

Fromages

par
personne

Plateau de fromages affinés
de différentes régions

3,20 €

Desserts

Gâteau à thème :

3,50 €

Forêt noire
Le dijonnais
L'écureuil
Carabana,
Framboisier

Nougat glacé

3,20 €

Pièce montée sur demande

Desserts "maison"

Tartes :

Pomme, framboise, fruits rouges, citron meringuée

2,10 €

Crème caramel, brioche

1,80 €

Crème brûlée au pain d'épices

2,50 €

Salade de fruit frais

2,50 €

Charlotte différent parfum

3,20 €

Omelette norvégienne

3,20 €

**NOUVEAU !
SUR DEMANDE**
benoit.bruley@nordnet.fr

**NOUVEAU !
Salle de réception
Jusqu'à 80 personnes**

Nos références : CEA Valduc
Club Entrepreneurs - Mairies -
Chambre Régionale des Comptes -
Châteaux - Etc ...

Méchoui : Agneau, Cochon, Sanglier ...
Barbecue, Plancha, Soirée à thème
Viandes pour fondue ou pierrade : Bœuf, Volaille, Porc,
Cervidé, Chevreuil, ...

Cocktails Apéritifs

A partir de 15 personnes

LE CLASSIQUE à 5 €

- 3 canapés
- 2 gougères
- 1 pizza, 1 quiche
- 2 feuilletés
- 1 cake (olive, légumes, anchois)

LE CAMPAGNE à 5,50 €

- Hérisson de charcuteries (2 brochettes /pers)
- 1 pain surprise (50 toasts)
- 4 canapés (rosette, œuf de caille, concombre et jambon sec)
- 2 gougères

LE BOURGUIGNON à 6,50 €

- 2 gougères
- 2 feuilletés à l'Epoisses
- 1 croustade d'escargot de Bourgogne
- 1 croustade de boudin noir sur sa compote d'oignon
- 1 sucette de foie gras au pain d'épices
- 1 verrine de tartare de saumon frais et crème fouettée à la graine de moutarde
- 1 brochette charolaise
- 1 verrine de gaspacho d'asperge au lard grillé

LE GOURMET à 10,20 €

- 1 verrine de guacamole à la chair de crabe
- 1 coupelle de crevette crème fouettée citronnée
- 1 brochette de magret de canard aux griottes
- 1 mini burger à la viande
- 1 crème brûlée de foie gras
- 1 canapé de foie gras et son chutney de figues
- 1 verrine de fromage de chèvre, pesto et tomates confites
- 1 canapé de jambon de Parme
- 2 verrines de tartare de légumes :
tomate-mozzarella et légumes-concombre-tsasiki

- Assortiments de mignardises sucrés : 0,80 € pièce
- Assortiments de 8 canapés : 6 €
- Pain surprise : 28 €
- Croq'salade : 41,50 €
- Pyramide de fruits frais : 45 €

A R T I S A N
T R A I T E U R

**BENOÎT
BRULEY**

Lunch - Cocktails
Mariages - Repas
Plats à emporter
Plateaux Repas
Séminaires - Réceptions

Le partenaire de toutes
vos bonnes occasions !

**Hameau de Larçon
21580 SALIVÉS
Tél/Fax 03 80 75 66 49
benoit.bruley@nordnet.fr**

Entrées froides

	par personne
Terrine de canard à l'orange	3,10 €
Terrine de lapin aux noisettes	3,50 €
Terrine de sanglier aux champignons forestiers *	4,10 €
Terrine de chevreuil aux noisettes *	5,10 €
Tourte Bourguignonne et sa compoté d'oignon	4,90 €
Jambon persillé de Bourgogne	3,90 €
Terrine de caille aux petits légumes et foie gras	8,50 €
Foie gras de canard maison et sa compoté de figue	7,60 €
Foie gras de canard maison, gelée au Ratafia de Bourgogne	7,30 €
Marbré de lapin et foie gras aux petits légumes	6,90 €
Marbré de homard et ris de veau sauce mousseline	8,90 €
Persillé de saumon sauce Saint-Vincent	4,80 €
Saumon ou brochet reconstitué en bellevue et ses crevettes bouquets	6,20 €
Marbré d'aile de raie façon Arlequin	6,20 €
Puits de saumon aux fines herbes sauce Saint-Vincent	5,90 €
Fond d'artichaut et saumon fumé façon norvégienne	5,10 €
Asperges de la région et magret fumé, sauce aux fines herbes *	5,10 €
Assortiment de salades composées et crudités fraîche	5,10 €

* en saison

Toutes nos fabrications sont faites "Maison"

Entrées chaudes

Œufs en meurette traditionnelle ou au Crémant de Bourgogne (x3)	5,10 €
Œufs pochés à la crème d'Epoisses sur son pain grillé (x3)	5,90 €
Escargots de Bourgogne en coquille (la douzaine)	6,20 €
Cassolette d'escargots à l'estragon, endives croquantes et lard croustillant	6,90 €
Bouché à la reine façon "Grand-mère"	6,80 €
Pâté chaud forestier sauce au porto	5,10 €
Feuillantine de gibier au Ratafia de Bourgogne	5,50 €
Mini pain surprise de ris de veau et quenelle aux morilles	9,10 €
Feuilleté d'asperges aux morilles *	7,50 €
Aumônière de cuisses de grenouille à la crème d'ail	6,80 €
Cassolette de fruits de mer au Crémant de Bourgogne	6,50 €
Coquille Saint-Jacques	5,90 €
Tourte aux 2 saumons, sauce ciboulette	5,20 €
Evantail de filets de rougets, sauce vierge sur sa salade folle	6,10 €

* en saison

Poissons

	par personne
Pavé de saumon à l'oseille ou à la dijonnaise	4,90 €
Feuilleté de saumon aux épinards, sauce Crémant de Bourgogne	5,90 €
Filet de rougets à l'huile d'olive et son crumble de tomates confites	7,30 €
Turban de sole farci aux asperges, sauce au beurre blanc	7,10 €
Dos de sandre au vin jaune et morilles	8,60 €
Pavé de loup aux écailles de chorizo	6,90 €
Filet de bar rôti, sauce au safran ou aux asperges	9,80 €
Filet de Saint-Pierre à la crème d'oseille et tomate confite	13,20 €
Filet de daurade royale en papillote et légumes du soleil	8,10 €
Brochette de Saint-Jacques et gambas au safran	9,10 €
Brochette de gambas exotique, sauce citron vert	7,50 €
Brochette de médaillon de lotte au jambon de montagne sauce Champagne	11,90 €
Duo de homard et noix de Saint-Jacques poêlées à la crème de vanille	14,50 €
Queux de langouste à l'Armoricaine :	selon cours

Volailles

Coq au vin à l'ancienne	6,20 €
Coq au Riesling	6,60 €
Coq au vin jaune et morilles	7,90 €
Poulet fermier à la Gaston Gérard	7,10 €
Poulet de Bresse au vin jaune	8,90 €
Poulet fermier aux coulis d'écrevisses	7,20 €
Magret de canard aux giroles	7,50 €
Magret de canard au cassis	7,10 €
Magret de canard, sauce périgourdine	8,10 €
Cuisse de canard farci au chou sauce miel	6,90 €
Canard de nos basses cours à l'orange	7,50 €
Cuisse de canard au poivre vert	6,50 €
Suprême de volaille à la crème d'Epoisses	6,80 €
Suprême de pintade forestière	7,50 €
Pintade en salmis façon "Grand-mère"	6,50 €
Pintade à l'estragon	6,50 €
Cuisse de poulet au curry	4,20 €
Cuisse de poulet à la basquaise	4,50 €
Caille désossée farcie façon Lucullus	7,80 €
Caille farcie aux pruneaux, flambée à la vieille prune	7,20 €
Râble de lapin désossé farci aux pommes, sauce cidre	7,20 €
Cuisse de lapin chasseur	7,60 €
Cuisse de lapin à l'estragon	7,60 €
Suprême de pigeonneau aux figues et choux braisés	10,80 €

Viandes

	par personne
Assortiments de 3 viandes froides aux choix	3,50 €
Filet mignon de porc en croûte de Munster, sauce cumin	7,50 €
Brochette de mignon de porc à la dijonnaise	7,50 €
Noix de joue de porc en blanquette	5,80 €
Noix de joue de porc confite à la Bourguignonne	5,80 €
Jambon en croûte sauce madère	6,10 €
Jambon cuit à l'étouffé, sauce au Ratafia de Bourgogne	5,80 €
Grenadin de veau aux giroles	8,50 €
Grenadin de veau sur polenta, vinaigre de framboise	8,20 €
Filet mignon de veau sauce périgourdine	11,50 €
Filet mignon de veau aux morilles	13,90 €
Blanquette de veau à l'ancienne	6,90 €
Pavé de bœuf à la crème d'Epoisses	10,20 €
Tournedos de filet bœuf "Rossini"	14,50 €
Pièce de bœuf marchand de vin	7,70 €
Bœuf bourguignon à l'ancienne	6,20 €
Noisette d'agneau, jus au thym	8,90 €
Souris d'agneau confite et légumes du soleil	8,10 €
Gigot d'agneau à la crème d'ail confite	7,50 €

Gibiers *

* en saison

Faisan aux choux braisés	6,90 €
Suprême de faisan forestier	7,50 €
Pavé de filet de biche, sauce poivrade	12,50 €
Sauté de biche grand veneur	7,50 €
Filet de Sanglier gratinée au Munster, sauce cumin	8,90 €
Sauté de sanglier aux champignons	5,50 €
Noisette de chevreuil aux cèpes et jus corsé	12,50 €

Plats uniques

Tartiflette/Salade	6,50 €
Lasagnes	6,80 €
Chili con carne	7,00 €
Langue de bœuf sauce piquante	7,10 €
Potée auvergnate	7,20 €
Tête de veau sauce gribiche	7,50 €
Pot au feu	7,80 €
Moules-Frites	8,00 €
Baeckeoffe	8,50 €
Choucroute garnie	8,50 €
Couscous	10,50 €
Cassoulet	10,50 €
Paella royale	11,50 €