



# Les Pépites **BRESSANES**

*Votre traiteur de saveurs locales  
spécialisé dans les mariages*



Plats 100%  
faits maison



Cuisine de produits  
frais et locaux



Service traiteur pros  
et particuliers



Forts de nombreuses  
années d'expériences



## Les Formules :

Formule 6 pièces .....	🕒 1h30 .....	11 €
Formule 8 pièces .....	🕒 1h30 .....	14 €
Formule 10 pièces .....	🕒 1h30 .....	18 €
Formule 12 pièces* .....	🕒 2h30 .....	21,50 €
Formule 15 pièces* .....	🕒 2h30 .....	27 €



Au choix dans la liste ci dessous :

## PIECES COCKTAILS FROIDES :

- *Petits pains briochés assortis (beurre jambon cru / fromage persillé, saumon fumé, confit de figue, foie gras)*
- *Canapé pain d'épice, foie gras, confit de figue*
- *Sucette de foie gras façon pomme d'amour*
- *Macaron salé foie gras, pomme caramélisée*
- *Macaron salé figue, chèvre, thym (végétarien)*
- *Mini tortilla garnie saumon fumé*
- *Mini tortilla garnie tomate mozzarella*
- *Tartelette fond mayonnaise maison, œuf de caille, tomate cerise, crevette (végétarien)*
- *Tartelette tartare de légumes, chiffonnade de bœuf, pointe crème balsamique*
- *Mini sablé bouchon de chèvre aux inclusions d'abricots secs, confit d'abricots (végétarien)*
- *Mini tatins légumes assorties - végétarien (tatins champignons, tatins duo de poivrons, tatins de curry, tatins légumes du soleil)*
- *Verrine mousseline guacamole, dés de saumon*
- *Verrine mousseline poivrons confits, dés de chorizo*
- *Verrines vegan*



## PIECES COCKTAILS CHAUDES :

- *Mini croque-monsieur jambon fromage*
- *Tartelette façon quiche*
- *Tartelette Saint-Jacques, sauce homardine*
- *Tartelette escargot à la persillade*
- *Mini empanadas bœuf Tex Mex*
- *Mini empanadas thon et légumes*
- *Assortiment mini tartelettes végétariennes*
- *Mini cheeseburger (+1 €)*
- *Mini chou burger (+1 €)*
- *Cassolette noix de Saint-Jacques, sauce homardine*
- *Cassolette grenouilles désossées au beurre persillé légèrement crémée*
- *Verrine crumble pomme spéculoos, foie gras poêlé*



## SERVICE ET OPTIONS :

**(Ateliers :+8 € cuisinier inclus)**

- **Atelier plancha** : *Saint-Jacques flambées au pastis, gambas marinées à la persillade, aiguillettes de bœuf marinées*
- **Atelier jambon cru** (*finement tranché*)
- **Atelier foie gras poêlé** : *cassolette mangue ou pomme ou poivre, foie gras poêlé, pain d'épices artisanal*

**Service : Inclus avec le menu**

**Vaisselle : en option**





# REPAS PRINCIPAL

🕒 *Durée de prestation et présence du personnel de service*

## Nos Menus :

Menu 1 : Plat chaud / Fromage / Dessert.....	🕒 6h30 .....	55 €
Menu 2 : Entrée / Plat chaud / Fromage.....	🕒 6h00 .....	53 €
Menu 3 : Entrée / Plat chaud / Dessert .....	🕒 7h00 .....	65 €
Menu 4 : Entrée / Plat chaud / Fromage / Dessert.....	🕒 7h30 .....	69 €



Au choix dans la liste ci dessous :

## ENTREES FROIDES :

- *Saumon gravlax marinade citronnée aux baies roses et aneth, petite verdure garnie de son gressin aux sésames*
- *Terrine de canard cœur foie gras, confit d'oignon, petite verdure*
- *Salade périgourdine*
- *Petit panier de pâte croûte de volaille aux morilles, gelée au porto, petite verdure*
- *Terrine de sandre et légumes, mayonnaise maison, macédoine de légumes frais*
- *Tartare de Saint-Jacques, saumon et mangues, marinade fruit de la passion*

## ENTREES CHAUDES :

- *Mousse de Saint-Jacques, farandole de queues d'écrevisses, sauce homardine*
- *Cassolette d'escargots forestière à la crème d'ail persillée*
- *Feuilleté de grenouilles désossées à la crème d'ail persillée*
- *Cassolette de fruits de mer sauce homardine*
- *Feuilleté de Saint-Jacques, fondue de poireaux*

## PLATS CHAUDS :

- *Suprême de poulet fermier*
- *Suprême de pintade fermière*
- *Filet mignon de cochon cuisson basse température*
- *Filet de veau cuisson basse température*
- *Pavé de sandre sauce crémeuse citronnée*
- *Dos de cabillaud sauce au Noilly Prat*
- *Tian de légumes à la provençale (végétarien, vegan)*
- *Lasagne aux légumes méditerranéens (végétarien, vegan)*
- *Caille désossée farce volaille forestière et foie gras, sauce périgourdine*





## Sauces et accompagnements au choix pour les plats des Menus :

### Accompagnements / Garnitures

- Gratin dauphinois à la crème de Bresse
- Crêpes vonassiennes
- Risotto au parmesan
- Flan de courgette au pesto
- Flan d'échalote
- Flan de champignon
- Tomate provençale
- Ratatouille

### Sauce pour volaille et viande :

- Sauce à la crème de Bresse
- Sauce à la crème de Bresse et vin jaune
- Sauce crémée à la forestière
- Sauce foie gras
- Sauce écrevisse
- Jus en réduction aux saveurs de la garrigue

## FROMAGES :

- Fromage blanc d'Étrez et sa crème ou coulis de fruits
- Demi Saint Marcellin et ses petites noix décortiquées
- Buffet de fromage (+5 €) : Comté, Brie, Domaine de Bresse, fromages de chèvres mi sec et sec



## DESSERTS :

- Pièce montée (3 choux / pers)
- Assortiment Mignardise (4 pièces / pers)

### Possibilité 2 au choix :

- Royal chocolat (Mousse chocolat et biscuit croquant)
- Trianon (Mousse 3 chocolats et génoise chocolat)
- Fraisier
- Framboisier
- Vaucluse (Génoise, crème mousseline et framboise, chantilly et copeaux de chocolat blanc)
- Normand (Mousse caramel, pommes caramélisées et biscuit craquant au praliné)
- Trois chocolat (Biscuit joconde amande noisette, mousseline chocolat au lait, noir et blanc)
- Salade de fruits frais (option +4 €)
- Mousse au chocolat (option +4 €)
- Wedding cake +3 €



## SERVICE ET OPTIONS REPAS PRINCIPAL :

Café : offert  
Service : inclus  
Pain : inclus

Vaisselle : incluse  
Nappage : en option  
Serveur : 1 serveur pour 30 personnes



Les Pépites  
**BRESSANES**

54, route de Chavanosse  
01340 MARSONNAS

**06 78 62 74 92**  
**willylamberet@yahoo.fr**

*Votre traiteur saura s'adapter à vos demandes spécifiques pour que votre réception résonne avec saveurs, couleurs et gourmandises.*



Les Pépites Bressanes vous proposent une équipe de professionnels du service accompagnée de son Maître d'hôtel pour vous garantir un moment d'exception.

*Toute heure au-delà du forfait heure annoncée sera ajoutée et facturée 40 € TTC de l'heure par personne de service.*



@lespepitesbressanes

www.lespepitesbressanes.fr