

PLATS A EMPORTER FÊTES DE FIN D'ANNEE

Carte disponible du 21 décembre 2020 au 1^{er} janvier 2021

BEŒŒT
BRULEY
TRAITEUR

ENTREES FROIDES

<i>Demi homard en Bellevue et sa mayonnaise maison.</i>	18.50€
<i>Ballotine de volaille de Bresse mariné au vin jaune, éclats de morilles Accompagné de sa salade de jeunes pousses.</i>	10.90€
<i>Dôme de saumon fumé et médaillon de lotte à la gelée de citron jaune, sauce aioli.</i>	10.20€
<i>Lingot de foie gras de canard au naturel, surmonté de sa gelée au cassis.</i>	9.50€
<i>Feuillantine de chevreuil, farce de canard et figue séchée. Accompagné de sa salade colorée</i>	9.50€
<i>Marbré de foie gras de canard à la compotée de figues et magret fumé.</i>	9.20€

ENTREES CHAUDES

<i>Vol au vent de ris de veau aux morilles</i>	13.50€
<i>Feuilleté d'escargot de Bourgogne et champignons des bois, croustillant de lard paysan, sauce Aurore</i>	9.90€
<i>Coquille de noix de St Jacques de Normandie, au champagne.</i>	6.90€

16 route de Dijon
21380 Epagny

Tél :03.80.41.30.21

benoit.bruley-traiteur@orange.fr

Les foies gras de canard entier :

Foie gras au porto : 9.80€ / 100 gr
Foie gras mariné au vieux Lillet : 9.80€/100 gr
Foie gras de canard au naturel de la
ferme du Faubourg de Frenois:12.50€/100 gr

Pour accompagner vos foies gras :

Chutney de figues : 2.50€/ 100gr
Chutney de poire aux épices de Noel :2.50€/100gr



POISSONS

Demi homard Breton à la crème de vanille de Madagascar et sa pince snackée au beurre demi sel. 19.90€

Filet de bar grillé sur peau, sauce safranée, brunoise de courgette au sel de Guérande. 14.90€

Noix de saint jacques de nos côtes Normande sur sa compotée de poireaux, Sauce beurre blanc et légumes croquants. 12.90€

Dos de sandre aux écaillés de pomme de terre grenaille, réduction de pinot noir. 9.80€

VIANDES (accompagnement compris)

Filet de bœuf en feuilletage et son escalope de foie gras poêlé, jus réduit aux épices de Noël. 19.90€

Tournedos de filet de bœuf français, sauce morilles ou périgourdine. 17.50€

Médailles de filet de veau et jus corsé à la truffe de Bourgogne. 14.90€

Magret d'oie aux échalotes confites façon bordelaise. 12.10€

Suprême de volaille fermière cuit au torchon, crème aux agrumes de saison. 11.90€

Brochette de filets de caille rosés et cuisses confites, sauce aux cèpes. 11.80€

Mignon de porc français en croûte de pain d'épices, crème de foie gras. 9.50€



Nous vous proposons également nos sauces faites maison

Sauces poisson :

4.50€ les 100 gr
Champagne et baies roses
Safranée
Beurre blanc

Sauces viande :

4.50€ les 100 gr
Morilles (suppl 1.50€)
Cèpes
Périgourdine
Grand veneur





GIBIERS (accompagnement compris)

<i>Noisettes de chevreuil juste snackées, sauce au chardonnay et liaison à la gelée de fruits rouges.</i>	14.20€
<i>Pavé de jeune cerf sauce grand veneur</i>	12.90€
<i>Sauté de biche aux trompettes de la mort</i>	9.50€
<i>Dos de sanglier cuit à basse température sauce au poivre de Sichuan.</i>	9.50€
<i>Rôti d'épaule de sanglier confite réduction au pinot noir</i>	8.90€
<i>Sauté de sanglier réduction de sa marinade et champignons de nos sous bois</i>	7.50€

Carte disponible du 21 décembre au 1^{er} janvier

Passez-nous commande au minimum 48h à l'avance :

*Par téléphone au : **03.80.41.30.21***

ou

Par mail : benoit.bruley-traiteur@orange.fr

Règlement par chèque ou espèces

Pour finir votre repas,
nous vous proposons
notre trilogie de fromages
en Croustilles

Chèvre crémeux
Brillât savarin truffée
Epoisses

4.50€ la portion

