

# LES COMBOTTES

BENOÎT BRULEY • TRAITEUR • HÉBERGEMENT

**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)**

## **OUVERT :**

**Jeudi et vendredi midi et soir**

**Samedi soir**

**Dimanche midi**



## Menu Terroir 32€

**Pâté en croûte aux 3 viandes et trompettes de la mort, gelée au ratafia de bourgogne.**

**Ou**

**Salade curieuse façon paysanne, chips de lard fumé.**

**Ou**

**Les œufs pochés au crémant de Bourgogne façon meurette et son cromesquis de garniture bourguignonne.**



**Médaille de carré de porc fermier en cuisson longue, sauce normande et champignon**

**Ou**

**Rognon de veau à la moutarde en grain de la maison Fallot.**

**Ou**

**Filet de perche meunière, mayonnaise maison et pommes frites  
(sauce crème citronnée suppl. 3,00€)**



**Chariot de fromages affinés de nos différentes régions  
(Suppl. 6.50€)**



**Fromage blanc de campagne et ses accompagnements**

**Ou**

**Tartelette sablée, sorbet cassis et poire pochés aux épices.**

**Ou**

**Brioche perdu, glace caramel beurre salé.**

**Prix net, service compris**

## Menu Combottes 42€

**Carpaccio de Noix de Saint Jacques marinées à l'huile d'olive,  
vinaigrette acidulée au yuzu et baies roses.**

**Ou**

**Pressé de noix de joue de bœuf et légumes fondants, lentilles sauce ravigote et  
pickles d'oignons rouges**

**Ou**

**Bavarois d'asperges et truite rose en gravelax, roquette et croquant de noisette.**

\*\*\*\*\*

**Emincé de filet de poulet fermier snacké sur peau,  
sauce au macvin et éclat de morilles**

**Ou**

**Tournedos de filet bœuf à la crème de girolles persillées.**

**Ou**

**Filet de Saint Pierre aux pointes d'asperges vertes, sauce beurre blanc et  
Risotto au parmesan**

\*\*\*\*\*

**Chariot de fromages affinés de nos différentes régions  
(Suppl. 6.50€)**

\*\*\*\*\*

**Verrine de tiramisu à la fraise et spéculos.**

**Ou**

**Tartare d'ananas, sorbet mangue et tuile caramélisée**

**Ou**

**L'éclair pâtissier revisité au chocolat et framboises fraîches.**

**Prix net, service compris**

### ENTREES :

Pâté en croûte aux 3 viandes et trompettes de la mort, gelée au ratafia de bourgogne.	14€
Salade curieuse façon paysanne, chips de lard fumé.	14€
Les œufs pochés au crémant de Bourgogne façon meurette et son cromesquis de garniture bourguignonne.	14€
Carpaccio de Noix de Saint Jacques marinées à l'huile d'olive, vinaigrette acidulée au yuzu et baies roses.	19€
Pressé de joue de bœuf confite, lentilles sauce ravigote et pickles d'oignons rouges.	16€
Bavarois d'asperges et truite rose en gravelax, roquette et croquant de noisette.	17€

### Poissons :

Filet de perche meunière, mayonnaise maison et pommes frites. (sauce crème citronnée suppl. 3,00€)	15€
Filet de Saint Pierre aux pointes d'asperges vertes, sauce beurre blanc et Risotto au parmesan.	22€

### Viandes :

Médaille de carré de porc fermier en cuisson longue, sauce normande et champignon.	16€
Rognon de veau à la moutarde en grains de la maison Fallot.	16€
Emincé de filet de poulet fermier snacké sur peau, sauce au macvin et éclats de morilles.	18€
Tournedos de filet bœuf Français à la crème de girolles persillées.	26€

### Fromages :

Chariot de fromages affinés de nos différentes régions.	9,50€
Fromage blanc de campagne et ses accompagnements.	6,50€

### Desserts :

Tartelette sablée, sorbet cassis et poire pochés aux épices.	9,50€
Brioche perdu, glace caramel beurre salé.	9,50€
Verrine de tiramisu à la fraise et spéculos.	9,50€
Tartare d'ananas, sorbet mangue et tuile caramélisée.	9,50€
L'éclair pâtissier revisité au chocolat et framboises fraîches.	9,50€

Prix net, service compris

## Menu Végétarien 22€

Tartare d'avocat, céleris et tomates confites sur son pain suédois.

\*\*\*\*\*

Tagliatelle au pesto, légumes de saison et parmesan.

\*\*\*\*\*

Dessert de la carte

## Menu enfant 12€

Emincé de volaille à la crème et tagliatelles

Ou

Filet de poisson et tagliatelles

\*\*\*\*\*

Moelleux au chocolat

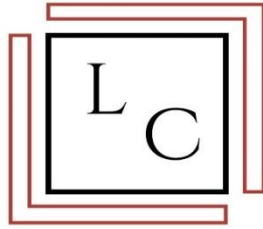
Ou

Glace au choix

\*\*\*\*\*

Sirop à l'eau

**Prix net, service compris**



## LES COMBOTTES

HÔTEL - RESTAURANT - SALLES DE RÉCEPTION - TRAITEUR

### Menu du marché

(Jeudi et vendredi midi uniquement)

18€ (Entrée/plat ou plat/dessert)

Ou

22€ (Entrée/plat/dessert)

Duo de rillettes de poissons, blinis et crème de citron vert à l'aneth.

Ou

Terrine de campagne maison et ses crudités



Fagot d'asperges de la région et jambon italien, sauce béchamel et parmesan

Ou

Coq au vin à l'ancienne, croutons persillés et ses tagliatelles



Crumble de pommes caramélisées

Ou

Soufflé glacé

**Prix net, service compris**