21380 EPAGNY
TEL :03.80.41.30.21
MAIL : benoit.bruley-traiteur@orange.fr
Site internet : www.bruley-traiteur.fr

Un mariage est un moment d'exception dans une vie.

Benoit Bruley vous conseille et met tout en œuvre pour que votre réception soit au plus proche de vos attentes.

Faite confiance à un professionnel vous proposant un service clé en main, avec une brigade qualifiée prenant soin de vos hôtes.

LES COCKTAILS
APERITIF

LE GOURMET

1 Verrine de guacamole à la chair de tourteaux
1 cube de saumon gravlax, moutarde au miel sur blinis
1 wrap de volaille et crudité fraiche sauce césar
1 Mini cheese burger
1 Crème brûlée de foie gras
1 canapé de foie gras et son chutney de figues
1 rouleau de viande de grison, roquette assaisonnée, parmesan et tomate confite
1 canapé de jambon de parme
1 Verrine de fromage de chèvre, pesto et tomate confite

LE BOURGUIGNON

2 gougères Bourguignonnes
1 verrine de tartare de saumon frais mousseline à la graine de moutarde
1 bonbon de foie gras au pain d'épices
1 mini burger de boudin noir et compote d'oignon au cassis
1 croustille d'escargot de bourgogne
1 cromesquis de crémeux de bourgogne truffé
1 brochette charolaise

LE CAMPAGNE

Hérisson de charcuteries (2 brochettes /pers)
1 toast de pain surprise (50 toasts)
4 canapés (Rosette, œuf de caille, crevette et jambon sec)
2 gougères Bourguignonnes

LE CLASSIQUE

3 canapés (rosette, œuf de caille, légume)
2 gougères Bourguignonnes
1 pizza
1 quiche
2 feuilletés

Assortiments de 8 canapés

Assortiments de mignardises sucrées

Voici d'autres idées pour vos cocktails apéritifs :

Les verrines :

Brochette de tomate, mozzarelle et tapenade d'olive.
Brochette de tomate, mozzarella et mousseline balsamique.
Velouté d'asperges verte et magret de canard fumé.
Coupelle de pointe d'asperge et jambon de montagne, balsamique à la truffe et copeaux de parmesan.
Grosse crevette au soja et chapelure d'arachide.
Tartare de filet de dorade au citron vert.
Tartare de saumon frais mariné et mousseline à la graine de moutarde.
Tartare de noix de saint jacques cuit en marinade.
Tartare de bœuf à l'italienne.
Verrine de guacamole et chaire de tourteaux.
Verrine de coupelle exotique.
Verrine de fromage de chèvre, pesto et tomate confite.
Verrine de fromage frais aux herbes, effiloché de tourteau.

Les wraps :

Mini wrap de volaille au curry et tomate confite.
Mini wrap de volaille et crudité fraiche sauce césar.
Mini wrap saumon fumé et crème de fines herbes.
Mini wrap à la mexicaine.
Mini wrap d'œuf et thon mimosa.
Mini wrap de crevette, sauce thaï et cacahuète.

Les burgers :

Mini burger au saumon fumé et crème citronnée.(froid)
Mini burger de thon rouge (froid)
Mini burger franc comtois.
Mini burger Bourguignon.
Mini burger de boudin noir et compote d'oignon au cassis
Mini burger d'andouillette de Troyes à la moutarde au vin blanc
Mini cheese burger.
Mini burger St jacques et compotée de poireaux.

Les navettes :

Navette jambon de montagne.
Navette de rosette
Navette mousseline de canard au porto.
Navette charolaise et moutarde en grain.
Navette de carpaccio de bœuf, pesto et parmesan.
Navette au saumon fumé.
Navette de rillette de saumon et œufs de truite.
Navette façon pan bagna.

Amuses bouches chauds :

Cromesquis de langres.
Cromesquis d'escargot de bourgogne et beurre coulant
Bavarois de foie gras au pain d'épices.
Crème brulé de foie gras.
Brochette de lotte et tomate confite.
Œuf poché dans sa cocotte, en meurette ou
au crémant de bourgogne ou périgourdine

N’oublions pas les animations faites devant vos invités :

Sur plancha :

Gambas flambées
Noix de st Jacques snackés
Filet de poisson grillé
Brochette de volaille exotique.
Foie gras poêlé et fleur de sel.
Pluma de porc ibérique.
Brochette de volaille exotique.
Cuisse de caille aux herbes.

En cassolette :

Fruit de mer au crémant de bourgogne.
Ris de veau à la Normande.
Queux d’écrevisses et noix de pétoncles sauce crustacés.
Noix de saint jacques au safran.
Crevette poêlé et légumes confit sauce thaïe.

LES REPAS

SERVIT A L'ASSIETTE

Menu Combottes

Œufs pochés au chardonnay sur son toast et crème d'époisses
Ou
Pressé de volaille et farce de canard au cerfeuil, brunoise de légumes au balsamique
Ou
Cannellonis de saumon fumé d'Écosse, tartare de céleri acidulé et mousseline de Yusu

******
Filet de truite rose cuit à l'unilatérale, sauce au crémant de bourgogne.
Ou
Dos de merlu aux écailles d'agrumes, sauce beurre blanc citronné
Ou
Cassolette de noix de pétoncle et queues d'écrevisse, coulis de crustacé et croustillant de poireau étuvé
******
Pause glacée
******
Grenadin de lomo de porc ibérique sur sa polenta crémeuse, sauce au vinaigre de framboise.
Ou
Pièce de bœuf français, légumes pochés et os à moelle, sauce à l'estragon.
Ou
Fondant de poulet fermier de bourgogne, farci au vieux comté façon Gaston Gérard.
******
Assiette de 3 fromages affinés
******
Gâteau des Mariés (voir choix feuille annexe)
Ou
Tartare d'ananas rôti et caramélisé au beurre salé, sorbet mangue.
Ou
Sorbet au fruit dans son choux craquelin, fruit frais et coulis comme une profiterole.

Pain et café

Menu gourmet

Le foie gras de canard du sud-ouest mariné au ratafia de bourgogne,
compoté de figue et toast brioché.
Ou
Fagotin d'asperge de la région au jambon de parme, copeaux de parmesan et
vinaigrette balsamique truffé.
Ou
Tataki de saumon gravlax sauce soja et graine de sésame,
méli-mélo de choux assaisonnés et crème de wasabi

******
Steak de thon rouge mi- cuit, légumes du soleil confits et basilic.
Ou
Dos de cabillaud sur son nid de tagliatelle à l'encre de seiche,
sauce vierge et tomates cerise.
Ou
Filet de sandre poêlé, réduction de pinot noir et garniture bourguignonne.

******
Pause glacée

******
Suprême de volaille fermière de bourgogne au vin jaune et éclat de morilles.
Ou
Filet de canette rosé, sur sa purée de patate douce et réduction de moutarde au miel.
Ou
Médaillon de paleron de veau confit et farandole de champignon forestier.

******
Assiette de 3 fromages affinés

******
Gâteau des Mariés (voir choix feuille annexe)
Ou
Soupe de fruits rouges tiède, sorbet framboise et tuile aux amandes.
Ou
Entremets cassis, pain d'épices et son biscuit Joconde

Pain et café

Menu prestige

Demi-homard breton et tartare d'avocat et crevette exotique,
vinaigrette aux agrumes et tuile au pesto.
Ou
Mille-feuille de foie gras de canard au naturel et toasts briochés,
chutney poire/gingembre et rouleaux de magret de canard fumé.
Ou
Cassolette d'escargot de bourgogne et morilles crème de vin jaune et
sa tuile au parmesan.

******
Noix de saint jacques de nos côtes normande, brunoise de légumes croquants, jus safrané.
Ou
Médaillons de lotte en habit de lard paysans, sauce au champagne et baies roses.
Ou
Filet de bar rôti, asperges vertes et
émulsion de beurre blanc.

******
Pause glacée

******
Pavé de filet de bœuf français, écrasé de pomme de terre aux truffes et crème de foie gras.
Ou
Noix d'entrecôte de veau français cuit à basse température, sauce morille.
Ou
Suprême de pigeonneau rosé et poêlé de chou braisé, cuisse confite et
réduction de pinot noir à l'échalote.
******
Assiette de 3 fromages affinés

******
Gâteau des Mariés (voir choix feuille annexe)
Ou
Assiette de gourmandises et son café
Ou
Tiramisu au coulis de framboise, accompagné de fruit frais et macaron.

Pain et café

GARNITURE DE LEGUMES

POUR CHAQUE MENU, NOUS VOUS PROPOSONS
2 LEGUMES DANS LA LISTE SUIVANTE

Poêlé de champignons
Gratin dauphinois ou écrasé de pomme de terre
Pomme paillasson garnie
Mousse de légumes
Tomate cerise grappe
Tomate provençale
Fagot de haricot vert
Fagot d'asperge
Poêlé de légumes de saison

****

Liste des Gâteaux

LE NORMAND (Pomme caramel)
PANNA COTTA FRUITS ROUGES
CITRON FRAISE
CROQUANT D'ECUREUIL (CHOCOLAT/NOISETTE)
POIRE NOUGATINE
PASSION CHOCOLAT
CARAIBES (Biscuit pistache, mangue, ananas, mousse caraïbes)
3 CHOCOLATS
DIJONNAIS (Biscuit, mousse cassis, mousse chocolat blanc)
SYMPHONIE AUX FRUITS
FORET NOIRE
FRAMBOISIER
FRAISIER (**selon la saison**)
MILLE FEUILLE
ST HONORE

Nous pouvons également vous proposer
nos services pour vos prestations champêtre.

Cuisson à la broche :

Agneau entier, culotte d'agneau
Cochon de lait
Jambon à la broche

N'hésitez pas à demander nos tarifs.

REPAS

Les tarifs comprennent le nappage- et serviette en tissus blanc,

(Les nappes et les serviettes seront à récuperer dans notre établissement le mercredi ou jeudi de la semaine du mariage, le retour du nappage se fera au plus tard le mardi de la semaine suivante par vos soins)

Toute nappe ou serviette dégradée sera facturée

Ainsi que la vaisselle adaptée à vos plats.
Les frais de livraison sont offerts sur l'ensemble du département
Pour le service, nous engageons des extras professionnels qui seront réglés en supplément par vos soins en fin de soirée **(15€ de l'heure).**

MENU ENFANT
(jusqu'à 12 ans)

Assiette d'entrée charcuteries ou assortiments de crudités
Emincé de volaille à la crème , pâte ou écrasé de pomme de terre
Glace ou gâteau au chocolat.

.

BUFFET DU LENDEMAIN

Assortiments de 2 Crudités et 2 salades composées
Assortiments de viandes froides.
Plateau de 4 Fromages
Assortiments de tartes ou salade de fruits.

Le pain, le service, la boisson, la vaisselle de vos convives de cette prestation sont à prévoir par vous.

Pour votre réservation 20% d'arrhes vous seront demandés pour valider la prestation.

Toutes personnes non décommandées 5 jours à l'avance seront facturées normalement
Espérant vous donner entière satisfaction, je vous remercie pour votre confiance et suis à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

ILS NOUS FONT CONFIANCE

Associations : cheminot retraités, apiculteurs de Côte d'or,
club de danse de Saint Apollinaire, loisir et solidarité de Dijon……

Mairies : Couternon, Diénay Longvic, Quetigny, Salives, Saulx-le-Duc, Tarsul …

Ordre international des Anysetiers de bourgogne

Lion's Club : Châtillon, Montbard…

CEA Valduc
Club Entreprendre Seine et Tille

Cour Régionale des Comptes de Bourgogne

Châteaux de Bon Espoir, Brognon, Thenissey

Groupama Assurances : Dijon, Fontaine-Française, Grancey-le-Château,
Is-sur-Tille, Chatillon sur seine…
France Mutualiste

Foyer d'aide au travail de Bezouotte et Renève

Société : Ricard, GRG, SPIE Batignolles, SEPAC
Soufflet agriculture
Entreprise Morizots
SAPEUR POMPIERS : Grancey le château, Recey sur ource,
St seine l'abbaye, Vanvey, SDIS21…

CLUB SPORTIFS: JDA BASKET, JDA Handball, DFCO, Stade Dijonnais, DMH…