

TRAITEUR

BENOÎT BRULEY

Semaine du
14 au 18 décembre

Livraison en
Côte d'Or

Vos solutions repas en entreprise

Inclus dans
chaque formule :
Eau minérale 50 cl,
gobelet, serviette papier
et couverts en bambou

Menus Vegan disponibles sur demande

Règlements acceptés :
Tickets Restaurant
Chèques, Espèces,
Virement

14,50€

Plateau du Marché

Cannellonis de saumon fumé,
julienne de céleris acidulé.

Jambon persillé de sanglier et ses
condiments

Filet de poulet & filet mignon de
porc

Fromage

Eclair à la framboise et crème
pâtissière

18,00€

Plateau République

Salade océane (crevettes,
pétoncles, saumon fumé...)

Navarin d'agneau
Légumes verts en persillade

Duo de fromages affinés

Ile flottante et pépites de nougatine

Plateau des Ducs

Parfait de foie gras et compotée de
figes

Salade océane (crevettes,
pétoncles, saumon fumé...)

Navarin d'agneau
Légumes verts en persillade,

Duo de fromages affinés

Ile flottante et pépites de nougatine

21,50€

Les commandes doivent être passées la veille avant 18 heures

L'ensemble de ces plateaux peuvent vous être livrés dans votre entreprise du lundi au vendredi dès 6h

03 80 41 30 21

benoit.bruley-traiteur@orange.fr