

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

Renseignements par téléphone

☎ 03.80.41.30.21

Commande uniquement
par email

✉ benoit.bruley-traiteur@orange.fr

*Nous vous souhaitons
de bonnes fêtes de fin d'année !*

Plats à emporter *Fêtes de fin d'année*

Carte disponible du **23 au 31 Décembre 2023**

Les foies gras de canard entier :

Foie gras de canard au naturel
12.00€/100 gr (120€ le kg)

Foie gras de canard au porto blanc
12.50€ / 100 gr (125€ le kg)

Foie gras de canard au chutney de
figue :14,00€/100g (140€ le kg)

Plateau apéritif 7.50€ / personne (à partir de 4 personnes)

- 1 verrine panna cotta aux morilles
et mousseline de vin jaune
- 1 rilette de saumon sur son pain
suédois et œufs de truite
- 1 pressé de foie gras de canard
pain d'épices et griotte de
Fougerolles
- 1 mini cheese burger au bacon

Plateau de 5 fromages affinés de notre région

Plateau 6 personnes : 28.80€

Plateau 10 personnes : 48.00€

Plateau 12 personnes : 57.60€

**BENOÎT
BRULEY**
TRAITEUR

Entrées froides [Tarif / personne]

Pâté croûte de gibiers et champignons de nos forêts,
gelée au ratafia de Bourgogne **9.10€**

Lingot de foie gras de canard surmonté d'une gelée au cassis,
pickles de légumes **11.90€**

Fond d'artichaud et saumon fumé à la Norvégienne
céleri acidulé et œuf poché **13.10€**

Entrées chaudes [Tarif / personne]

Coquille St Jacques de nos côtes et sa garniture traditionnelle,
sauce crémant de Bourgogne **9.50€**

Cocotte briochée d'escargots de Bourgogne sauce aurore et
crispy de lard paysan **11.50€**

Escalope de foie gras canard poêlée et saucisse de Morteau
dans son aumônière, crème de lentilles **14.50€**

Poissons [Tarif / personne]

Dôme de brochet et queues d'écrevisses au coulis de crustacés,
julienne de poireaux frits **11.90€**

Dos de cabillaud aux écailles de chorizo dans sa nage de safran
13.90€

Noix de St jacques de Normandie sur sa purée de céleri
sauce beurre blanc **14.50€**

Viandes [Tarif / personne]

Filet de poulet fermier snacké sur peau
polenta aux éclats de morilles crème de vin jaune **13.90€**

Magret de canard, marmelade de betterave rouge
et son jus réduit **14.50€**

Tournedos de filet de bœuf simmental, sauce morilles **22.50€**

Gibiers [Tarif / personne]

Sauté de sanglier aux trompettes de la mort **9.80€**

Médallions de filet de chevreuil sur sa mousseline de châtaigne,
réduction de sa marinade aux cinq poivres **12.90€**

Pavé de jeune cerf sauce Grand Veneur et garniture forestière
18.50€

Légumes d'accompagnement

- Râpé de pomme de terre et légumes d'hiver
- Flan de potiron au cumin
- Poêlée de légumes de saison
- Purée de panais et chips de carotte

3,90€/pers. (2 légumes au choix)