

TRAITEUR

# BENOÎT BRULEY

Semaine du  
1<sup>er</sup> au 5 juin

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

Dôme de canard & navet confit sur son  
lit de foie gras & mousseline de raifort  
\*\*\*\*\*

Suprême de pintadeau à la moutarde à  
l'estragon ; pomme de terre grenaille &  
poêlée de légumes  
\*\*\*\*\*

Duo de fromages affinés  
\*\*\*\*\*

Coupelle de fraises à la crème  
& jus de menthe

### Plateau des Ducs

Bavarois de bisque d'écrevisse  
& crème de petit pois  
\*\*\*\*\*

Dôme de canard & navet confit sur son lit  
de foie gras & mousseline de raifort  
\*\*\*\*\*

Suprême de pintadeau à la moutarde à  
l'estragon ; pomme de terre grenaille  
& poêlée de légumes  
\*\*\*\*\*

Duo de fromages affinés  
\*\*\*\*\*

Coupelle de fraises à la crème  
& jus de menthe

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