

# BRICE MOULIN TRAITEUR

## Service traiteur

*Je cuisine avec des produits de saison, souvent locaux, en mêlant raffinement et simplicité. Inspirée par mes racines provençales, ma cuisine évolue au fil des envies et des occasions, avec deux formules pensées pour s'adapter à chaque moment.*

### 🌟 Menu Signature 🌟

Entrée et plat – 32,5€ par personne

#### 🍽 Entrées

- Tomates anciennes, burrata crémeuse, pesto basilic-noisette
- Velouté froid de courgettes, chèvre frais et chips de jambon cru
- Gravlax de Truite, crème de carottes aux agrumes et salade de fenouil croquant

#### 🍽 Plats

- Suprême de poulet fermier, jus réduit au Savagnin, écrasé de pommes de terre
- Sauté de veau provençal, gnocchis maison, purée de petits pois
  - Filet mignon de porc rôti, moutarde à l'ancienne & miel de lavande, légumes confits
  - Pavé de lieu jaune rôti, risotto de petit épeautre et crème citronnée

### 🌟 Menu Prestige 🌟

Entrée et plat - 45€ par personne

#### 🍽 Entrées

- Œuf parfait, mousseline de pomme de terre au vin jaune, morilles et copeaux de comté
- Tartare de langoustines, gaspacho d'été et huile de basilic
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney exotique au poivre timut, brioche toastée

#### 🍽 Plats

- Filet de bœuf, jus corsé, mousseline de céleri rave à la truffe et légumes croquant
- Carré d'agneau en croûte, jus au thym, tian provençal et écrasé de pomme de terre
- Volaille de Bresse farcie, pressé de pomme de terre aux morilles et légumes verts
- Saint Pierre grillé, jus de bouillabaisse réduit, fregola sarda safranée

### 🍰 Dessert

5,5€ la part

- Tiramisu
- Cheesecake
- Brownie choco-noisette

7€ la part

- Entremet chocolat praliné
- Génoise, mousse mascarpone et fruits frais
- Fraisier ou Framboisier

*Desserts sur mesure (pièce montée, gâteau d'anniversaire, de mariage...) disponibles sur demande.*

### + Options

- Plateau de fromages de la région : **7 € / personne**
- **Service** : sur devis
- **Location** : vaisselle, nappage, matériel – sur devis
- **Boissons** : sur devis
- **Frais de déplacement** : sur devis

*Les plats sont susceptibles de varier selon les produits frais disponibles le jour J.*

*Chaque prestation est conçue sur mesure, et peuvent être adapté selon vos goûts, vos envies et l'esprit de votre événement.*

*Prix TTC – service non inclus*

📞 **Contact** : 09 56 25 20 88 – 06 05 39 16 21

✉ **Mail** : brice-moulin@hotmail.fr

🌐 **Site** : www.bricemoulin-juratraiteur.fr

