

Petits fours sucrés

Boîte de 15 pièces 22,90 €

Macarons

Boîte de 16 pièces  25,30 €



Nos prix TTC en euros sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment.

LES DESSERTS

Le Casse-Noisette 4,90€
Sablé noisette, crémeux caramel,
mousse chocolat-noisette,
glaçage chocolat amande

L'Ivoire Chocolat 4,40€
Biscuit feuillantine chocolat blanc,
mousse chocolat blanc,
compotée fruits rouges et bergamote

La Truffe 4,90€
Mousse au chocolat noir,
crémeux noix de pécan et amande,
croustillant chocolat,
brisures d'amandes caramélisées

Le Dôme Mangue-Passion 3,90€
Biscuit craquant chocolat blanc,
mousse mangue-passion-yuzu,
compotée mangue-ananas

Le Kube 4.40€
Mousse chocolat noir,
coeur croustillant feuillantine,
sur fine meringue au chocolat

CARTE DES FÊTES

2021



35, rue du Midi-94300 Vincennes tél
: 01.43.28.18.05

www.bruck-traiteur.com

LES APERITIFS

Feuilletés Apéritifs 16 pièces	19,00 €
Plateau de 24 Canapés Assortis	45,60 €
Plateau de 12 Navettes Assorties	29,90 €
Mini Samoussa/pièce	1,70 €
Mini Burger au Cheddar/pièce	2,70 €
Mini Gougère au Comté/pièce	1,60 €

LES PAINS SURPRISES

Saumon Fumé, Oeufs de Truite (30 Toasts)	37,00 €
Assorti (60 Toasts)	46,00 €

COFFRET DE VERRINES 6 PIECES

Méchouiade de thon et cumin	19,00 €
Crème brûlée d'asperges, mousse de tomates	
Mousse de homard, crèmeux d'asperges vertes	
Caviar d'aubergines, mozzarella, tapenade de tomates	
Rillettes de saumon	
Tartare de tomates, épinard, chèvre frais	

LES FOIES GRAS*

Foie Gras de Canard	240 €/kg
Foie Gras de Canard Truffé	265 €/kg
Colmar Truffé 5%	440 €/kg

LES SPECIALITES AU FOIE GRAS *

Tatin de Foie Gras	7,90 €
Opéra de Foie Gras et Coulis de Cassis	11,20 €
Mille-Feuille de Foie Gras aux Fruits Secs	9,90 €

LES ENTREES FROIDES *

Soufflé de Tomates	7,60 €
Crèmeux de Saint-Jacques	8,20 €
Comme un Avocat	7,30 €
Entremets de Homard	7,60 €
Maraîchère de Saint-Jacques	7,90 €
Darne de Saumon	6,80 €
Terrine de Saint-Jacques aux Légumes	7,90 €
Terrine de Lotte Safranée	7,90 €
Terrine de Langouste et Ecrevisse	7,90 €
Oeuf Norvégien	8,40 €
Rillettes de Saumon	7,70 €
Mille-Feuille de Saumon aux Senteurs de Basilic	7,90 €
Saumon Fumé Ecosais Label Rouge	125,90 €/kg
Demi-Langouste Nature ou Mayonnaise	29,40 €

LES ENTREES CHAUDES *

Escargots de Bourgogne (la douzaine)	14,00 €
Coquille Saint-Jacques	9,80 €
Bouchée à la Reine	5,10 €
Bouchée au Ris de Veau	6,60 €
Soufflé de Homard et d'Ecrevisses	7,90 €

LES BOUDINS BLANCS

Boudin Blanc Truffé	44,20 €/kg
Boudin Blanc aux Morilles	41,60 €/kg

LES POISSONS CHAUDS SANS GARNITURE *

Dos de Merlu Sauce Homardine	16,60 €
Langouste Thermidor	29,90 €
Pavé de Bar Sauce Beurre Blanc	17,90 €
Curry de Cabillaud et Gambas	14,90 €
Cassolette d'Ecrevisses Sauce Nantua	12,40 €

LES VIANDES CHAUDES SANS GARNITURE *environ 240 g/pers

Cuisse de Pintade Farcie Sauce au Miel	16,90 €
Filet de Canette aux Poires Caramélisées	17,70 €
Suprême de Chapon aux Morilles	16,60 €
Civet de Cerf aux Griottes	14,20 €
Caille Farcie au Foie Gras de Canard	13,90 €

LES GARNITURES ET LEGUMES *

Mille-Feuille de Pommes de Terre	3,70 €
Poêlée Saint Sylvestre	9,60 €
Pomme Macaire	3,40 €
Mousseline de Céleri	4,90 €
Mousseline de Carottes	4,90 €
Gratin de Panais au Cantal	3,90 €
Flan au Butternut	3,70 €
Poêlée de Marrons Confits	6,90 €