

**PLATS A EMPORTER**  
**FÊTES DE FIN D'ANNEE**  
**Carte disponible du 23 au 31 Décembre 2022**

**ENTREES FROIDES**

**TARIF/PERS.**

Pâté en croûte de gibiers et champignons de nos forêts, gelée au ratafia de Bourgogne. &&&&&	7,90€
Mille-feuille de foie gras de canard et pain d'épices, magret de canard fumé et pointe de fromage blanc aux fruits sec &&&&&	11.90€
Pavé de filet de truite de Côte d'Or confite à l'huile d'olive, choux fleur breton, semoule de sommités de choux violet et amandes torréfiées &&&&&	13.10€
Opéra de homard breton et guacamole sur leur pain suédois et pickles de céleri et betterave rouge	15.90€

**ENTREES CHAUDES**

Coquille St Jacques de nos côtes et sa garniture traditionnelle, sauce champagne. &&&&&	8.50€
L'œuf fermier parfait, escalope de foie gras de canard poêlée et jus réduit aux truffes. &&&&&	9.60€
Cassolette en pain surprise d'escargots de Bourgogne et champignon blanc à la crème de moutarde à l'estragon et chips de lard paysan. &&&&&	10.50€
Vol au vent de ris de veau aux morilles façon bouchée à la reine	15.30€



16 route de Dijon  
21380 Epagny  
Tél :03.80.41.30.21  
[benoit.bruley-traiteur@orange.fr](mailto:benoit.bruley-traiteur@orange.fr)

**Les foies gras de canard entier :**

Foie gras de canard au naturel :11.50€/100 gr  
Foie gras de canard au porto blanc : 12.00€ / 100 gr  
Foie gras de canard au chutney de figue :13,00€/100g

**Pour accompagner vos foies gras :**

Chutney de figues : 2.50€/ 100gr  
Chutney de poire aux épices de Noel :2.50€/100gr



## POISSONS

Filet de saint pierre à la compoté de poireaux, sauce au crémant de Bourgogne et baies roses. &&&&&	9.90€
Noix de St jacques de nos côtes snackées au beurre ½ sel sur son risotto de fruits de mer, crème de yuzu et zestes de citron vert. &&&&&	13,20€
Filet de bar en écaille de courgette, nage de crustacés et langoustine snackée. &&&&&	14.50€
Médailles de lotte entrelardées, crème de safran de « Côte d'Or » et brunoise de légumes croquants.	16.50€

## VIANDES

Filet mignon de porc fermier, polenta crémeuse truffée et crème de foie gras façon périgourdine. &&&&&	10.80€
Demi-pigeon en deux cuissons (filet rosé et cuisse confite), réduction de pinot noir à l'échalote et choux braisé. &&&&&	13,90€
Suprême de poularde pochée comme « une poule au pot », crème de vin jaune et ses légumes d'hiver &&&&&	14.30€
Médailon d'entrecôte de veau sauce morilles et bouquet de mini légumes de saison.	16,90€

Nous vous proposons également nos  
sauces faites maison

### Sauces poisson :

4.50€ les 100 gr

Crémant de Bourgogne et baies roses

Crème de safran

Nage de crustacé

### Sauces viande :

4.50€ les 100 gr

Morilles (suppl. 2.50€)

Périgourdine (suppl. 1.90€)

Réduction pinot noir

Crème de vin jaune

## GIBIERS

Dos de sanglier rôti, sauce grand veneur et trompette de la mort. 9.80€

&&&&&

Médailon de filet de chevreuil sur sa mousseline de châtaigne, réduction de sa marinade aux cinq poivres. 12.90€

*Commande obligatoire au plus tard :*

*\*Le 20 décembre pour un retrait des plats le 24 décembre*

*\*Le 27 Décembre pour un retrait des plats le 31 décembre*

### CONDITION DE VENTE

**5% DE REDUCTION POUR 2 PLATS (entrée/poisson ou viande)**

**7% DE REDUCTION POUR 3 PLATS (entrée, poisson et viande)**

*Renseignements par téléphone*

*Par téléphone au : 03.80.41.30.21*

*Commande uniquement par Mail*

*Par mail : [benoit.bruley-traiteur@orange.fr](mailto:benoit.bruley-traiteur@orange.fr)*



### Légumes d'accompagnement

\*Ecrasé de pomme de terre au jus de truffe.

\*Flan de potiron et brocoli.

\*Poêlée de pois gourmands, châtaigne et tomate confite.

\*Fricassée de champignons et pomme de terre grenailles.

**3,90€/pers.  
(2 légumes au choix)**

