

TRAITEUR  
**BENOÎT  
BRULEY**

Cocktails - Mariages - Séminaires - Réceptions



**LE PARTENAIRE DE TOUTES VOS BONNES OCCASIONS**

**Tél : 03 80 41 30 21**

**www.lescombottes.com - benoit.bruley-traiteur@orange.fr**



vous offre la possibilité d'organiser  
entièrement vos grands moments :

- Salle de réception
- Cocktails, déjeuners, dîners
- Animations
- Hébergements

Disposez de salles adaptées à vos réceptions !

**Les Combottes**

à Epagny, 10 min. de la Toison d'Or



**21380 EPAGNY**

**TEL : 03.80.41.30.21**

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

**Site internet : [www.bruley-traiteur.fr](http://www.bruley-traiteur.fr)**

**Un mariage est un moment d'exception dans une vie.**

**Benoit Bruley vous conseille et met tout en œuvre pour que votre réception  
soit au plus proche de vos attentes.**

**Faite confiance à un professionnel vous proposant un service clé en main,  
avec une brigade qualifiée prenant soin de vos hôtes.**



# LES COCKTAILS APERITIFS



LE GOURMET

- 1 Crevette snackée, épices tandoori et méli-mélo de choux croquants.
- 1 Verrine de tartare de thon rouge mariné à la sauce soja et coriandre fraîche
  - 1 Pannacotta de coulis de crustacé au piment d'espelette
  - 1 Wrap de volaille et crudité fraîche sauce César
  - 1 Mini cheese burger
  - 1 Pressé de foie gras de canard à la gelée de griotte
  - 1 Brochette de foie gras et magret de canard fumé
  - 1 Velouté Dubarry (choux fleur) et noix de cajou
  - 1 Mini navette de mousseline de canard au porto
- 1 Verrine de fromage de chèvre frais, pesto et tomate confite

### **LE BOURGUIGNON**

- 2 Gougères bourguignonnes
- 1 Mini wrap de truite de l'Aube, salade croquante sauce à la moutarde à l'ancienne
  - 1 Aspic d'œuf de caille poché façon meurette sur son toast
  - 1 Bonbon de foie gras au pain d'épices
  - 1 Brochette de jambon persillé et comté
  - 1 Mini burger bourguignon  
(bœuf, époisses, oignon frits et sauce barbecue)
- 1 Mini muffin aux escargots de bourgogne et beurre persillé
- 1 Cromesquis de crémeux de bourgogne truffé

### **LE CAMPAGNE**

- 2 Gougères bourguignonnes  
(comté et lard paysan)
- Panier maraîcher de légumes croquants et sauce fines herbes
- Planche de charcuteries accompagnées de leurs condiments  
(terrines, jambon persillé, rosette, ...)
- 1 Mini sandwich charolais, salade et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne
- 1 Mini wrap de volaille, crudités fraîches sauce à la moutarde à l'estragon
- 1 Mini navette de fromage frais et concassé de noix

### **LE CLASSIQUE**

- 2 Gougères bourguignonnes
- 3 Canapés assortis  
(rosette, œuf de caille, légume)
- 1 Mini pizza
- 2 Cake olive et jambon/ légumes du soleil
- 1 Mini panini pesto, tomate, mozzarella

**Assortiments de 8 canapés (sur pain de mie)**  
(Œuf de caille, poivronnade, chiffonnade de jambon, crevette, ...)

**Assortiments de mignardises sucrés**

#### **Les verrines**

Brochette de tomate, mozzarella et tapenade d'olive

Brochette de tomate, mozzarella et mousseline balsamique  
Velouté d'asperges verte et magret de canard fumé  
Coupelle de pointe d'asperge et jambon de montagne, balsamique à la truffe et copeaux de parmesan  
Grosse crevette au soja et chapelure d'arachide  
Tartare de filet de dorade au citron vert  
Tartare de saumon frais mariné et mousseline à la graine de moutarde  
Tartare de noix de saint jacques cuit en marinade  
Tartare de bœuf à l'italienne  
Verrine de guacamole et chaire de tourteau  
Verrine de coupelle exotique  
Verrine de fromage de chèvre, pesto et tomate confite  
Verrine de fromage frais aux herbes, effiloché de tourteau  
Bavarois de foie gras au pain d'épices  
Crème brûlée de foie gras

### *Les wraps*

Mini wrap saumon fumé et crème de fines herbes  
Mini wrap de crevette, sauce thaïe et cacahuète  
Mini wrap d'œuf et thon mimosa  
Mini wrap de volaille au curry et tomate confite  
Mini wrap de volaille et crudité fraîche sauce César  
Mini wrap à la mexicaine (poivrons confits, avocat et viande séchée)  
Mini wrap Italien (jambon sec, pesto, tomate confite et mozzarella)  
Mini wrap Français (jambon blanc, fromage frais et noix)

### *Les burgers*

Mini burger au saumon fumé et crème citronnée  
Mini burger de thon rouge aux fines herbes  
Mini burger prestige (Homard/coleslaw) **suppl. de**  
Mini burger St jacques et compotée de poireaux  
Mini burger franc comtois (Morteau/comté)  
Mini burger Bourguignon (bœuf/Epoisses)  
Mini cheese burger  
Mini burger mexicain (filet de poulet/poivrons confits)  
Mini burger texan (croustillant de poulet/avocat)  
Mini burger d'andouillette de Troyes à la moutarde au vin blanc

### *Les navettes*

Navette au saumon fumé crème de fines herbes  
Navette de rilette de saumon et œufs de truite  
Navette façon pan bagna  
Navette jambon de montagne, fromage et noix  
Navette de rosette et condiment  
Navette de jambon blanc emmental  
Navette mousseline de canard au porto  
Navette charolaise et moutarde en grain  
Navette de carpaccio de bœuf, pesto et parmesan

### *Les pièces chaudes*

Cromesquis de fromages

(Epoisses ou chèvre ou brillât savarin ou langres ou cancoillotte)  
Cromesquis d'escargot de bourgogne et beurre coulant  
Brochette de lotte et tomate confite  
Œuf de caille poché (en meurette ou au crémant de bourgogne ou périgourdine)

### *Les cassolettes*

Fruits de mer au crémant de bourgogne  
Queux d'écrevisses et noix de pétoncles sauce crustacés  
Noix de saint jacques sauce safranée  
Crevette poêlé et légumes confits sauce thaïe  
Œuf poché (en meurette ou au crémant de bourgogne ou périgourdine)  
Fricassé d'escargot aux champignons  
Fricassé de chair de grenouille en persillade  
Ris de veau à la normande  
Quenelle et ris de veau aux morilles **Suppl.de**  
Emincé de filet de poulet collombo  
Risotto (asperge ou champignons ou légumes ou poulet ou ail des ours ...)

### *Sur plancha : au choix*

Crevette sauvage black tiger  
Noix de st Jacques snackés  
Filets de poissons marinés (dorade ou thon ou rouget...)  
Brochette de volaille exotique  
Foie gras poêlé et fleur de sel  
Pluma de porc ibérique  
Brochette de volaille exotique  
Filet de caille aux épices

### *Les boissons :*

#### **Cocktails sans alcool**

**Punch** (jus de mangue, ananas, orange et gousse de vanille)  
**Sangria** (jus de raisin, fruits frais et cannelle)  
**Mojito** (feuilles de menthe, sucre, limonade, glace pilée)

#### **Cocktails avec alcool**

**Marquissette** (vin rosé, pulco orange, pulco citron vert, sucre, limonade et crémant)  
**Punch** (rhum, sucre de canne, jus de fruits et vanille)  
**Sangria** (vin rouge, porto, cointreau, fruits frais et cannelle)  
**Framboisine** (crémant, Cointreau, sucre de canne et framboises surgelées)  
**Mojito** (rhum, feuilles de menthe, jus de citron, eau gazeuse et glace pilée)  
**California** (malibu coco, tequila, jus d'ananas et jus d'orange)

#### **Soft**

Jus de Fruit, Coca cola, Ice-tea ...  
Eau de source San Benedetto plate et gazeuse (bouteille en verre)



## **LES REPAS**

### **SERVIS A L'ASSIETTE**



**Menu Combottes (3plats)**  
**Menu Combottes (2plats)**

(entrée/poisson ou viande)

Ballotine de pintade au foie gras et figue confite,  
gelée de porto et salade colorée à l'huile de noisette.

Ou

Tartare d'avocat et crevette cocktail sur son toast à la tomate confite et  
chair de tourteaux aux agrumes.

Ou

Œufs pochés sur leurs toasts dorés, velouté de champignons blanc et  
chips de lard paysan.

\*\*\*\*\*

Filet de cabillaud en portefeuille pesto et mozzarella, crème de poivron rouge et  
crumble de parmesan.

Ou

Dos de loup aux écailles de chorizo, sauce beurre blanc et ses frites de courgette.

Ou

Gougères aux escargots de Bourgogne et champignons de nos forêts,  
crème d'Epoisses aux senteurs de Flavigny.

\*\*\*\*\*

Pause glacée

\*\*\*\*\*

Médallions de filet mignon de porc sur sa galette de pomme de terre aux herbes fraîches,  
réduction de chardonnay et moutarde à l'ancienne.

Ou

Filet de poulet de bourgogne en croûte d'épices du monde, crème de curry et  
polenta aux poivrons confits.

Ou

Cuisse de canette semi désossée, sauce 5 baies et mousseline de patate douce  
à la coriandre fraîche.

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages affinés de nos régions  
**(Comté, Epoisses et brillât savarin)**

\*\*\*\*\*

Gâteau des Mariés (voir choix feuille annexe)

Ou

Trilogie de desserts gourmands

Ou

Pièce montée des mariés choux et/ou macarons **suppl. de**  
(5 pièces)

**Menu Gourmet (3plats)**

**Menu Gourmet (2plats)**

(entrée/poisson ou viande)

Tartare d'avocat, saumon frais et céleri en mille-feuille sur leur pain nordique, chantilly au yusu et zestes de citron vert.

Ou

Finger de foie gras de canard au naturel, glaçage à la gelée de cassis et mini brioche à la figue.

Ou

Marbré de filet de poulet et queues d'écrevisses, légumes fondants et roquette, crème de fromage frais citronnée et aneth.

\*\*\*\*\*

Coupelle croustillante de cuisses de grenouille désossées, crème persillé à l'ail confite.

Ou

Dos de cabillaud poêlé au beurre ½ sel sur son nid de tagliatelle et coulis d'herbes fraîches.

Ou

Mille-feuille de filet de rouget à la tapenade d'olive noire, brunoise de légumes fondante et sauce vierge à l'huile de légumes confits.

\*\*\*\*\*

Pause glacée

\*\*\*\*\*

Suprême de pintadeau moelleux, réduction de moutarde à l'estragon et poêlée de champignons.

Ou

Poitrine de veau de 7 heures caramélisée, carotte et céleris en purée, sauce périgourdine.

Ou

Le magret de canard du Sud-Ouest snacké sur peau, infusion de baies de cassis au pinot noir et mini navets glacés.

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages affinés  
(Comté, Epoisses et Brillât savarin)

\*\*\*\*\*

Gâteau des Mariés (voir choix feuille annexe)

Ou

Trilogie de desserts gourmands

Ou

Pièce montée des mariés choux et/ou macarons **suppl. de**  
(5 pièces)

**Menu prestige (3plats)**

**Menu prestige (2plats)**

(entrée/poisson ou viande)

Mini feuillantine aux 5 viandes\* et cèpes, sauce au ratafia de bourgogne.

(\*lapin, caille, ris de veau, canard et porc)

Ou

Dôme de brochet en mousseline et chair de homard, chaud froid à la bisque de crustacés et velouté de petits pois à l'infusion de menthe fraîche.

Ou

Foie gras de canard et pickles de légumes, fromage blanc acidulé sur sa gaufre au comté.

\*\*\*\*\*

Wok de gambas black tiger et noix de st jacques sur ses nouilles aux poivrons et ail confits façon thaï.

Ou

Aiguillette de turbo snacké au beurre de truffe, mousseline de pomme de terre et jus de viande réduit.

Ou

Médaille de lotte, crème de safran sur son risotto d'asperges vertes et noisette.

\*\*\*\*\*

Pause glacée

\*\*\*\*\*

Tournedos de filet de bœuf français sauce morilles, mini légumes fondants.

Ou

Suprême de poulet fermier de Côte d'Or en cuisson longue, crème de vin jaune et sa tuile au vieux comté.

Ou

Rosace de mignon de veau et gâteau de pomme de terre au foie gras, réduction de jus de truffe.

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages affinés  
(Comté, Epoisses et Brillât savarin)

\*\*\*\*\*

Gâteau des Mariés (voir choix feuille annexe)

Ou

Bavarois cassis dans sa sphère de chocolat noir, coque macaron au pain d'épices et mousse chocolat blanc

Ou

Pièce montée des mariés choux et/ou macarons **suppl. de**  
(5 pièces)

**Liste des Gâteaux**

LE NORMAND (Pomme caramel)  
PANNA COTTA FRUITS ROUGES  
CITRON FRAISE  
CROQUANT D'ECUREUIL (CHOCOLAT/NOISETTE)  
POIRE NOUGATINE  
PASSION CHOCOLAT  
CARAIBES (Biscuit pistache, mangue, ananas, mousse caraïbes)  
3 CHOCOLATS  
DIJONNAIS (Biscuit, mousse cassis, mousse chocolat blanc)  
SYMPHONIE AUX FRUITS  
FORET NOIRE  
FRAMBOISIER  
FRAISIER ( **selon la saison**)  
MILLE FEUILLE  
ST HONORE



**Menu enfant**  
**(jusqu'à 12 ans)**

Duo de charcuteries et œuf mimosa

\*\*\*\*\*

Burger de volaille pané accompagné de ses pommes de terre

\*\*\*\*\*

Moelleux au chocolat

# Cocktails

## Les prix comprennent :

Le nappage en tissu blanc, dressage et décors des buffets  
(en cas de détérioration, la nappe vous sera facturée ).  
Les verres adaptés à vos boissons  
Les serviettes cocktails

## Les prix ne comprennent pas :

Le service : **nous consulter**  
La disposition des tables et des chaises  
Au delà du département, des frais de déplacement vous seront facturés

# Repas

## Les prix comprennent :

Le nappage des tables et serviettes en tissu blanc  
(en cas de détérioration, la nappe vous sera facturée ainsi que la serviette)  
La vaisselle adaptée à votre menu  
Le pain (individuel et tranché)  
Le café (Biacelli)

## Les prix ne comprennent pas :

Le nappage des tables supplémentaires au repas (15,00€/ nappe)  
Le service : Nous consulter  
La disposition des tables et des chaises  
La mise en place des couverts  
Au delà du département, des frais de déplacement vous seront facturés

**Nous sommes à votre disposition pour toutes demandes de prestations ne figurant pas sur notre plaquette.  
(Buffets, cuisson à la broche, brunch...)**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**Pour votre réservation un chèque d'acompte de 30% du montant de la prestation globale vous sera demandé pour valider notre prestation.**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**Toute personne non décommandée 5 jours à l'avance sera facturée. Espérant vous donner entière satisfaction, je vous remercie pour votre confiance et suis à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.**