

Plaquette de plats à emporter

<u>Les entrées froides</u> : Minimum 6 personnes	TTC
• Terrine maison de votre choix accompagnée de ses condiments (lapin, canard, gibier en saison de chasse)	5,80 €
• Pressé de volaille et farce de canard au cerfeuil, brunoise de légumes au balsamique	7.60 €
* • Pressé de foie gras de canard du sud-ouest au naturel, surmonté de sa gelée au cassis.	10,20 €
• Fagot d'asperges de la région au jambon italien, copeaux de parmesan et vinaigrette balsamique truffé.	8,90 €
• Dôme en gelée de lapin et foie gras aux petits légumes	7,90 €
• Duo d'asperges vertes et blanches de la région, sauce aux fines herbe (suivant saison)	7,50 €
• Cannelonis de saumon fumé d'Ecosse, tartare de céleris acidulé, mousseline au yuzu.	8,90 €
• Tatakis de saumon gravlax mariné aux graines de sésame et au soja, méli-mélo de choux, mousseline de wasabi.	9,70 €
• Dôme de saumon fumé et médaillon de lotte aux petits légumes et sa sauce aïoli	11,20 €
• Pressé d'aile de raie en gelée, poivrons confits et concassé de tomate au basilic.	8.25 €
• Saumon reconstitué en bellevue et ses crevettes bouquets	8,50 €
• Font d'artichaut et saumon fumé à la norvégienne. Font d'artichaut et saumon fumé à la norvégienne.	9.35 €
• Assortiment de salades composées et crudités fraîches	5,60 €

chaudes : Minimum 6 personnes

- Œufs pochés sur leurs toasts dorés traditionnelle meurette ou sauce au Crémant de Bourgogne ou à la crème d'épouisse. 7,50 €
- Feuilleté d'asperges vertes et ris de veau aux morilles 11,50 €
- Cassolette brioché d'escargot de Bourgogne aux pleurotes et lard fermier, crème de vin jaune et tuile de parmesan. 10,90 €
- Cassolette d'escargot à l'estragon, endives croquantes et lard croustillant. 8,50 €
- Feuillantine de caille au raisin, sauce au ratafia de Bourgogne. 8,90 €
- Aumônière croustillante de cuisse de grenouilles à la crème d'ail. 9,10 €
- Cassolette de fruits de mer au Crémant de Bourgogne 7,90 €
- Coquille Saint-Jacques de Normandie traditionnelle. 9,90 €
- Tourte au saumon et compoté de poireaux sauce crème. 7,50 €

Les poissons : minimum 6 personnes

- Dos de merlu aux écailles d'agrumes, crème de yuzu. 10,50 €
- Filet de sandre poêlé, crème de vin jaune et éclats de morilles 11,80 €
- Steak d'espadon sur ses légumes de méditerranée sauce vierge 10,90 €
- Pavé de saumon bio d'Ecosse cuit à l'unilatérale sauce oseille. 12,50 €
- Dos de cabillaud sur ses linguines à l'encre de seiche, sauce crustacés et tomates confites. 13,50 €
- Noix de St Jacques sur sa compotée de poireaux, sauce beurre blanc et légumes croquants. 15,10 €
- Médaillon de lotte en habit de lard paysan, sauce au crémant de Bourgogne. 16,50 €

Les viandes : minimum 6 personnes

- Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne. 9,90 €
- Coq au riesling accompagné de ses spaetzle. 8,50 €
- Coq au vin à l'ancienne et ses croûtons à l'ail. 8,50 €
- Langue de bœuf sauce piquante. 8,20 €
- Filet mignon de porc sur son gâteau de pomme de terre au munster et jus au cumin. 9,20 €
- Fondant de cuisse de volaille farci au vieux comté, crème de vin jaune. 14,50 €
- Cuisse de canard rosé, réduction de pinot noir et baie de cassis. 10,90 €
- Filet de canette sur sa purée de patate douce, réduction de moutarde au miel. 10,80 €
- La ballotine de suprême de volaille fermière, aux épices et jus de poivron confits. 11,90 €
- Brochette de filets de caille au romarin et tomates confites. 13,50 €
- Médaillon de veau cuit à basse température, polenta crémeuse à la truffe de Bourgogne et sauce au foie gras. 15,80 €

Les gibiers (en saison de chasse) :

- Sauté de sanglier aux champignons. 8,80 €
- Faisan en deux cuissons (filet rosé et ses cuisses confites). 9,20 €
- Sauté de jeune cerf aux trompettes de la mort. 9,50 €
- Filet de sanglier gratiné au munster, sauce cumin. 9,20 €
- Pavé de filet de biche et sa sauce poivrade. 13,90 €
- Noisette de chevreuil aux cèpes et jus corsé. 14,90 €

Les plats uniques : minimum 8 personnes

• Tartiflette accompagnée de sa salade.	8,50 €
• Lasagnes avec sa salade.	8,80 €
• Chili con carné.	8,10 €
• Potée auvergnate.	8,30 €
• Tête de veau sauce gribiche.	10,50 €
• Pot au feu.	9,00 €
• Moules marinières.	10,50 €
• Baeckeffe.	11,80 €
• Choucroute garnie.	10,80 €
• Couscous.	13,50 €
• Cassoulet.	13,10 €
• Paella royale.	16,50 €

Bruley Benoit Traiteur
16 route de Dijon
21380 Epagny
Tél : 03.80.41.30.21
Adresse mail : benoit.bruley-traiteur@orange.fr

