

Plaquette de plats à emporter

(Minimum 6 personnes)

Les entrées froides : (Minimum 6 personnes)

TTC

- Terrine maison de votre choix accompagnée de ses condiments (lapin, canard, gibier en saison de chasse) 5,20 €
- Pressé de volaille et farce de canard au cerfeuil, brunoise de légumes au balsamique 6,90 €
- *
 - Pressé de foie gras de canard du sud-ouest au naturel, surmonté de sa gelée au cassis. 9,20 €
- Fagot d'asperges de la région au jambon italien, copeaux de parmesan et vinaigrette balsamique truffé. 7,90 €
- Dôme en gelée de lapin et foie gras aux petits légumes 7,20 €
- Duo d'asperges vertes et blanches de la région, sauce aux fines herbe (suivant saison) 6,20 €
- Cannelonis de saumon fumé d'Ecosse, tartare de céleris acidulé, mousseline au yuzu. 7,90 €
- Tatakis de saumon gravlax mariné aux graines de sésame et au soja, méli-mélo de choux, mousseline de wasabi. 8,90 €
- Dôme de saumon fumé et médaillon de lotte aux petits légumes et sa sauce aioli 10,20 €
- Pressé d'aile de raie en gelée, poivrons confits et concassé de tomate au basilic. 7,50 €
- Saumon reconstitué en bellevue et ses crevettes bouquets 8,50 €
- Font d'artichaut et saumon fumé à la norvégienne. Font d'artichaut et saumon fumé à la norvégienne. 5,90 €
- Assortiment de salades composées et crudités fraîches 5,10 €

Les entrées chaudes : (Minimum 6 personnes)

- Œufs pochés sur leurs toasts dorés traditionnelle meurette ou sauce au Crémant de Bourgogne ou à la crème d'épaisse. 6,50 €
- Feuilleté d'asperges vertes et ris de veau aux morilles 10,50 €
- Cassolette brioché d'escargot de Bourgogne aux pleurotes et lard fermier, crème de vin jaune et tuile de parmesan. 9,90 €
- Cassolette d'escargot à l'estragon, endives croquantes et lard croustillant. 7,50 €
- Feuillantine de caille au raisin, sauce au ratafia de Bourgogne. 7,90 €
- Aumônière croustillante de cuisse de grenouilles à la crème d'ail. 8,10 €
- Cassolette de fruits de mer au Crémant de Bourgogne 6,90 €
- Coquille Saint-Jacques de Normandie traditionnelle. 5,90 €
- Tourte au saumon et compoté de poireaux sauce crème. 5,80 €

Les poissons : (Minimum 6 personnes)

- Dos de merlu aux écailles d'agrumes, crème de yuzu. 9,50 €
- Filet de sandre poêlé, crème de vin jaune et éclats de morilles 9,80 €
- Steak d'espadon sur ses légumes de méditerranée sauce vierge 9,90 €
- Pavé de saumon bio d'Ecosse cuit à l'unilatérale sauce oseille. 10,50 €
- Dos de cabillaud sur ses linguines à l'encre de seiche, sauce crustacés et tomates confites. 11,50 €
- Noix de St Jacques sur sa compotée de poireaux, sauce beurre blanc et légumes croquants. 12,10 €
- Médaille de lotte en habit de lard paysan, sauce au crémant de Bourgogne. 14,50 €

Les viandes : (Minimum 6 personnes)

- Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne. 6,90 €
- Coq au riesling accompagné de ses spaetzle. 7,50 €
- Coq au vin à l'ancienne et ses croûtons à l'ail. 7,50 €
- Langue de bœuf sauce piquante. 8,20 €
- Filet mignon de porc sur son gâteau de pomme de terre au munster et jus au cumin. 8,20 €
- Fondant de cuisse de volaille farci au vieux comté, crème de vin jaune. 8,50 €
- Cuisse de canard rosé, réduction de pinot noir et baie de cassis. 8,90 €
- Filet de canette sur sa purée de patate douce, réduction de moutarde au miel. 9,80 €
- La ballotine de suprême de volaille fermière, aux épices et jus de poivron confits. 9,90 €
- Brochette de filets de caille au romarin et tomates confites. 11,50 €
- Médaille de veau cuit à basse température, polenta crémeuse à la truffe de Bourgogne et sauce au foie gras. 11,80 €

Les gibiers (en saison de chasse) : (Minimum 6 personnes)

- Sauté de sanglier aux champignons. 7,80 €
- Faisan en deux cuissons (filet rosé et ses cuisses confites). 8,20 €
- Sauté de jeune cerf aux trompettes de la mort. 8,50 €
- Filet de sanglier gratiné au munster, sauce cumin. 9,20 €
- Pavé de filet de biche et sa sauce poivrade. 12,90 €
- Noisette de chevreuil aux cèpes et jus corsé. 12,90 €

Les plats uniques : (Minimum 8 personnes)

• Tartiflette accompagnée de sa salade.	7,50 €
• Lasagnes avec sa salade.	7,80 €
• Chili con carné.	8,10 €
• Potée auvergnate.	8,30 €
• Tête de veau sauce gribiche.	8,70 €
• Pot au feu.	9,00 €
• Moules marinières.	9,20 €
• Baeckeoffe.	9,80 €
• Choucroute garnie.	9,80 €
• Couscous.	12,10 €
• Cassoulet.	12,10 €
• Paella royale.	13,50 €

Pour passer commande, nous vous remercions de nous contacter 5 jours avant la date de la manifestation.

Bruley Benoit Traiteur
16 route de Dijon
21380 Epagny
Tél : 03.80.41.30.21

Adresse mail : benoit.bruley-traiteur@orange.fr

