

PLATS A EMPORTER FÊTES DE FIN D'ANNEE

ENTREES FROIDES

<i>Demi homard en bellevue et sa mayonnaise maison.</i>	18.50€
<i>Ballotine de volaille de Bresse mariné au vin jaune éclats de morilles Accompagné de sa salade de jeunes pousses.</i>	10.90€
<i>Dôme de saumon fumé et médaillon de lotte à la gelée de citron jaune, sauce aioli.</i>	10.20€
<i>Lingot de foie gras de canard naturel, surmontée de sa gelée au cassis.</i>	9.50€
<i>Feuillantine de chevreuil, farce de canard et figue séchée. Accompagné de sa salade colorée</i>	9.50€
<i>Marbré de foie gras de canard à la compotée de figues et magret fumé.</i>	9.20€

ENTREES CHAUDES

<i>Vol au vent de ris de veau aux morilles</i>	13.50€
<i>Feuilleté d'escargot de Bourgogne et champignons des bois, croustillant de lard paysan, sauce Aurore</i>	9.90€
<i>Coquille de noix de St Jacques de Normandie, au champagne.</i>	6.90€

BEŒŒT
BRULEY
TRAITEUR

16 route de Dijon
21380 Epagny
Tél :03.80.41.30.21
benoit.bruley-traiteur@orange.fr

Les foies gras de canard entier :

Foie gras au porto : 9.80€ / 100 gr
Foie gras mariné au vieux Lillet : 9.80€/100 gr
Foie gras de canard au naturel de la
ferme du Faubourg de Frenois:12.50€/100 gr

Pour accompagner vos foies gras :

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



POISSONS

<i>Demi homard Breton à la crème de vanille de Madagascar et sa pince snackée au beurre demi sel .</i>	19.90€
<i>Filet de bar grillé sur peau, sauce safranée, brunoise de courgette au sel de Guérande.</i>	14.90€
<i>Noix de saint jacques de nos côtes Normande sur sa compotée de poireaux, Sauce beurre blanc et légumes croquants.</i>	12.90€
<i>Dos de sandre aux écailles de pomme de terre grenaille, réduction de pinot noir.</i>	9.80€

VIANDES

<i>Filet de bœuf en feuilletage et son escalope de foie gras poêlé, jus réduit au épices de Noël.</i>	19.90€
<i>Tournedos de filet de bœuf français, sauce morilles ou périgourdine.</i>	17.50€
<i>Médailillon de filet de veau et jus corsé à la truffe de Bourgogne.</i>	14.90€
<i>Magret d'oie aux échalotes confites façon bordelaise.</i>	12.10€
<i>Suprême de volaille fermière cuit au torchon, crème aux agrumes de saison.</i>	11.90€
<i>Brochette de filets de caille rosés et cuisses confites, sauce aux cèpes.</i>	11.80€
<i>Mignon de porc français en croûte de pain d'épices, crème de foie gras.</i>	9.50€



Nous vous proposons également nos sauces faites maison

Sauces poisson :

4.50€ les 100 gr
Champagne et baies roses
Safranée
Beurre blanc

Sauces viande :

4.50€ les 100 gr
Morilles (suppl 1.50€)
Cèpes
Périgourdine
Grand veneur



GIBIERS

<i>Noisettes de chevreuil juste snackées, sauce au chardonnay et liaison à la gelée de fruits rouges.</i>	14.20€
<i>Pavé de jeune cerf sauce grand veneur</i>	12.90€
<i>Sauté de biche aux trompettes de la mort</i>	9.50€
<i>Dos de sanglier cuit à basse température sauce au poivre de Sichuan.</i>	9.50€
<i>Rôti d'épaule de sanglier confite réduction au pinot noire</i>	8.90€
<i>Sauté de sanglier réduction de sa marinade et champignons de nos sous bois</i>	7.50€

Commande obligatoire au plus tard :

**Le 21 décembre pour Noël*

**Le 28 Décembre pour la St Sylvestre*

*Par téléphone au : **03.80.41.30.21***

ou

Par mail : benoit.bruley-traiteur@orange.fr

Pour finir votre repas,
nous vous proposons
notre trilogie de fromages
Cromesquis

Chèvre crémeux
Brillât savarin truffée
Epoisses

4.50€ la portion

