

# MÈRE BRAZIER ÉPICERIE

## RESTAURANT, EVENEMENT PRIVE, CAVISTE

### Desserts sur commande

TIRAMISU (6 8 PERSONNES)	36
PARIS BREST (6 8 PERSONNES)	42
TARTE CHOCOLAT NOIR	38
FRAISIER EN SAISON	42
TARTE FINE AUX POMMES	28

### PÂTÉS CROÛTES

PRIX AU KILO

VOLAILLE DE BRESSE, FOIE GRAS	89
JARRET DE PORC, FOIE GRAS	60
PORC, VEAU, NOISETTE	48
DEMI PATÉ CROÛTE COCKTAIL ENTIER	27 /pièce 50 /pièce

### Sélection de charcuterie

PRIX AU KILO

MORTADELLE	39
CHORIZOS	77
JAMBON TRUFFÉ	55
COPPA CORSE COCHON SAUVAGE	97
COPPA DE PARME	58
JAMBON BAYONNE IGP	45
TXIRULA MAISON OSPITAL	18 /pièce
SAUCISSON CORSE COCHON SAUVAGE	91
LONZU CORSE COCHON SAUVAGE	97
TERRINE DE CAMPAGNE	45
JÉSUS	16 /pièce
TERRINE DE FIGGATELLI	36
ROSETTE	36
JAMBON BLANC SANS SEL NITRITÉ	32
JAMBON CRU NOIR DE BIGORRE 20 MOIS	110
JAMBONNEAU CUIT DÉSOSSÉ	29
SAUCISSON NOIR DE BIGORRE	75
ROSETTE NOIR DE BIGORRE	85

### Sélection de fromages

PRIX AU KILO

CERVELLE DE CANUT	18
BURRATA	8,75 /pièce
SAINT-MARCELIN ENTIER DE LA MÈRE RICHARD	5 /pièce
GORGONZOLA	44
BRIE DE MEAUX	35
SAINT-FÉLICIEN	8 /pièce
CAMEMBERT	9 /pièce
SAINT-NECTAIRE	39
BEAUFORT	46
COMTÉ 18 MOIS	39
RIGOTTE DE CONDRIEUX	3,50 /pièce

### PRESTATION COCKTAIL SUR DEMANDE

### CAVE A VIN

Vins selectionnes par le sommelier  
Mère brazier  
PRIX À EMPORTER

#### Vin rouge

FLEURIE, CHÂTEAU DES BACHELARDS 2019	38
GRAVES PRESTIGE CHÂTEAU DE CALLAC 2020	30
CROZES-HERMITAGE DOMAINE E. DARNAUD 2019	30
SAINT-JOSEPH, A. PERRET 2019	45
LANGUEDOC PÉZENAS «SOLENE» 2016	60

#### Vin blanc

CHÂTEAU DES BACHELARDS BEAUJOLAIS 2022	38
SAINT-PÉRAY LES FIGUIERS DOMAINE GRIPA 2020	39
BORDEAUX BLANC SEC G DE GUIRAUD 2017	20
PULIGNY-MONTRACHET, J. CARILLON 2018	70

#### Champagne

CHAMPAGNE «BRUT», MÈRE BRAZIER	40
BILLECART-SALMON BLANC DE BLANCS	100
CHAMPAGNE «BUT», POL ROGER	50



### Menu midi à emporter

**MENU EUGENIE PLAT + DESSERT** 13.5  
Sandwich césar, ou burrata, ou rillettes de thon épinard, ou salade césar, salade printanière, , salade niçoise, salade de saumon, baguette comté jambon

**MENU BRAZIER PLAT + DESSERT** 17.5  
au choix : club saumon, quiche du jour, plat du jour, pbrioché pastrami

### Menu groupe sur demande

<b>MENU EUGÉNIE</b> 38.5 entrée + plat + dessert
<b>MENU BRAZIER</b> 49.5 entrée + plat + dessert
<b>MENU BOISSY D'ANGLAS</b> 66 entrée + plat + dessert

### PRIVATISATION LE SOIR SUR DEMANDE

#### Planches à partager

SUR PLACE OU LIVRAISON

<b>PLANCHE «EUGÉNIE»</b> 34 Terrine de campagne, pâté croûte porc veau et noisettes, pâté croûte Brazier de volaille de Bresse et foie gras
<b>PLANCHE «MÈRE BRAZIER»</b> 32 Pâté croûte Brazier de volaille de Bresse et foie gras, jambon Noir de Bigorre
<b>PLANCHE «BOISSY D'ANGLAS»</b> 45 Pâté croûte Brazier de volaille de Bresse et foie gras, jambon Noir de Bigorre, jambon blanc, saucisson sec Noir de Bigorre, Saint Marcellin de la Mère Richard
<b>PLANCHE DE LA MAISON KAVIARI</b> 39 Saumon fumé, œufs de saumon, tarama, cervelle des Canut

