

Nos prestations



CONTACT ÉPICERIE COMPTOIR MÈRE BRAZIER

Stéphanie Trubert 0622303187

strubert@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.





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

LE PETIT DÉJEUNER ÉPICERIE

14 HT/pers

Café, thé

1 viennoiserie au choix ou tartine à la française

(Croissants, pains au chocolat ou tartine beurre et confiture Bruneton)

Jus de fruits au choix

Eau minérale

LE PETIT DÉJEUNER BRAZIER

18€ HT/pers

Café, Thé

Viennoiserie au choix ou tartine à la française

Croissants, pains au chocolat ou tartine beurre et confiture Bruneton)

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

Jus de fruits au choix

Eau minérale

35 € HT / personne

Entrée

Planche à partager

Pâté croûte veau noisette, sélection de charcuterie

Plat au choix

Double croque au jambon truffé

Fricassée de volaille fermière, garniture de saison

Dessert au choix

Tarte fine aux pommes, glace vanille de la maison Pédone

Ile flottante aux pralines roses

Menu Brazier

45 € HT / personne

Pâté Croûte amuse bouche

Entrée au choix

Gravlax de saumon d'Ecosse label rouge

Œuf mimosa, cœur de laitue

Plat au choix

Pavé de cabillaud rôti, poireaux confits, beurre de soja

Paleron de bœuf cuit à basse température, gratin dauphinois, jus corsé

Dessert au choix

Tarte sablée au chocolat noir, caramel beurre salé

Crème brûlée à la vanille Bourbon

60 € HT / personne

Sélection à partager de pâté croûte

Entrée au choix

Tartare de bar, mangue, coriandre, grenade

Foie gras de canard mi cuit, chutney du moment

Plat au choix

Magret de canard, pommes de terre grenaille sarladaise, jus corsé

Pavé de maigre saisi sur la peau, légumes de saison

Dessert au choix

Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud

Tarte sablée au citron meringuée

15 € HT / personne

(une bouteille pour 3 personnes)

Graves Tradition,
« Château de Callac 2022

Cuvée Prestige, Graves,
Château de Callac 2020

Eau minérale
Café

25 € HT / personne

(une bouteille pour 3 personnes)

Bordeau blanc sec G de Guiraud
2022

Fleurie, Château des Bachelards,
2019

Eau minérale
Café

35 € HT / personne

(une bouteille pour 3 personnes)

Petit Chablis, Yannick Cadiou 2021

Domaines les Aurelles, Solen,
Languedoc Pézénas 2016

Eau minérale
Café

Les Apéritifs

Coupe de champagne Paul
Roger 16 €

Cocktail Mère Brazier 15 €
(framboise, Sauternes Guiraud et
champagne)

Coupe de champagne et 5 pièces
Cocktails 28 €



L'APÉRITIF

BUFFET APÉRITIF

Feuilletés fromage

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

35,00€ HT/personne

10 personnes minimum