

TRAITEUR

BENOÎT BRULEY

Semaine du
16 au 20 novembre

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

Salade Flamande :

Chou blanc ; pommes de terre ; saumon
fumé ; hareng fumé & sauce crème

Feuillantine de lapin aux noix ;
gelée de ratafia & salade colorée

Pièce de veau & de boeuf

Fromage

Salade de fruits

18,00€

Plateau République

Dôme de saumon fumé ;
médaillon de lotte ; sauce aioli

Sauté de sanglier aux trompettes
de la mort ; sauce Grandveigneur ;
Gratin dauphinois & mousse de
potimarron

Duo de fromages affinés

Charlotte aux fruits de la passion

Plateau des Ducs

Gougère garnie de fromage frais au
chorizo ; roquette & pignons de pin

Dôme de saumon fumé ; médaillon de
lotte ; sauce aioli

Sauté de sanglier aux trompettes de la
mort ; sauce Grandveigneur ; gratin
dauphinois & mousse de potimarron

Duo de fromages affinés

Charlotte aux fruits de la passion

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