

Plats à emporter

A partir de 6 personnes

Les entrées froides :

TTC/personnes

- Terrine maison de votre choix accompagnée de ses condiments (lapin, canard, gibier en saison de chasse) 6.00 €
- Pressé de volaille et farce de canard au cerfeuil, brunoise de légumes au balsamique 7.90 €
- *
 - Pressé de foie gras de canard du sud-ouest au naturel, surmonté de sa gelée au cassis. 10,50€
- Fagot d'asperges de la région au jambon italien, copeaux de parmesan et vinaigrette balsamique truffé. 9.20 €
- Dôme en gelée de lapin et foie gras aux petits légumes 8.30 €
- Duo d'asperges vertes et blanches de la région, sauce aux fines herbe (suivant saison) 7,80 €
- Cannelonis de saumon fumé d'Ecosse, tartare de céleris acidulé, mousseline au yuzu. 9.20 €
- Tatakis de saumon gravlax mariné aux graines de sésame et au soja, méli-mélo de choux, mousseline de wasabi. 10.00 €
- Dôme de saumon fumé et médaillon de lotte aux petits légumes et sa sauce aïoli 11,60 €
- Pressé d'aile de raie en gelée, poivrons confits et concassé de tomate au basilic. 8.50 €
- Saumon reconstitué en bellevue et ses crevettes bouquets 8,90 €
- Font d'artichaut et saumon fumé à la norvégienne. Font d'artichaut et saumon fumé à la norvégienne. 9.65 €
- Assortiment de salades composées et crudités fraîches 5,80 €

Les entrées chaudes :

- Œufs pochés sur leurs toasts dorés traditionnelle meurette ou sauce au Crémant de Bourgogne ou à la crème d'époisse. 7,80 €
- Feuilleté d'asperges vertes et ris de veau aux morilles 11,90 €
- Cassolette brioché d'escargot de Bourgogne aux pleurotes et lard fermier, crème de vin jaune et tuile de parmesan. 11.25 €
- Cassolette d'escargot à l'estragon, endives croquantes et lard croustillant. 8,80 €
- Feuillantine de caille au raisin, sauce au ratafia de Bourgogne. 9.20 €
- Aumônière crouillante de cuisse de grenouilles à la crème d'ail. 9,40 €
- Cassolette de fruits de mer au Crémant de Bourgogne 8.20 €
- Coquille Saint-Jacques de Normandie traditionnelle. 10.20 €
- Tourte au saumon et compoté de poireaux sauce crème. 7,80 €

Les poissons :

- Dos de merlu aux écailles d'agrumes, crème de yuzu. 12.90 €
- Filet de sandre poêlé, crème de vin jaune et éclats de morilles 16.30 €
- Steak d'espadon sur ses légumes de méditerranée sauce vierge 11.25 €
- Pavé de saumon bio d'Ecosse cuit à l'unilatérale sauce oseille. 15.00 €
- Dos de cabillaud sur ses linguines à l'encre de seiche, sauce crustacés et tomates confites. 15.00 €
- Noix de St Jacques sur sa compotée de poireaux, sauce beurre blanc et légumes croquants. 17.00 €
- Médaillon de lotte en habit de lard paysan, sauce au crémant de Bourgogne. 17.00 €

Les viandes :

- | | |
|--|---------|
| • Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne. | 10.20 € |
| • Coq au riesling accompagné de ses spaetzle. | 8,80 € |
| • Coq au vin à l'ancienne et ses croûtons à l'ail. | 8,80 € |
| • Langue de bœuf sauce piquante. | 8,45 € |
| • Filet mignon de porc sur son gâteau de pomme de terre au munster et jus au cumin. | 9.50 € |
| • Fondant de cuisse de volaille farci au vieux comté, crème de vin jaune. | 15.00 € |
| • Cuisse de canard rosé, réduction de pinot noir et baie de cassis. | 11.30 € |
| • Filet de canette sur sa purée de patate douce, réduction de moutarde au miel. | 11.20 € |
| • La ballotine de suprême de volaille fermière, aux épices et jus de poivron confits. | 12.30 € |
| • Brochette de filets de caille au romarin et tomates confites. | 13,95 € |
| • Médaillon de veau cuit à basse température, polenta crémeuse à la truffe de Bourgogne et sauce au foie gras. | 16.30 € |

Les gibiers (en saison de chasse) :

- | | |
|---|---------|
| • Sauté de sanglier aux champignons. | 9.10 € |
| • Faisan en deux cuissons (filet rosé et ses cuisses confites). | 9,50 € |
| • Sauté de jeune cerf aux trompettes de la mort. | 9,90 € |
| • Filet de sanglier gratiné au munster, sauce cumin. | 9,50 € |
| • Pavé de filet de biche et sa sauce poivrade. | 14.40 € |
| • Noisette de chevreuil aux cèpes et jus corsé. | 15.35 € |

Les plats uniques :

• Tartiflette accompagnée de sa salade.	11,90 €
• Lasagnes avec sa salade.	10.10 €
• Chili con carné.	9,80 €
• Potée auvergnate.	11,90 €
• Tête de veau sauce gribiche.	11,90 €
• Pot au feu.	13,90 €
• Moules marinières.	10.90 €
• Baeckeffe.	12.50 €
• Choucroute garnie.	13.20 €
• Couscous.	15,00 €
• Cassoulet.	13,90 €
• Paella royale.	16.95 €

Les desserts :

4.00€

(Mousse au chocolat, crème caramel, crème brûlée, verrine de panna-cotta et son coulis, tartelette aux fruits, salade de fruits...)

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

