu à 42.00 € | Menu à 54.00 € |
| ENTRÉES     | Feuillantine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit Maison, Écailles de Pommes Caramélisées et Magret de Canard Fumé, Réduction de Vieux Porto |                |                |
|             | Flambyère de Cabillaud Frais à la Crème de Crustacés aux Saint-Jacques et Scampis et son Coulis de Langoustine                         |                |                |
| POISSONS    | Médaille de Filet de Lotte Fraîche à l'Armoricaine et Piment d'Espelette   |                |                |
|             | Filet de Saumon Rôti sur la Peau, Caviar d'Aubergines au Cumin et Crème de Coriandre   |                |                |
| VIANDES     | Pavé de Filet de Bœuf saisi sur le vif et cuisson Basse Température à la Crème de Saint-Agur   |                |                |
|             | Suprême de Chapon Farci à la Duxelle de Champignons de Paris, rôti à basse température Crème de Vin Jaune et Éclats de Morilles        |                |                |
|             | Picanha de Veau Saisi à Juste température petit jus aux Tomates Séchées, Tapenade des Baux et Aulx Confits                             |                |                |
| LEGUME      | Millefeuille de Pommes Charlottes au Deux Fromages (Cantal Entre-Deux et Emmental)   |                |                |
| DESSERTS    | Mini Croustillant à la Cacaohuète et Mousse au Caramel Beurre Salé, Glaçage Chocolat Noir Brillant                                     |                |                |
|             | Entremet aux Fruits Rouges et Vanille Bourbon sur Son Biscuit Madeleine  |                |                |