



Plateau apéritif

7,90€ / personne
(à partir de 4 personnes)

- 1 coupelle de beurre truffé et magret de canard fumé
- 1 verrine de tartare d'avocat et saumon frais au yuzu
- 1 mousseline de foie gras de canard, en coque de pain d'épices
- 1 mini burger de bœuf et fromage côte d'or



Plateaux 5 fromages

Plateau 6 personnes : **28,80€**
Plateau 10 personnes : **48,00€**
Plateau 12 personnes : **57,60€**



Légumes d'accompagnements

3,90€ par personnes
(2 légumes au choix)

- Duxelles de champignons forestier dans son nid de pomme de terre
- Gâteau de carotte au cumin
- Poêlée de légumes de saison

Joyeuses Fêtes

**BENOÎT
BRULEY**
TRAITEUR

le partenaire de toutes vos bonnes occasions

GOURMAND
par Benoît Bruley, traiteur

**Plats à emporter
Fêtes de fin d'année**

Carte disponible du 23 au 31 Décembre 2024

⇩ **Points de retraits de vos commandes** ⇩

1
16 B Route de Dijon 21380 Epagny
03.80.41.30.21
benoit.bruley-traiteur@orange.fr

2
7 Bd de la Trémouille 21000 Dijon
03 80 30 78 37
contact@gourmand-traiteur.fr

Nos tarifs TTC / Personne



Entrées froides

Pâté croûte maison aux 5 viandes, gelée à l'armagnac: **9,10€**

Lingot de foie gras de canard surmonté d'une gelée au cassis noir de bourgogne, briochin à la figue: **13,50€**

Dos de truite en gravlax, mousseline de citron vert sur son blinis et fleurette de choux fleur en pickles: **11,20€**



Entrées chaudes

Coquille St Jacques et sa garniture traditionnelle, sauce crémant de Bourgogne : **9,50€**

Cassolette d'escargots de Bourgogne et pleurotes, sauce aurore et chips de lard paysan: **11,50€**

Feuillantine de caille aux raisin, choux braisé et jus réduit au ratafia de bourgogne: **10,50€**



Poissons

Filet de truite à l'unilatérale, sauce crémant de bourgogne et julienne de légumes: **9,60€**

Médaille de lotte lardé, coulis de crustacés et compotée de poireaux : **15,50€**

Noix de St jacques blanches juste snackée, risotto crémeux à la truffe de bourgogne, sauce beurre blanc: **15,50€**



Plateau de fruits de mers

Uniquement sur demande

Viandes

Fondant de cuisse de poulet fermier farcie aux morilles, crème de vin jaune: **10,90€**

Noix d'entrecôte de veau en cuisson de 7 heures, émulsion de foie gras truffé : **16,50€**

Demi pigeonneau en deux cuissons sur sa mousseline de céleri rave, jus corsé et déglacer au vinaigre de figue: **22,50€**



Gibiers

Dos de sanglier cuit à basse température, réduction de pinot noir au poivre de Sichuan, poêlée de marrons au beurre: **9,80€**

Sauté de chevreuil mariné sauce riesling et émincé de champignon: **12,90€**

Tournedos de biche sur sa purée de panais, sauce grand veneur à la gelée de groseille: **13,50€**



Plats d'exceptions

Demi langouste à la parisienne, mayonnaise maison au safran: **22,50€**

Demi queue de langouste, crème de vanille de Madagascar: **28,50€**

Fricassé de ris de veau aux morilles, cocotte briochée: **19,80€**

Tournedos de filet de bœuf charolais sur son écrasé de pomme de terre truffé et escalopine de foie gras poêlée: **28,50€**



Foies gras de canard entier

Foie gras de canard au naturel : **12,00€** les 100 gr

Foie gras de canard au porto blanc : **12,50€** les 100 gr

Foie gras de canard au chutney de figue : **14,00€** les 100g