

Service Traiteur



POUR TOUT TYPE
D'ÉVÉNEMENT PRIVÉ
OU BUSINESS

Spécialités
Portugaises
depuis 1986

CONSEILS ET
ORGANISATION
SUR-MESURE



L'index

Introduction.....	page 3	Plats principaux.....	pages 10-12
Nos services.....	page 4	Plats de viande, plats de poisson, accompagnements, végétarien et vegan, les classiques	
Vos projets.....	page 5	Foodtruck & Barbecue.....	page 13
Apéro & Fingerfood.....	page 6	Desserts & Gateaux.....	page 14
Petits salées, toasts et bouchées, miniatures		Boissons.....	page 15
Entrées froides.....	pages 7-8	Vinoteca, softdrinks, cocktail & bar	
Salades, charcuteries, entrées de poisson, autres apéros, entrées véganes		Services & Accessoires.	pages 16-17
Entrées chaudes.....	page 9	Location de services et personnel, location de matériel et équipement	
Soupes, autres entrées/plats chauds		Contact.....	page 18
		Pour commander, nos points de vente, nos commerciaux/traiteurs	



*La meilleure qualité
à votre service!*

CASA DO BRILL - Service Traiteur

LE MEILLEUR DE LA CUISINE PORTUGAISE CHEZ VOUS

Depuis sa création en 1986, les « Boucheries Brill » offrent le meilleur des viandes et charcuteries portugaises au Luxembourg. Nous sommes une importante entreprise familiale de Boucherie-Charcuterie qui arbore fièrement les couleurs du drapeau portugais au Luxembourg. Nous disposons aujourd’hui de 7 emplacements de vente à travers le Luxembourg. Nos équipes s’investissent quotidiennement pour vous offrir le meilleur de la viande, de produits de charcuterie et de la gastronomie portugaise.

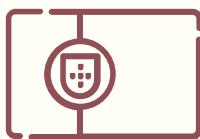
Nos plats cuisinés fait-maison sont dédiés pour toute la clientèle adepte des recettes délicieuses et typiques de la gastronomie portugaise. Notre Service « Brill Traiteur » connu et reconnu pour la qualité de sa cuisine et de ses services, propose une gamme de produits charcuterie-traiteur portant sa signature. En vente sous plusieurs types de formules à la carte ou sous forme de solution sur mesure pour tout type événements.

Ce catalogue vous donne une vue d’ensemble de notre cuisine et comprend tout ce qu'il est possible de commander ou réceptionner. N'hésitez à nous contacter et demander conseil.

Faites-vous plaisir, sans vous soucier! Nous nous réjouissons de votre contact afin de vous faire découvrir nos nombreuses délices par notre personnel formé et expérimenté.

Casa Do Brill





NOS
SERVICES | 04

Les saveurs du Portugal

UN SERVICE TRAITEUR COMPLET

Nous offrons un grand choix de spécialités portugaises : des repas chauds et froids avec une combinaison de goûts différents, servis par une équipe qualifiée et agréable. Notre service traiteur c'est bien plus que des bons plats préparés. C'est une prise en main, un service professionnel, de la location du matériel, des serviettes et du nappage, du mobilier, etc.. Accompagnez vos événements avec le meilleur de notre cuisine, directement chez vous! Pour grands ou petits événements, nous vous proposons des menus pour tous les budgets.



Le goût à la portugaise

DES FOODTRUCKS UNIQUES



Casa do Brill dispose de Foodtrucks authentiques, équipés avec des stations de cuisson en intérieur. Nous y offrons des produits typiques du grill comme par exemple nos savoureuses Bifanas façon "Porto" et aussi d'autres spécialités de la street food portugaise.



*Demandez votre offre de
prix, sans engagement!!*

Vous recherchez une solution sur mesure, adapté à votre événement et à votre budget?

NOUS SOMMES LÀ POUR VOUS AIDER



Contact: Vous organisez une fête ou un événement spécial? Scannez le code QR et demandez un devis complet et adapté à vos besoins



Planification: Ensemble nous planifions en détail votre événement afin de bien réussir son organisation.



Réalisation: Profitez du moment! Notre équipe se charge du service traiteur avec soin.

Pour tous vos événements!

PARTICULIERS OU BUSINESS, NOS ÉQUIPES SUIVRONT VOS DEMANDES POUR DONNER VIE À VOS PROJETS

Nous faisons tout type de services traiteur tant pour des clients privés que des clients professionnels, à partir de minimum 10 personnes. Vous pouvez également réserver un de nos Foodtrucks pour tout type d'événement en plein air.

FÊTES D'ENTREPRISE

ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

MARIAGES

BAPTÊMES

ANNIVERSAIRES

BANQUETS



Salgadinhos PETITS SALÉS PORTUGAIS

Rissóis (Carne/Leitão/Frango/Camarão)

Beignets (Viande/Porcelet/Poulet/Crevette)

Bolinhos de Bacalhau

Beignets à la morue

Pataniscas de Bacalhau

Galettes de morue

Muslitos de Mar

Pinces de crabe panées

Salada de polvo/moelas

Salade de poulpe/moelas

Tostinhas TOASTS ET BOUCHÉES

Toasts en pic:

Saumon fumé / Filet Américain / Feta-Olivs

Bouchées:

Fruits de mer / Morue / Vol-au-vent / Lard

Fromage

Minaturas MINIATURES

Mini Burger

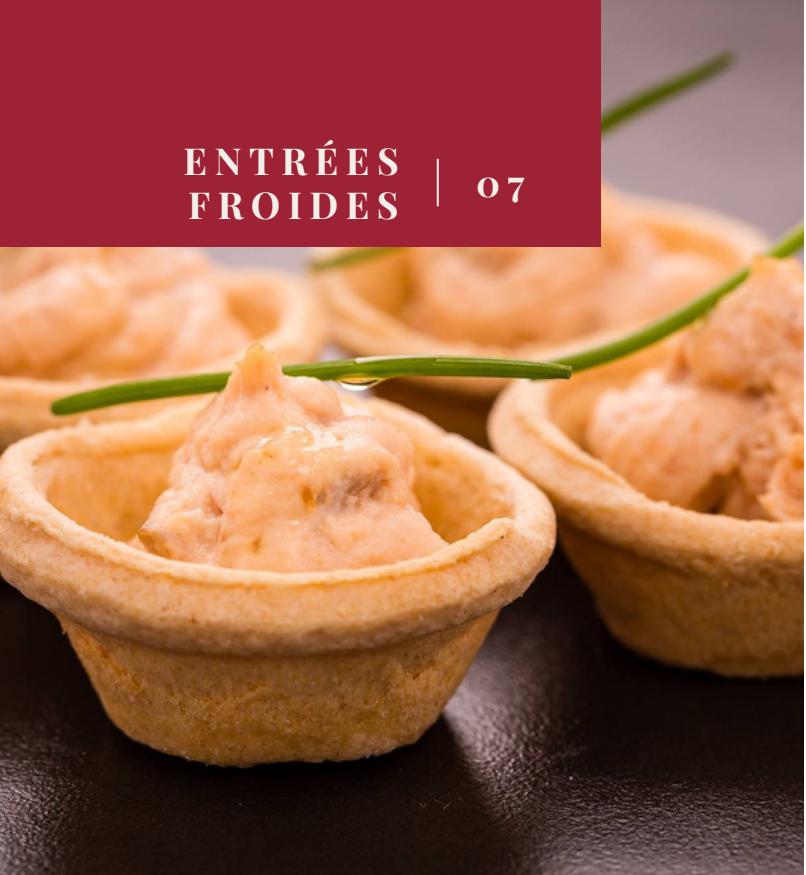
Mini Croque-Monsieur

Mini Francesinha

Mini Bifana

Mini Sandes de Leitão

Mini Bacalhau à Brás



Saladas

SALADES

Salada mediterânea

Salade méditerranéenne

Salada grega

Salade grecque

Salada césar

Salade césar

Salada de massa

Salade de pâtes

Salada de taboulé oriental

Salade de taboulé oriental

Salada de batata

Salade de pomme de terre

Salada de bacalhau com arroz

Salade à la morue et au riz

Salada de camarões

Salade de scampis

Outros aperitivos

AUTRES APÉROS

Donuts de Bacon & Fromage

Dips de Légumes

Mini Brochettes:

Fruits frais / Tomates-Mozzarella /

Légumes / Feta-Olives

Paté Riesling

Feuilleté de Chouriço





Presuntos, fiambres e chouriços

CHARCUTERIES

Charcuteries portugaises

Charcuteries portugaises

Presunto e Fiambre

Jambons cuits et crus

Charcuteries exclusives

Charcuteries exclusives

Charcuteries mixtes

Charcuteries mixtes

Presunto com melão

Melon au jambon cru

Carpaccio de vaca

Carpaccio de boeuf

Carpaccio de atum

Carpaccio de thon

Tartare de vaca

Tartare de boeuf

Entradas de peixe ENTRÉES DE POISSON

Espetada de camarões

Brochette de scampis

Tomate com camarões

Tomate aux crevettes

Cocktail camarões

Cocktail crevettes

Ostra clara fina

Huitre claire fine

Entradas Vegan

ENTRÉES VÉGANES

Charcutaria vegan

Mix de charcuteries véganes

Espetada de legumes

Brochette de légumes



Sopas

SOUPES

Canja de galinha

Soupe bouillon de poule

Caldo verde

Soupe au chou cavalier, pdt et saucisse

Sopa da pedra

Soupe avec viande, haricots et légumes

Creme de legumes

Crème de légumes

Outras entradas/ pratos quentes

AUTRES ENTRÉES/PLATS

CHAUDS

Pica-pau

L'apéritif convivial portugais

Francesinha

Croque monsieur à la portugaise

Camarões assados com alho

Crevettes rôties à l'ail

Alheira de Mirandela assada

Saucisse fumé à base de volaille, pain et ail

Arroz de pato

Riz de canard

Caldeirada de peixe

Bouillabaisse de poisson

Rolo de filete de cabillaud

Rouleau de filet de cabillaud

Bouchée de poisson

Assiette gourmande de mer



Pratos de carne

PLATS DE VIANDE

Leitão assado à moda da bairrada

Porcelet rôti façon "bairrada" avec sauce spéciale

Cabrito assado no forno à portuguesa

Cabrit rôti au four à la portugaise

Frango assado aberto com/sem Piri Piri

Poulet rôti ouvert en deux avec/sans Piri Piri

Vitela assada com/sem osso

Veau rôti avec/sans os

Rolos de carne picada

Rouleaux de viande (volaille/orloff/épinard/carotte)

Lombo de porco assado no forno

Filet de porc rôti au four

Carne de porco alentejana

Sauté de porc aux pommes de terre dorés et palourdes

Bife da vazia de porco

Filet mignon de porc

Chanfana de cabra

Chanfana de chèvre

Feijoada à transmontana

Cassoulet traditionnel portugais

Coelho à caçador

Lapin façon "Caçador"

Cozido à portuguesa

Pot-au-feu de viandes et légumes à la portugaise

Roti de vaca

Rôti de boeuf

Magret de canard au miel

Tournedos Rossini



Pratos de peixe

PLATS DE POISSON

Bacalhau à Lagareiro

Morue façon "Lagareiro" à l'ail et huile d'olive

Bacalhau à Brás

Morue éffilochée façon "Brás" avec oignon et oeuf

Bacalhau com Broa no forno

Morue au pain de maïs au four

Bacalhau com Natas

Morue à la crème fraîche

Bacalhau à Gomes de Sá no forno

Morue façon "Gomes de Sá" au four

Bacalhau com puré de batata

Morue à la purée de pommes de terre

Bacalhau à Zé do Pipo gratinado

Morue façon "Zé do Pipo" gratiné

Bacalhau à Braga com batata e cebolada

Morue façon "Braga" avec rondelles de frites et oignons

Polvo à Lagareiro

Poulpe façon "Lagareiro" à l'ail et huile d'olive

Sardinha/Dourada/Carapau/Robalo assado

Poissons grillés (Sardine/Dorade/Maquereau/Bar)

Turbot au Sabaillon

Duo de peixes

Duo de poissons (Sole/Saumon)

Panaché de poissons



Acompanhamentos

ACCOMPAGNEMENTS

Batatas assadas

Pommes de terre rôties

Batatas a muro

Pommes de terre à l'ail au four

Batatas pala-pala da casa

Chips traditionnels palas-palas fait maison

Arroz branco / de tomate / de feijão

Riz blanc / à la tomate / aux haricots

Arroz de legumes

Riz aux légumes

Mistura de legumes

Mélange de légumes

Salada mista de acompanhamento

Salade mixte d'accompagnement

Pão anadia / Broa de milho portuguesa

Petit pain / Pain de maïs portugais

Vegetariano e Vegan

VÉGÉTARIEN ET VÉGAN

Cataplana de legumes da época

Légumes cuits dans une marmite en cuivre

Chili sin carne vegan

Chili sans viande végan

Lasanha vegan

Lasagne végan

Feijoada vegan

Cassoulet portugais végan

Os clássicos

LES CLASSIQUES

Esparguette à Bolonhesa

Spaghetti Bolognaise

Lasanha de carne

Lasagne de viande

Especial Churrasco e Foodtruck

SPÉCIAL BARBECUE ET FOODTRUCK

Vous pouvez également réserver nos Foodtrucks pour tout type d'événement en plein air. Contactez-nous pour une offre!

Hamburger de vaca

Hamburger 100% pur boeuf

Hamburger misto

Hamburger mélange boeuf/porc

Hamburger vegan

Hamburger végan

Grelhada mista

Grillade mixte de viande

Grelhada mista Terra e Mar

Grillade mixte terre et mer

Bifanas de Porco à moda do Porto

Sandwich au fines lamelles de porc en sauce

Bifanas de Frango à moda do Porto

Sandwich au fines lamelles de poulet en sauce

Sandes de Leitão

Sandwich de cochon de lait rôti façon portugaise

Batatas Fritas / Pala-pala da casa

Frites allumettes / Chips Pala-pala fait maison

Salsichas brancas no pão

Grillwurst dans le pain

Salsichas vermelhas no pão

Mettwurst dans le pain





Sobremesas e Pastelaria

DESSERTS ET PÂTISSERIES

Les desserts classiques sont réalisés par nos traiteurs dans nos cuisines, par exemple:

Salade de fruits
Plateau personnalisé de fruits frais
Assortiment de fromages
Mousse au chocolat blanc/brun
Tiramisu fait maison
Tiramisu gâteau individuel
Patel de Nata

Grande delícia de Bolacha
Grande delícia de Morango
Grande delícia de Chocolate
Grande delícia de Choco Curac
Grande delícia de Morango/Curac
Bolo de Bolacha caseiro
Pudim tradicional caseiro

Les pâtisseries sont réalisées sur commande par nos partenaires les boulangers & pâtissiers luxembourgeois Jos & Jean-Marie. Vous souhaitez un dessert, gâteau, pâtisserie personnalisée? Contactez nos traiteurs avec vos idées. Vous serez recontactés dans les meilleurs délais, afin d'être conseillés et établir votre devis personnalisé.



Voici une liste non exhaustive de nos choix de vins, ainsi que d'autres boissons (softs, digestifs, champagnes, bières, etc.)



Vinoteca

Crémants | Espumantes:

Clos Rochers (Crémant de Luxembourg)
Caves Krieger (Luxembourg)
Murbanheira (Távora-Varosa)
Raposeiro (Douro)



Champagnes:

Pol Roger Brut
Veuve Cliquot



Vin blanc | Vinho branco:

Gazela (Verde)
Cacho Fresco (Ribatejo)
Lancers (Ribatejo)
Quinta do Côro (Ribatejo)
Quinta da Laceira (Douro)
Quinta dos Mattos (Douro)

Vin rosé | Vinho rosado:

Cacho Fresco (Ribatejo)
Lancers (Ribatejo)
Mateus (Douro)
Quinta da Laceira (Douro)
Les Crostes (Côtes de Provence)

Vin rouge | Vinho tinto:

Maestro (Ribatejo)
Quinta do Côro (Ribatejo)
Quinta da Laceira (Douro)
Quinta dos Mattos (Douro)

Softdrinks

Eau minérale (Vittel, Luso, Caldas de Penacova)
Eau pétillante (Rosport bleu, Pedras Salgadas)
Coca-Cola (Original, Zero)
Sprite
Fanta
Iced Tea

Cocktails & Bar

Caipirinha
Mojito
Eau tonique (Schweppes)

Aluger de serviços

LOCATION DE SERVICES ET PERSONNEL

SERVICES &
ACCESOIRES

| 16

- | | |
|----------------------|--------------------|
| Staff de serveurs | Staff de traiteurs |
| Service de nettoyage | Prestations DJ |
| Livraison sur place | Package logistique |



Aluger de material

LOCATION DE MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT



Location de tout matériel sur demande. À titre d'exemple, voici une liste des équipements disponibles chez notre partenaire Party Rent. À noter que nous ne percevons aucune marge sur la location du matériel, les dépenses Party Rent sont directement refacturés au client final.

Location armoire chauffante	Location camionnette	Location tente 4x3m
Location grill et gaz	Location Chaving Dish	Location table en bois
Gamme luxe:		
Assiette 31cm, 27cm	Plateau 1/1GN	Plaque à couper
Side plate 16cm	Serveuse noir 40cm	Bac Gastro 1/1, 1/2
Assiette soupe	Tire-bouchon	Couverture Gastro 1/1, 1/2
Sousc. tasse	Saucière 30cl	Louche potage/soupe
Plateau 23cm, 33cm	Seau de Champagne	Pince multiusage noire
Bol 21cm, 18cm	Etagère pour desserts	Cuillère de service
Tasse à café 18cl	Boîte à couverts	Cuillère de salade
Crémier 15cl	Corbeille de pain	Pelle à tarte
Sucrier 20cl	Ardoise 1/2GN, 1/1GN	Écumoire
Poivrier petit	Plateau miroir 40, 60, 80cm	Fouet
Salière petite	Plateau miroir 53x53cm	Cuillère de buffet
Cendrier	Fourchette	Cuillère de spaghetti
Cafetièrre 30cl	Couteau	Table en inox 2m
Frigo SMEG 245l	Cuillère	Poubelle sur roues
Frigo verre 360l	Fourchette pour dessert	Lave-main 19l
Frigo plat 350l	Cuillère pour dessert	Pont chauffant
Machine à glace 6kg	Cuillère pour café	Chariot bain-marie
Marmite 2x4.5l	Couteau pour pain	Lampe chauffante
		Fontaine de chocolat



Gamme exclusif:

Verre eau 45cl	Mollet 120x80cm	Friteuse DB32 A
Verre vin grand 35cl	Nape 170x130cm	Cuisinière
Verre vin petit 29cl	Mollet 180x80cm	Combi Steamer
Verre porto 14cl	Nape 220x130cm	Grill Contact
Verre eau-de-vie 7cl	Mollet 220x80cm	Plaque à induction
Flute de champagne 23cl	Nape 250x130cm	Pompe à bière
Verre bière avec pied 30cl	Mollet rond 150cm	Machine à popcorn
Verre de caipirinha 36cl	Nape ronde 260cm	Bar club Ibiza
Verre de cocktail 44cl	Mollet rond 180cm	Bar Bartol Light
Chaise et housse	Nape ronde 290cm	Camion/hayons
Table Kerm	Mollet rond 200cm	
Banc Kerm	Nape ronde 300cm	
	Serviettes	

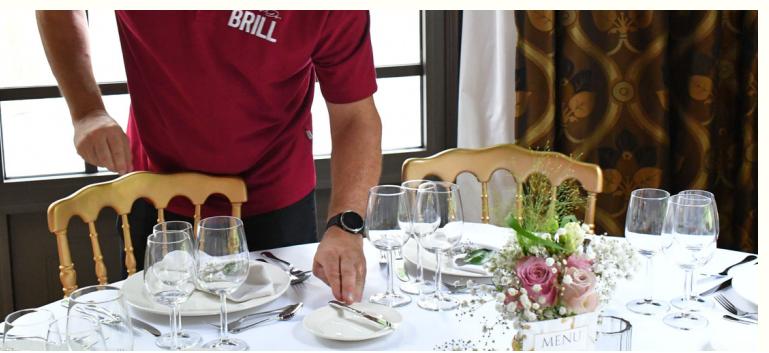
La qualité au cœur de notre métier

DES PRODUITS DE RÉFÉRENCE ET NOTRE SAVOIR-FAIRE



Pourquoi choisir notre service traiteur?

- Un service traiteur qui mise sur l'essence et les saveurs traditionnelles portugaises
- Un focus sur l'excellence et la sélection de produits et plats typiques de la cuisine lusitanienne qui brillent par leur qualité et goût
- Une offre complète, de qualité et variée pour satisfaire tous les goûts de vos invités
- Une équipe proche de vous et à votre écoute, qui suit vos idées et demandes
- L'assurance que nous savons gérer les régimes alimentaires particuliers (sans lactose, sans gluten, végétarien,...) et goûts des enfants.





QR code à scanner!

CONTACT | 18

Pour commander

ENVOYEZ VOTRE DEMANDE EN QUELQUES CLICS



Prenez contact avec nous et demandez votre offre détaillée:

Pour l'organisation d'un événement où une simple livraison traiteur, veuillez scanner le code QR sur cette page pour nous envoyer votre demande de devis, avec les détails nécessaires. L'organisation d'un événement prend du temps c'est pour cela que nous vous recommandons de planifier vos commandes à l'avance, n'attendez pas la dernière minute! Nos traiteurs travaillent selon la méthode artisanale et essayent d'utiliser des produits de saison. Nous restons à votre disposition pour vous apporter plus d'informations en matière de tarifs.

Nos points de vente au Luxembourg

NOUS SOMMES À VOTRE SERVICE



Contactez-nous directement dans l'un de nos établissements Casa do Brill de votre choix:

LUXEMBOURG-BONNEVOIE

17, rue des Gaulois

L-1618 Luxembourg

T. (+352) 40 37 10

Ouvert du mardi au dimanche

ESCH-SUR-ALZETTE

61, rue Zénon Bernard

L-4031 Esch-sur-Alzette

T. (+352) 54 86 85

Ouvert du mardi au dimanche

MARNACH

9, rue de Marbourg

L-9764 Marnach

T. (+352) 81 06 59

Ouvert du lundi au dimanche

DIFFERDANGE

36, rue J.-F. Kennedy

L-4599 Differdange

T. (+352) 58 38 65

Ouvert du mardi au dimanche

DIEKIRCH

3, rue Saint Antoine

L-1618 Diekirch

T. (+352) 80 37 10

Ouvert du mardi au dimanche

DUDELANGE

5, place des Alliés

L-4508 Differdange

T. (+352) 57 36 26 80

Ouvert du mardi au dimanche



Nos commerciaux/traiteurs

POUR UN SUIVI COMPLET

Notre équipe se tient à votre disposition afin de vous apporter plus d'informations en ce qui concerne les tarifs.

NORD DU LUXEMBOURG:

Tél.: (+352) 691 870 008

CENTRE & SUD DU LUXEMBOURG:

Tél.: (+352) 691 403 711





BOUCHERIE - TRAITEUR - EPICERIE FINE

La qualité à votre service!

CASA DO BRILL
SERVICE TRAITEUR

17, RUE DES GAULOIS
L-1618 LUXEMBOURG

TRAITEUR@BRILL.LU
NORD: 691 870 008
CENTRE-SUD: 691 403 711

WWW.BRILL.LU

