

TRAITEUR

# BENOÎT BRULEY

Semaine  
du 25 au 29 Mai

Livraison en  
Côte d'Or

## Vos solutions repas en entreprise

Inclus dans  
chaque formule :  
Eau minérale 50 cl,  
gobelet, serviette papier  
et couverts en bambou

Règlements acceptés :  
Tickets Restaurant  
Chèques, Espèces, CB

14,50€

### Plateau du Marché

Salade de carottes & salade  
piémontaise  
\*\*\*\*\*

Terrine de canard au poivre

Ou

Terrine de la mer  
\*\*\*\*\*

Filet de poulet & pièce de bœuf  
\*\*\*\*\*

Fromage  
\*\*\*\*\*

Tartelette aux pommes

18,00€

### Plateau République

Fagotin d'asperges ; magret fumé  
& pépites de foie gras  
\*\*\*\*\*

Paleron de veau confit ; pleurotes en  
persillade & purée de vitelotte  
\*\*\*\*\*

Duo de fromages affinés  
\*\*\*\*\*

Panna cotta au coulis de framboise

### Plateau des Ducs

Verrine de fromage frais ; guacamole  
& chair de tourteaux  
\*\*\*\*\*

Fagotin d'asperges ; magret fumé  
& pépites de foie gras  
\*\*\*\*\*

Paleron de veau confit ; pleurotes en  
persillade & purée de vitelotte  
\*\*\*\*\*

Duo de fromages affinés  
\*\*\*\*\*

Pannacotta au coulis de framboise

21,50€

Les commandes doivent être passées la veille avant 18 heures  
L'ensemble de ces plateaux peuvent vous être livrés dans votre entreprise du lundi au vendredi dès 6h

03 80 41 30 21

benoit.bruley-traiteur@orange.fr