

# Nos prestations



CONTACT ÉPICERIE COMPTOIR MÈRE BRAZIER

Jérôme DESBOIS 06 07 58 19 99

[jdesbois@merebrazier-epicerie.com](mailto:jdesbois@merebrazier-epicerie.com)



# Notre philosophie

La tradition contemporaine, c'est l'esprit même de L'Epicerie Comptoir Mère Brazier : un lieu où l'on trouve des produits rares, recherchés, inattendus, raffinés et de qualité, où travaillent sous l'égide de Mathieu Viannay, des chefs inventifs pour créer vos réceptions de 10 à 700 personnes..

Nos mets sont fabriqués dans le respect de l'artisanat d'excellence, dans les labos de l'Epicerie Comptoir Mère Brazier. Nous utilisons exclusivement des produits issus de l'agriculture biologique ou de culture raisonnée.

Tous nos pains sont fabriqués avec des farines de haute qualité issues de l'agriculture biologique et moulues de manière traditionnelle par la minoterie «Dupuy-Couturier» dans la Loire à L'Etrat.

Nous utilisons notre propre levain naturel et traditionnel.





«Pour bien commencer sa journée,  
rien de tel qu'un petit déjeuner complet...»

### LE PETIT DÉJEUNER ÉPICERIE

**6,50€ HT/pers**

Café, thé

Deux mini-viennoiseries maison au choix

(Croissants, pains au chocolat ou pains aux raisins)

Jus de fruits bouteille Alain Milliat

1 bouteille pour 5 personnes

Eau minérale, une bouteille pour 10 personnes

### LE PETIT DÉJEUNER BRAZIER

**9€ HT/pers**

Café, Thé

Deux mini-viennoiseries maison au choix

(Croissants, pains au chocolat ou pains aux raisins)

Salade de fruits frais individuelle ou compote de pomme à la vanille maison

Jus de fruits bouteille Alain Milliat

(1 bouteille pour 5 personnes)

Eau minérale, une bouteille pour 10 personnes



# La pause

## PAUSE GOURMANDE

**8€ HT/pers**

Café, thé

Mini brownies, mini cookies, madeleines de la Mère Brazier

Jus de fruits Alain Milliat en bouteille verre

1 bouteille pour 5 personnes

Eau minérale, une bouteille pour 10 personnes



# L'APÉRITIF

## BUFFET APÉRITIF

Feuilletés fromage

Feuilletés aux olives et tomate

Pâté-croûte Cocktail maison

Blinis au tarama de la maison Kaviari

Chiffonnade de jambon blanc

Chiffonnade de jambon cru de Noir de Bigorre

Saucisson sec de la maison Duculty

Terrine de jambon persillé maison

Chorizo de Noir de Bigorre tranché

**12,00€ HT/personne**

10 personnes minimum



# BUFFET COMPTOIR

## SÉLECTION DE CHARCUTERIE

Chiffonnade de jambon truffé

Chiffonnade de jambon cru de Noir de Bigorre

Saucisse sèche de la Maison Duculty

Terrine de campagne Mère Brazier

Pâté-croûte «Porc Veau Noisette»

Terrine de jambon persillé

## SÉLECTION TRAITEUR

Assortiment de feuilletés

Mini bagnat au thon

Velouté froid du moment

## FROMAGES

Sélection de nos fromages affinés Mère Richard

## PÂTISSERIES MAISON

Tartes fines aux pommes

Madeleines de la Mère Brazier

## PAINS

Buffet des pains de la maison

**21,50€ HT/personne**

10 personnes minimum



# BUFFET ÉPICERIE

## SÉLECTION DE CHARCUTERIE

Chiffonnade de jambon blanc

Chiffonnade de jambon cru de Noir de Bigorre

Saucisson de Noir de Bigorre

## SÉLECTION DE CHARCUTERIE MAISON

Jambon persillé, Terrine de lapin

Terrine de campagne Mère Brazier

Pâté-croûte «Porc Veau Noisette»

Pâté-croûte «Jarret de porc et foie gras»

## BUFFET FRAICHEUR

Boîte de crudités et sauce Mère Brazier

Cœur de saumon et endives

Soupe froide du moment

## FROMAGES

Sélection de nos fromages affinés Mère Richard

## PÂTISSERIES MAISON

Tartes fines aux pommes

Minis choux

Madeleines de la Mère Brazier

## PAINS

Buffet des pains de la maison

**27,00€ HT/personne**

10 personnes minimum



# BUFFET BRAZIER

## SÉLECTION DE CHARCUTERIE

Chiffonnade de jambon blanc truffé  
Chiffonnade de jambon cru de Noir de Bigorre  
Saucisse sèche de la Maison Duculty  
Saucisson de Noir de Bigorre

## SÉLECTION DE CHARCUTERIE MAISON

Jambon persillé, Terrine de lapin  
Terrine de campagne Mère Brazier  
(Atelier) Pâté-croûte « Volaille de Bresse et foie gras »  
(Atelier) Pâté-croûte « Jarret de Porc et foie gras »

## SÉLECTION TRAITEUR

(Atelier) Cœur de saumon et crème de raifort  
Boîtes de crudités et sauces Mère Brazier  
Sandwichs gastronomiques  
Soupe froide du moment

## FROMAGES

(Atelier) Sélection de nos fromages affinés Mère Richard

## PÂTISSERIES MAISON

Minis Tartelettes chocolat ou fruits  
Minis choux  
Tartes fine aux pommes caramélisées  
Madeleine de la Mère Brazier

## PAINS

Assortiment des pains de la maison au levain naturel et farine biologique

## SUR VOTRE TABLE

Beurres Bordier, huile d'olive Mère Brazier et cornichons Marc

**40,00€ HT/personne**

10 personnes minimum / ateliers à partir de 50 personnes



# BUFFET BRAZIER

## avec un plat

### PETITES PLANCHES EPICERIE POUR L'APERÔ

Chiffonnade de jambon blanc  
Chiffonnade de jambon cru Noir de Bigorre  
Saucisse sèche Maison Duculty  
Saucisson Noir de Bigorre  
Jambon persillé maison  
Terrine de lapin maison, Terrine de campagne Mère Brazier

### ATELIER OU BUFFET FRAICHEUR

Soupe froide du moment  
Boîtes de crudités et sauces Mère Brazier  
Cœur de saumon et crème de raifort

### ATELIER OU BUFFET PÂTE CROÛTE

Pâté-Croûte «Volaille de Bresse et foie gras» et «Jarret de Porc et foie gras»  
tranchés par notre chef charcutier devant les convives et dégustation en salle.

### NOS PLATS CHAUD

A définir selon vos envies avec nos chefs

### FROMAGES

(Atelier) Sélection de nos fromages affinés Mère Richard

### PÂTISSERIES MAISON

Madeleines au miel maison  
Minis choux  
Tartes fines aux pommes et beurre salé maison

### PAINS

Assortiment des pains de la maison au levain naturel et farine biologique

### SUR VOTRE TABLE

Beurres Bordier, huile d'olive Mère Brazier et cornichons Marc

**47,00€ HT/personne**

20 personnes minimum / ateliers à partir de 50 personnes



# ACCORD

## METS ET VINS

### LES SOFTS

Eaux minérales plates et gazeuses  
(Bouteilles en verre) (1 bouteille pour 4)  
Jus de fruits Patrick Font  
(Bouteilles en verre) (1 bouteille pour 10)  
Sodas (1 bouteille pour 10)

**5,00€ HT/personne**

10 personnes minimum

### LES VINS

«crus» vin Blanc et «crus» vin Rouge à définir  
(1 bouteille pour 3)

**Sur devis**



# Nos prestations

## NOS SERVICES PREMIUM

Livraison extérieure	sur devis
Livraison installation Grand Lyon et évacuation de cartons	70,00€ TTC
Vacation, 1 personne qui assure un service premium de 5 heures	200,00€ HT
Vacation, 1 personne qui assure un service premium de 7 heures	280,00€ HT
Service extérieur, heure complémentaire	40,00€ TTC/heure
Décoration florale	sur devis
Mise à disposition de vaisselle à usage unique	2,00 TTC/personne
Privatisation de l'Epicerie pour votre soirée de 20h00 à 23h00	
équipe de trois personnes incluses	500,00€ ttc(200€ / heure supplémentaire)