

Bon de commande

| Kaviari P A R I S | | | |
|---------------------------------|---|--------------------|------------------|
| Références | Prix unitaire | Quantité commandée | Montant commandé |
| Caviar Oscière prestige - 50 g | 102,00 € <small>(2 040 €/kg)</small> | | |
| Caviar Oscière prestige - 125 g | 255,00 € <small>(2 040 €/kg)</small> | | |
| Caviar Oscière prestige - 250 g | 510,00 € <small>(2 040 €/kg)</small> | | |
| | | | sous-total |

Les foies gras de canard français recettes de Mathieu Viannay, "Meilleur Ouvrier de France"

| Références | Prix unitaire | Quantité commandée | Montant commandé |
|--|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| Terrine de foie gras "Mère Brazier" au Sauternes Château Guiraud en porcelaine décorée (500 g) | 130,00 € | | |
| Foie gras de canard, lobe entier sous vide au Sauternes Petit Guiraud (400 g) | 72,00 € <small>(180 €/kg)</small> | | |
| Foie gras de canard, lobe entier sous vide au Sauternes Petit Guiraud (200 g) | 38,00 € <small>(190 €/kg)</small> | | |
| Pain d'épices maison pour accompagner votre foie gras (350 g environ) | 11,00 € | | |
| | | | sous-total |

Les pâtés de fêtes recettes de notre chef charcutier Romain Boyer

| Références | Prix unitaire | Quantité commandée | Montant commandé |
|---|--|--------------------|------------------|
| Demi Pâté Croûte "Mère Brazier" de volaille de Bresse et foie gras (1,6 Kg environ, 10 tranches) | 135,00 € <small>(85 €/kg)</small> | | |
| Demi Pâté Croûte porc veau noisettes (1,4 Kg environ, 10 tranches) | 70,00 € <small>(50 €/kg)</small> | | |
| Demi Pâté Croûte Jarret de porc et foie gras (1,4 Kg environ, 10 tranches) | 85,00 € <small>(60 €/kg)</small> | | |
| Demi Pâté Croûte "Cocktail" (625g environ, 20 tranches) | 25,00 € <small>(40 €/kg)</small> | | |
| Demi Coussin de grande cuisine bourgeoise au foie gras (1 Kg environ, 10 tranches) | 95,00 € <small>(95 €/kg)</small> | | |
| Demi Coussin cochon et volaille fermière (1 Kg environ, 10 tranches) | 75,00 € <small>(75 €/kg)</small> | | |
| "Oreiller de la Belle Aurore", 11 viandes et gibiers à plumes issus de la chasse française, ris de veau, et foie gras (belle tranche de 500g environ) | 55,00 € <small>(110 €/kg)</small> | | |
| Toque de Canard (1,6 Kg environ, 10 tranches) | 115,00 € <small>(71,9 €/kg)</small> | | |
| | | | sous-total |

Bon de commande

| Les saumons et taramas sélection "Byzance®" | | | |
|---|---------------|--------------------|------------------|
| Références | Prix unitaire | Quantité commandée | Montant commandé |
| Blinis (16 minis) et pot de crème de Bresse (20cl) | 9,00 € | | |
| Taramas brut - 80g | 5,95 € | | |
| Taramas Yuzu - 80g | 5,95 € | | |
| Taramas truffe d'été - 80g | 8,95 € | | |
| Saumon fumé Prestige tranché à la main 2 tranches, environ 160g | 138,95 €/Kg | Pesé sur place | |
| Saumon fumé Prestige tranché à la main 4 tranches, environ 300g | 138,95 €/Kg | Pesé sur place | |
| Cœur de saumon fumé Prestige - environ 280g | 159,95 €/Kg | Pesé sur place | |
| | | | sous-total |

Les charcureries ibériques sélection "Bellota-Bellota®"

| Références | Prix unitaire | Quantité commandée | Montant commandé |
|---|---------------|--------------------|------------------|
| Etui Lomo Bellota-Bellota® tranché - 100g | 16,90 € | | |
| Etui Paleta ibérique Bellota-Bellota® tranché machine - 100g | 20,90 € | | |
| Etui Jambon ibérique Bellota-Bellota® tranché - 50g | 18,95 € | | |
| Etui Jambon ibérique Bellota-Bellota® tranché "Andalousie" - 100g | 33,95 € | | |
| | | | sous-total |

Les entrées de fêtes recettes de nos chefs Quentin Cardi et Mathieu Viannay

| Références | Prix par portion | Quantité commandée | Montant commandé |
|---|------------------|--------------------|------------------|
| Coquille Saint-Jacques lutée, au beurre fumé et aux herbes (la pièce) | 31,00 € | | |
| 1/2 Homard mayonnaise, macédoine de légumes | 51,00 € | | |
| Escargots au beurre persillé (la douzaine) | 20,00 € | | |
| Pressé d'artichaut et foie gras à la tranche (environ 80 g) | 15,00 € | | |
| | | | sous-total |

Bon de commande

| Les plats de fêtes recettes de nos chefs Quentin Cardi et Mathieu Viannay | | | |
|--|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| Références | Prix unitaire | Quantité commandée | Montant commandé |
| "Saucisson Brioché" truffé 5% (5/6 personnes, 750 g environ) | 75,00 € <small>(100 €/kg)</small> | | |
| "Saucisson Brioché" (5/6 personnes, 750 g environ) | 39,00 € | | |
| Fricassée de volaille fermière aux morilles pour 2 personnes : la cuisse, le suprême | 48,00 € | | |
| "Poularde de Bresse" AOP farcie, comme un tournedos, champignons aux châtaignes, sauce forestière (pour 2 personnes) | 70,00 € | | |
| Civet de biche aux airelles (pour 2 personnes) | 45,00 € | | |
| Bœuf Wellington (pour environ 4 personnes) | 140,00 € | | |
| Quenelle de brochet et sauce nantua recette Mathieu Viannay (pour 2 personnes) | 22,00 € | | |
| | | | sous-total |

Les volailles de Bresse de concours sélection Valéry Miéral, maître volailler à Montrevel en Bresse

| Références | Prix unitaire | Quantité commandée | Montant commandé |
|--|---------------|------------------------------|------------------|
| Poularde de Bresse AOP roulée (2,5 / 2,7 Kg) | 120,00 € | | |
| Chapon de Bresse AOP roulé (3,8 / 4,2 Kg) | 205,00 € | | |
| <i>Nous pouvons préparer votre volaille Bresse pour la cuisson</i> | | <input type="checkbox"/> Oui | |
| | | | sous-total |

Les volailles de Bresse farcies et prêtes à rôtir

| Références | Prix unitaire | Quantité commandée | Montant commandé |
|---|---------------|--------------------|------------------|
| Poularde de Bresse AOP, sélection Valéry Miéral Farce : veau, foie de volaille, ris de veau, châtaignes et champignons (2,5 kg environ) | 170,00 € | | |
| Chapon de Bresse AOP roulé, sélection Valéry Miéral Farce : veau, foie de volaille, ris de veau, châtaignes et champignons (3,2 kg environ) | 280,00 € | | |
| | | | sous-total |

Bon de commande

Les garnitures de fêtes

| Références | Prix unitaire | Quantité commandée | Montant commandé |
|---|---------------|--------------------|------------------|
| Gratin de cardons à la truffe (3/4 pers. 600 g environ) | 39,00 € | | |
| Gratin de macaronis à la truffe (3/4 pers. 600g environ) | 25,00 € | | |
| Fricassée de champignons des bois et châtaignes (3/4 pers. 500 g environ) | 39,00 € | | |
| "Gratin Dauphinois" (3/4 pers. 1 Kg environ) | 17,00 € | | |
| "Gratin Dauphinois" truffé (3/4 pers. 1 Kg environ) | 30,00 € | | |
| | | sous-total | |

Les fromages, sélection Renée Richard

| Références | Prix unitaire | Quantité commandée | Montant commandé |
|--|---------------|--------------------|------------------|
| Plateau de six fromages affinés : 1 St Marcellin, 1 Tomme Suisse truffée, 2 Rigottes de Condrieu, 250g de Comté vieux, 1/2 Reblochon fermier (4/5 personnes) | 56,00 € | | |
| Plateau de dix fromages affinés : 2 St Marcellin, 1 Tomme Suisse truffée, 1 Mont d'or, 2 Rigottes de Condrieu, 300g Comté vieux, 1 Selles sur Cher, 1 Berger plat, 250g de Tomme de brebis aux fleurs (8/10 personnes) | 96,00 € | | |
| | | sous-total | |

Les desserts de fêtes recettes de notre chef pâtissier Maxime Sagnol

| Références | Prix unitaire | Quantité commandée | Montant commandé |
|--|---------------|--------------------|------------------|
| Bûche roulée marron et cassis (6/8 personnes) | 48,00 € | | |
| Bûche passion et chocolat (6/8 pers.) | 48,00 € | | |
| Bûche Paris-Brest, praliné noisette et citron yuzu (5 personnes) | 38,00 € | | |
| | | sous-total | |

| | |
|---|--|
| Sous-total sélection "Maison Kaviari Paris" | |
| Sous-total les foies gras de canard français | |
| Sous-total les pâtés de fêtes | |
| Sous-total les saumons et tarama | |
| Sous-total les charcuteries ibériques | |
| Sous-total les entrées de fêtes | |
| Sous-total les plats de fêtes | |
| Sous-total les volailles de Bresse de concours | |
| Sous-total les volailles de Bresse farcies et prêtes à rôtir | |
| Sous-total les garnitures de fêtes | |
| Sous-total les fromages | |
| Sous-total les desserts de fêtes | |
| Bon pour commande ferme / total commande : | |

Je passe ma commande avant le 18 décembre pour les commandes de Noël et avant le 26 décembre pour celles de fin d'année.

Je souhaite retirer ma commande à l'épicerie :

Lyon 6 Lyon 9 Les Halles

Je souhaite retirer ma commande le :

Je commande en ligne :



Flashez le code ou suivez le lien ci-dessous :
<https://merebrazier-epicerie.com/epicerie/cartes-des-fetes-2022/>

Mode de règlement de ma commande papier :

CB n° Date de validité

Par virement à faire avant l'envoi de la commande, notre IBAN : FR76 3000 4006 9000 0101 0844 940..

MÈRE BRAZIER
ÉPICERIE
COMPTOIR

Épiceries Comptoir Mère Brazier :

53 rue de Saint Cyr 69009 Lyon
Tél. : 04 72 20 05 05
46 cours Franklin Roosevelt 69006 Lyon
Tél. : 04 26 78 78 25
102 cours Lafayette 69003 Lyon
Tél. : 04 28 38 24 90
Email : contact@merebrazier-epicerie.com

Mes coordonnées

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél. :

Email :

SAS VD Concept au capital de 600 000€ · Siret n° 823 434 725 00011

Carte de fêtes

MÈRE BRAZIER
ÉPICERIE
COMPTOIR



L'Épicerie Comptoir Mère Brazier s'ennoblit avec un nouveau label « Bio » pour son pain. Cette certification est donnée par l'utilisation de la farine Borsa de la minoterie Dupuy-Couturier située dans la Loire (42). Cette farine, fabriquée à partir de céréales de culture biologique uniquement cultivées en France, est issue d'un savoir-faire et d'une expérience uniques acquis depuis 1892 par le moulin familial.

Bon de commande

Les pains traditionnels de la maison

| Référence | À trancher | Prix unitaire | Quantité commandée | Montant commandé |
|---|--------------------------|---------------|--------------------|------------------|
| Baguette Tradition (environ 220g)  | <input type="checkbox"/> | 1,30 € | | € |
| Baguette Céréales (environ 220g)  | <input type="checkbox"/> | 2,00 € | | € |
| Baguette Brazier (environ 220g)  | <input type="checkbox"/> | 1,40 € | | € |
| Mendiant (environ 330g) | <input type="checkbox"/> | 3,80 € | | € |
| Pain Complet (environ 300g)  | <input type="checkbox"/> | 2,50 € | | € |
| Pain Nordique (environ 350g)  | <input type="checkbox"/> | 3,50 € | | € |
| Tourte Seigle (environ 310g)  | <input type="checkbox"/> | 2,90 € | | € |
| Pain Épeautre (environ 350g)  | <input type="checkbox"/> | 3,90 € | | € |
| Pain de Mie, le demi (environ 800g) | <input type="checkbox"/> | 9,60 € | | € |
| Grosse Boule Levain Entier (environ 1,6Kg)  | <input type="checkbox"/> | 14,00 € | | € |
| Grosse Boule Levain, le demi (environ 800g)  | <input type="checkbox"/> | 7,00 € | | € |
| Gros Pain Long Entier (environ 1,2Kg)  | <input type="checkbox"/> | 9,50 € | | € |
| Gros Pain Long, le demi (environ 600g)  | <input type="checkbox"/> | 4,80 € | | € |
| Pain maïs (environ 320g)  | <input type="checkbox"/> | 3,00 € | | € |

Bon pour commande ferme / total commande :

€

Je souhaite retirer ma commande à l'épicerie :

Lyon 6 Lyon 9 Les Halles

Je souhaite retirer ma commande le :

MÈRE BRAZIER
ÉPICERIE
COMPTOIR



Épiceries Comptoir Mère Brazier :

53 rue de Saint Cyr 69009 Lyon

Tél. : 04 72 20 05 05

46 cours Franklin Roosevelt 69006 Lyon

Tél. : 04 26 78 78 25

102 cours Lafayette 69003 Lyon

Tél. : 04 28 38 24 90

Email : contact@merebrazier-epicerie.com

Mes coordonnées

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél. :

Email :