Artisan – Maison BRARD

LES GOURMETS DU PERCHE

Boucherie • Charcuterie • Traiteur

CARTE TRAITEUR

Mariages • Événements professionnels • Cocktails & Buffets



À PROPOS

Installé dans l'Orne, **au cœur du Perche**, depuis 2021, **Anthony Brard** et son équipe mettent chaque jour leur savoir-faire artisanal au service de vos événements.

Boucherie, charcuterie et traiteur, notre maison vous accompagne pour tous vos moments de vie : mariages, anniversaires ou événements professionnels.

Nous vous proposons des prestations sur mesure, du cocktail au buffet, en passant par des repas complets, avec ou sans service, selon vos envies.

Attachés aux **produits de qualité et au goût du fait maison**, nous privilégions une cuisine généreuse, locale et authentique, pensée pour régaler vos convives et faire de chaque occasion un moment unique.

LES GOURMETS DU PERCHE

Artisan - Maison BRARD

MARIAGES

Un mariage à votre image, autour d'une cuisine généreuse et faite maison.



Nous composons avec vous une prestation **sur mesure**, en fonction de vos envies, de la saison et de votre budget.

Pour vos lendemains, nous pouvons réaliser vos buffets, brunchs ou prestations **brasero**.

NOS PRESTATIONS SUR MESURE



Lors de votre mariage, notre équipe est présente dès votre cocktail **ou vin d'honneur,** pour que vous profitiez pleinement de votre réception.

Votre mariage vous ressemble, nous personnalisons nos menus selon vos envies.

Vous souhaitez nous **déléguer** une partie de l'organisation ?
Ou déléguer la **coordination du jour J ?**
C'est possible !





MENU

à partir de 62,90 € par personne

Cocktail dînatoire

6 à 12 pièces par personne

Canapés : navette saumon fumé et concombre, tarte jambon et fromage, blinis crevette et œuf…
Petits fours : croque monsieur, quiche, burger, escargot à l'ail…
Verrines : tomates et mozzarella, écrevisses agrumes, gaspacho de tomate, billes de melon et pastèque, velouté de champignons…

Ateliers : Jambon sec, foie gras classique et poêlé, gambas marinées et grillées, Saint-Jacques poêlées…

Entrée

Carpaccio de Saint-Jacques, cassolette de la mer, foie gras…

Plat

Brasero côte de bœuf (+8 €)
Magret de canard, joue de bœuf confite, pavé de veau sauce morille…

Accompagnements : gaufre de pomme de terre purée de patate douce, pommes de terre grenailles, dôme de légumes, flan aux légumes…

Fromage

Plateaux de fromages au lait cru à partager, servis avec de la salade

Dessert choisissez chez notre partenaire Pâtisserie Joubert (+4€)

Café, sucre et pains

Cette proposition est donnée à titre d'exemple. Le service n'est pas compris. Envoyez-nous un mail à l'adresse suivante : lesgourmetsduperche@gmail.com pour un devis personnalisé.

COORDINATION MARIAGE

Vous avez toutes vos idées, mais vous avez besoin d'un coup de pouce pour trouver les bons prestataires et penser aux moindres détails…

Le jour J, vous aimeriez juste… PROFITER ! C'est là que j'interviens.

Le déroulé en 5 temps

Quelques mois avant

Trouver les bons prestataires, gérer les demandes de devis et faciliter vos choix définitifs.

Un mois avant

Rendez-vous M-1 pour la dernière ligne droite. On parle de votre vision, des imprévus possibles, des surprises à préparer. Je me présente aux prestataires, à vos proches impliqués dans l'organisation pour coordonner les temps forts de votre journée.

Dix jours avant

C'est l'heure des chiffres, des choix définitifs et de peaufiner le déroulé. On règle les derniers détails, on passe tout au peigne fin.

Avant le jour J

Un déroulé de journée partagé avec vous et vos prestataires : c'est notre référence, notre guide ! Tout le monde sait qui fait quoi et à quelle heure.

Le jour J

Je suis là dès la cérémonie jusqu'à la première danse. Timing, logistique, imprévus, surprises… Nous gérons !

COORDINATION MARIAGE

Accueil des prestataires
Dernier briefing

Veiller à l'enchaînement des différents temps forts.
Respect du timing
Sérénité & spontanéité

Régler les derniers détails.
Orchestrer les différentes animations.
Gérer les urgences et imprévus.

Réutilisation des fleurs et autres éléments de décoration tout au long de la journée pour en profiter au maximum.
Bougies, éclairages, musique...

Aux petits soins...
Pour vous et vos invités, petit bobo, coup de chaud, fatigue, léger stress... On souffle, on respire et c'est reparti !

On contacte votre team pour gérer les animations surprises de la journée.
Faire le lien avec le DJ et le traiteur.

Tarif : 550 €

Vous souhaitez déléguer la mise en place et l'installation de votre décoration ?

C'est possible ! Nous échangeons sur vos envies, vos idées, les différents espaces à créer, les éléments à placer... Nous réalisons l'installation du mariage de vos rêves !

Sur devis







LE BRASERO

Viandes grillées sur notre brasero devant vous pour une ambiance chaleureuse garantie. Nous gérons l'installation, le bois, la cuisson et le service. À vous de savourer !

Nos viandes

Cuisses de poulet marinées et désossées, saucisses, côtes de bœuf… Des viandes grillées servies avec l'accompagnement et la sauce de votre choix.

Nous personnalisons la prestation selon vos souhaits afin d'intégrer le brasero à vos menus.

Tarif sur demande

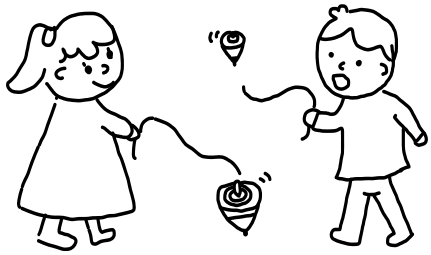






MENU ENFANT

La vaisselle, verrerie et boissons sont comprises dans le menu



Pour les minis gourmets (jusqu'à 6 ans)

Pièces apéritives

Nuggets et potatoes

Jambon et purée

9,50 €





Pour les grands gourmets (jusqu'à 14 ans)

Pièces apéritives

Burger et potatoes

Filet de poulet à la crème, purée de pommes de terre

14,50 €

COCKTAILS APÉRITIFS

Nos cocktails apéritifs se composent de pièces froides et chaudes pensées pour être partagées et adaptées à toutes vos occasions : événements privés ou professionnels.
Il est possible d'ajouter une touche sucrée !

PERCHERONNADE – 3,50 € / personne

Boudin noir, boudin blanc
Saucisson sec, saucisson à l'ail
Andouille, filet mignon fumé
Terrine maison

TERROIR – 9,10 € / personne

3 canapés froids
2 petits fours chauds
3 sandwichs pain surprise
Variétés de crudités et sauces (pour 30 personnes)

Boudin noir à déguster – offert

AUTHENTIQUE – 10,60 € / personne

2 verrines
2 canapés
2 petits fours chauds
2 sandwichs pain surprise

Boudin noir à déguster – offert

BUFFETS & BRUNCH

Nos buffets se composent de charcuteries maison, de **salades** et de **quiches**. Un **brunch** pourra également convenir pour vos lendemains de mariage ou fêtes de famille...

LES SALADES

Taboulé classique ou aux agrumes
Piémontaise
Salade de tagliatelles aux crustacés
Salade de choux, salade de lentilles
Pommes de terre, hareng
Carottes râpées
Salades de saison (concombre, melon, pastèque...)

LES QUICHES & TARTES SALÉES

Lorraine
Chèvre
Paysanne
Saumon
Légumes

Brunch

à partir de 19 € / pers.

LE SUCRÉ

Cookies
Salade de fruits
Crêpes ou pancakes
Pain & viennoiseries

LE SALÉ

Oeufs mimosas
Plateaux de charcuterie &
Plateaux de fromages
Salade estivale

Forfait boisson Café et thé, eaux, jus de fruits 4,50 € / personne

BUFFETS FROIDS

Conviviaux, généreux et faciles à organiser, nos buffets s'adaptent à toutes vos réceptions : repas de famille, anniversaires ou événements professionnels.

Buffet CAMPAGNE

11,00 € / pers.

Assortiment de crudités maison
Terrines et rillettes
Rôti de porc et de bœuf

Assortiment de charcuteries (+3 €)





Buffet TRADITION

16,50 € / pers.

Assortiment de crudités maison
Assortiment de charcuteries maison
Rôti de porc et rôti de bœuf
Camembert
Tartelettes aux pommes
Pain

Buffet GOURMET

25,00 € / pers.

Assortiment de crudités maison
Millefeuille de crudités
Artichauts norvégiens
Composition de jambon d'Aoste
Opéra de saumon au mascarpone
Suprême de poulet et pièce de bœuf rôtie
Jambon cuit à l'os

BUFFETS & REPAS CHAUDS

Nous vous proposons des **buffets et repas chauds** variés, traditionnels, avec possibilité de **plats uniques** ou de formules complètes comprenant fromage et dessert.

Buffet Chaud PERCHERON – 26,50 € / pers.

Buffet froid d'entrées

Salades composées maison
Artichauts norvégiens
Terrine de poissons maison
Opéra de saumon

Plat chaud au choix

Palet de veau confit, crème forestière
Jambon sauce Madère
Tournedos de pintade farci
Cailles désossées farcies

Garniture au choix

Fondant de pommes de terre
Flan de légumes
Risotto aux champignons
Tomate provençale
Gratin de légumes

NOS PLATS CHAUDS

Nos plats peuvent être livrés chauds.

Lasagnes, tartiflette
Poule et riz, coq au vin et gratin
8,50 € / personne

Hachis de canard aux deux purées
9,50 € / personne

Paella
Bourguignon et gratin
10,50 € / personne

Couscous
11,50 € / personne

Choucroute
Blanquette de veau, riz et champignons
12,50 € / personne



NOS PARTENAIRES

Perche Événementiel, à Mortagne-au-Perche, vous propose la location de vaisselle, de tentes de réception et de mobilier de qualité.





Boulangerie – Pâtisserie

- Aux P'tites Gourmandises de Crulai
- Jonathan Joubert à L'Aigle et Verneuil-sur-Avre
- La Baguette d'Or à Tourouvre

Lieux de réception

- **Domaine Champ Hubert** à Irai
- **Clos des Cheminées** à Longny-les-Villages
- **Château de Miserai** à L'Hôme-Chamondot

Photographes, officiantes, DJ…

Karen Photographie

Guillaume Ruelle

Marine officiante – Domaine Champ Hubert

Tony Hunault



FAQ

L'« animation culinaire » : que comprend-elle exactement ? Ce sont des ateliers réalisés devant vous. Par exemple : cuisson à la plancha, découpe de jambon, etc.

Combien de personnes pour le service ? Il faut environ 1 personne pour 30 convives.

Gérez-vous les boissons (commande et service) ? Oui, nous pouvons le prévoir. C'est en supplément selon vos envies, pour les softs et alcools.

Est-ce qu'il y a un droit de bouchon ? Non, nous n'en prenons pas.

Fournissez-vous le nappage et les serviettes ? Oui, c'est possible : nous travaillons avec Perche Événementiel.

Qui s'occupe du nettoyage après le service ? Nous ne gérons ni le ménage ni la vaisselle (possible en option).

Allergies alimentaires ? Nous nous adaptons à vos allergies, contraintes et choix alimentaires.

Reprenez vous l'ensemble des déchets ? Oui, moyennant un forfait de 150 €.

Combien de temps à l'avance est-il conseillé de réserver ? Pour un mariage, 12 à 18 mois pour bloquer la date. Pour le choix du menu, vous avez ensuite bien plus de temps !

Confirmation des derniers chiffres et dernier rendez-vous ? Nous fixerons un échange téléphonique 10 jours avant votre événement pour régler les derniers détails.

Accompagnement à l'organisation de votre événement ? Nous pouvons co-organiser avec vous votre événement, du choix des prestataires à la coordination du jour J (devis sur demande).

Paiement et acompte ? Nous vous demandons 30 % à la signature ; le solde est à régler au plus tard une semaine après la prestation.

Frais de livraison ? La livraison est offerte dans un rayon de 10 km autour de l'un de nos deux magasins. Au-delà, nous facturons 20 € par tranche entamée de 10 km.



CONTACT

Deux adresses, une seule maison :

LES GOURMETS DU PERCHE

Longny-les-Villages
Tél. : 02 33 73 62 51

La Viennerie à Irai
Tél. : 02 33 24 73 43

Nous nous déplaçons et livrons aux alentours de **L'Aigle** et dans le **Perche**.

Suivez nous sur
Instagram & Facebook

Découvrez notre
site internet

www.lesgourmetsduperche.com

RÉSERVATION

Nous vous invitons à nous contacter par mail en nous exprimant votre demande à l'adresse suivante :

lesgourmetsduperche@gmail.com

Artisan – Maison BRARD