

TRAITEUR
**BENOÎT
BRULEY**

Cocktails - Mariages - Séminaires - Réceptions



LE PARTENAIRE DE TOUTES VOS BONNES OCCASIONS

T é l : 03 80 41 30 21

www.lescombottes.com - benoit.bruley-traiteur@orange.fr



vous offre la possibilité d'organiser
entièrement vos grands moments :

- Salle de réception
- Cocktails, déjeuners, dîners
- Animations
- Hébergements

Disposez de salles adaptées à vos réception !

Les Combottes

à Epagny, 10 min. de la Toison d'Or



21380 EPAGNY

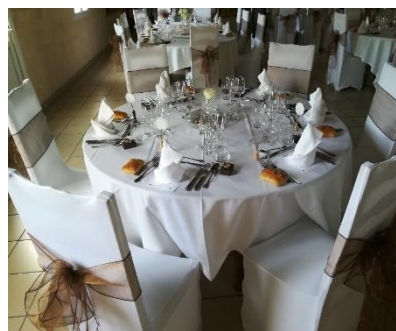
TEL :03.80.41.30.21

Mail: benoit.bruley-traiteur@orange.fr

Site internet : www.bruley-traiteur.fr

**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 mains,
avec une brigade qualifiée prenant soin de vos hôtes.**



LOCATION DE SALLE

Salle cathédrale : 1500€ le Week-end
(Vendredi 16h au dimanche 17h)

Salle Cheminée : 500€ le Week-end
(Vendredi 16h au dimanche 17h)

Salle cathédrale et Cheminée : 1800€ le Week-end
(Vendredi 16h au dimanche 17h)

Le prix comprend :

Terrasse privative

La mise en place des tables et chaises (selon votre plan de table)

Table pour animateurs/DJ (sans nappage)

Réserve et frigo

Kit de nettoyage pour salissure accidentelle

Le prix ne comprend pas :

Les décorations des tables et de la salle





LES COCKTAILS APERITIFS



LE GOURMET à

21.50€

- 2 Gougères bourguignonnes
- 1 Coupelle de gambas mariné sauce soja et copeaux citrons confits
- 1 Verrine de tartare de saumon frais, mousseline à la graine de moutarde
 - 1 Verrine de gaspacho de légumes du soleil et feta
 - 1 Velouté de carotte au lait de coco
- 1 Wrap de fromage frais, légumes croquants, noix concassée
 - 1 Pressé de foie gras de canard à la gelée de figues
 - 1 Mini navette de mousseline de canard au porto
 - 1 Emincé de bœuf façon tataki
 - 1 Mini briochin à l'époisses et fruits sec
- 1 Verrine de fromage de chèvre frais, pesto et tomate confite
 - 1 Mini cheese burger
- 1 Croustille d'escargot au beurre persillé

LE BOURGUIGNON à 14.50€

- Duo de gougères bourguignonnes (Fromage et graine de moutarde)
 - 1 Verrine de panacotta à l'époisses et son œuf de caille poché
 - 1 cube de truite gravelax et moutarde au miel sur son pain
 - 1 Bonbon de foie gras au pain d'épices
- 1 Brochette de jambon persillé et mousseline à la moutarde en grain
- 1 Crémeux de bourgogne sur son pain d'épices et gelée de cassis
 - 1 Mini burger bourguignon
(bœuf, époisses, oignon frits et sauce barbecue)
- 1 Cassolette d'escargots de Bourgogne et champignons sauce aurore

LE CAMPAGNE à 11.20€

- 2 Gougères paysannes
(lard fumé)
- Panier maraicher de légumes croquants et sauce fines herbes
- Duo de canapés
(œuf de caille et cornet de rosette)
- 1 Mini sandwich charolais, salade et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne
 - 1 Mini wrap de volaille, crudités fraîches sauce césar
- 1 Mini panini d'échine de porc effiloché, sauce cassis et comté
- 1 Tartelette oignon et lardons

Assortiment de mignardises sucrées : 1.80€ pièce

Les verrines : 1,90€/ pièce

Brochette de tomate, mozzarella 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 tourteau
Verrine de coupelle exotique
Verrine de fromage de chèvre, pesto et tomate confite
Verrine de fromage frais aux herbes, effiloché de tourteau
Bavarois de foie gras au pain d'épices
Crème brûlée de foie gras

Les wraps : 1.40€/pièce

Mini wrap saumon fumé et crème de fines herbes
Mini wrap de crevette, sauce thaïe et cacahuète
Mini wrap d'œuf et thon mimosa
Mini wrap de volaille au curry et tomate confite
Mini wrap de volaille et crudité fraîche sauce césar
Mini wrap à la mexicaine (poivrons confits, avocat et viande séchée)
Mini wrap Italien (jambon sec, pesto, tomate confite et mozzarella)
Mini wrap Français (jambon blanc, fromage frais et noix)

Les burgers : 2.00€/pièce

Mini burger au saumon fumé et crème citronnée
Mini burger de thon rouge aux fines herbes
Mini burger prestige (Homard/coleslaw) **suppl.1,20€**
Mini burger St jacques et compotée de poireaux
Mini burger franc comtois (Morteau/comté)
Mini burger Bourguignon (bœuf/Epoisses)
Mini cheese burger
Mini burger mexicain (filet de poulet/poivrons confits)
Mini burger texan (croustillant de poulet/avocat)
Mini burger d'andouillette de Troyes à la moutarde au vin blanc

Les navettes : 1.90€/pièce

Navette au saumon fumé crème de fines herbes
Navette de rillette de saumon et œufs de truite
Navette façon pan bagna
Navette jambon de montagne, fromage et noix
Navette de rosette et condiment
Navette de jambon blanc emmental
Navette mousseline de canard au porto
Navette charolaise et moutarde en grain
Navette de carpaccio de bœuf, pesto et parmesan

Les pièces chaudes : 2.40€/pièce

Cromesquis de fromages

(Epoisses ou chèvre ou brillât savarin ou langres ou cancoillotte)
Cromesquis d'escargot de bourgogne et beurre coulant
Brochette de lotte et tomate confite
Œuf de caille poché (en meurette ou au crémant de bourgogne ou périgourdine)

Les cassolettes : 3,90€/pièce

Fruits de mer au crémant de bourgogne
Queux d'écrevisses et noix de pétoncles sauce crustacés
Noix de saint jacques sauce safranée
Crevette poêlée et légumes confits sauce thaïe
Œuf poché (en meurette ou au crémant de bourgogne ou périgourdine)
Fricassé d'escargot aux champignons
Fricassé de chaire de grenouille en persillade
Ris de veau à la normande
Quenelle et ris de veau aux morilles **Suppl.1,50€**
Emincé de filet de poulet collombo
Risotto (asperge ou champignons ou légumes ou poulet ou ail des ours ...)

Animation plancha : 4.40€/personne (1 choix)

Crevette sauvage black tiger
Noix de st Jacques snackés
Filets de poissons marinés (dorade ou thon ou rouget...)
Brochette de volaille exotique
Foie gras poêlé et fleur de sel
Pluma de porc ibérique
Brochette de volaille exotique
Filet de caille aux épices

Les boissons :

Cocktails sans alcool : 13.00€ le litre

(1 litre = 3/4 personnes)

Punch (jus de mangue, ananas, orange et gousse de vanille)

Sangria (jus de raisin, fruits frais et cannelle)

Cocktail de jus de fruit (jus d'ananas, jus de la passion, grenadine)

Cocktails avec alcool : 20.00€ le litre

(1 litre =3/4 personnes)

Marquissette (vin rosé, pulco orange, pulco citron vert, sucre, limonade et crémant)

Punch (rhum, sucre de canne, jus de fruits et vanille)

Sangria (vin rouge, porto, Cointreau, fruits frais et cannelle)

Framboisine (crémant, Cointreau, sucre de canne et framboises surgelées)

California (Malibu coco, tequila, jus d'ananas et jus d'orange)

Soft : 5,00€/bouteille

Jus de Fruit, Coca cola, Ice-tea ...

Eaux de source : 2.00€/bouteille

Eau de source Velleminfroy plate et gazeuse

Cocktail Apéritif

Les prix comprennent :

Les nappes en tissu blanc

Les serviettes cocktails

Les verres adaptés à vos boissons

Le dressage des buffets

Les prix ne comprennent pas :

Les décorations des tables et de la salle

Nappe détériorée : 50.00€ pièce

Une casse de vaisselle inhabituelle

Le service : **18,00€** de l'heure par personnel sur place

Tireuse à bière : **offerte**

Fut de bières 20 litres (fournisseur les 3 brasseurs) : 95,00€ le fut

Ou

Fut de bière 30 litres (fournisseur les 3 brasseurs) : 140.00€ le fut

Chaise extérieur pour cérémonie : 3,00€ pièce

Mange debout avec housse : 18,00€ pièce

Housse de chaise blanche : 2,50€ pièce



LES REPAS

SERVIS A L'ASSIETTE



Menu Combottes 43.80€ (2 plats)
(Entrée + poisson ou viande + fromage +dessert)

Menu Combottes 51.50€ (3 plats)
(Entrée +poisson + pause glacée+ viande + fromages + dessert

Entrée :

Pressé de lentilles aux aiguillettes de canard et pépites de foie gras, salade colorée et vinaigrette à l'huile de noix.

Ou

Opéra de rilette de saumon et fromage frais surmonté de saumon fumé sur son toast malté, billes de citron acidulée et chantilly à l'aneth

Ou

Œufs pochés sur leurs toasts dorés, crème de brillât savarin et chapelure de pain d'épices

Poisson :

Dos de loup aux écailles d'agrumes, sauce beurre blanc citronnée.

Ou

Turban de truite de notre région farcie aux queues d'écrevisses et coulis de carapaces

Ou

Cassolette d'escargots de bourgogne et champignons de nos forêts, sauce aurore et chips de lard paysan

Pause glacée

(Sorbet cassis et alcool marc de Bourgogne)

Viande :

Filet de canette, mousseline de patate douce à la coriandre fraîche et sa sauce au poivre 5 baies

Ou

Médallions de filet mignon de porc et réduction de vinaigre de framboise, brochette de pomme de terre grenaille et tomates rôties

Ou

Pavé de cœur de rumsteack sur son écrasé de pomme de terre vitelotte et crème à l'époisses Berthaud

Fromage :

Assiette de 3 fromages affinés de nos régions
(Comté, Epoisses et brillât savarin)

Dessert :

Gâteau

Menu Gourmet 47.30€ (2 plats)

Menu Gourmet 56.80€ (3 plats)

Entrée :

Tartare d'avocat, saumon frais et céleri en mille-feuille sur leur pain nordique,
chantilly au yusu et zestes de citron vert.

Ou

Pressé de paleron de bœuf confit au pinot noir et pépite de foie gras,
roquette à l'huile de noix et pickles d'oignon rouge.

Ou

Marbré de filet de poulet et queues d'écrevisses, brunoise de légumes croquants et
son fromage frais onctueux à l'aneth et jus de citron

Poisson :

Dos de cabillaud Skrei dans sa nage de chorizo et
mousseline de pomme de terre ratte à l'huile d'olive

.Ou

Mille-feuille de filets de rouget à la tapenade d'olive noire, brunoise de légumes fondante et
sauce vierge à l'huile de légumes confits.

.Ou

Chaire de grenouille et girolle au beurre persillé dans leur cocotte briochée et
noisettes torréfiées

Pause glacée

(Sorbet cassis et alcool marc de Bourgogne)

Viande :

Poitrine de veau caramélisée en cuisson de 7 heures,
fricassée de pleurote au beurre de truffe, sauce périgourdine.

Ou

Fondant de cuisse de poulet de Côte d'Or, farci aux morilles, crème de vin jaune et
tuile au vieux comté

Ou

Magret de canard sur son coulis de betterave rouge acidulé,
jus corsé au pinot noir

Fromage :

Assiette de 3 fromages affinés de nos régions
(Comté, Epoisses et brillât savarin)

Dessert :

Gâteau

Menu Prestige 54.50€ (2 plats)

Menu Prestige 67.50€ (3 plats)

Entrée :

Truite de notre région en gravelax et fumé sur son bavarois d'asperge vertes.

Ou

Finger de foie gras de canard au naturel, glaçage de cassis noir de Bourgogne
et mini brioche à la figue.

Ou

Escalopine de foie gras poêlée, crème de lentille du Puy et brunoise de Morteau en crispy

Poisson :

Noix de saint jacques de nos côtes normandes, purée de céleri et sauce beurre blanc

Ou

Médailillon de lotte, crème de safran sur son risotto d'asperges vertes et
julienne de poireaux frits.

Ou

Filet de bar et compotée de poireaux, réduction de crémant de bourgogne et
chips de lard paysan

Pause glacée (Sorbet cassis et alcool marc de Bourgogne)

Viande :

Tournedos de filet de bœuf français et ses girolles en persillade.

Ou

Emincé de filet de poulet fermier de Côte d'Or à la crème de morilles et
mini légumes fondants

Ou

Filets de caille sur leur écrasé de pomme de terre truffé,
jus réduit au ratafia de bourgogne.

Fromage :

Assiette de 3 fromages affinés de nos régions
(Comté, Epoisses et brillât savarin)

Dessert :

Gâteau



Menu enfant à 15,00€ (offert pour les moins de 6 ans)
(jusqu'à 12 ans)

Duo de charcuteries et œuf mimosa

Nuggets de volaille pané accompagné de ses pommes de terre

Moelleux au chocolat

Braséro au feu de bois à 36.40€/personne
(300gr par personne)

Viandes marinées : (3 au choix)

Pièce de bœuf
Filet de poulet
Cuisse de poulet désossé
Magret de canard
Pluma ou araignée de porc
Gigot d'agneau
Saucisses et merguez

Poissons marinés : (1 au choix)

Brochette de cabillaud et saumon frais au citron vert
Gambas marinées et flambées au pastis
Médailillon de lotte à l'huile d'olive et gingembre

Accompagnements : (2 au choix)

Assortiment de salades composées et crudités fraîches
(choix : voir feuille annexe)
Pomme de terre grenaille, tomate confite et romarin
Pomme de terre en robe des champs et crème ciboulette
Poêlée de légumes de saison

Plateau de fromages

Gâteau : à définir

Pain et café

Ø **Forfait mise en place braséro et bois : 200€**

Repas

Les prix comprennent :

Vaisselle de votre repas

Nappe en tissu et serviette blanche suivant votre plan de table si celui-ci nécessite du nappage supplémentaire celui-ci sera facturé en supplément.

Le pain (individuel et tranché)

Le café (Biacelli)

Les prix ne comprennent pas :

La décoration des tables et des buffets

Les nappes supplémentaires : 15,00€ pièce

Nappe détériorée : 50.00€ pièce

Serviette détériorée : 5.00€ pièce

Une casse de vaisselle inhabituelle

Le service : **18,00€** de l'heure par personnel sur place jusqu'à 2h du matin
au-delà l'heure sera facturée **25.00€/par serveurs**

Toute heure commencée est due entièrement

Buffet froid à 46.30€/personne

Assortiments de 3 crudités et 3 Salades composées
(A définir avec vous, voir feuille annexe)

Rosace d'asperge, magret de canard fumé et pépite de foie gras (suivant la saison)

Planche de 3 charcuteries traditionnelles
(A définir avec vous, voir feuille annexe)

Saumon reconstitué et décoré en Bellevue,
crevette bouquets et légumes en mayonnaise

Ou

Dôme de brochet et queues d'écrevisses

Ou

Aspic de saumon fumé et œuf poché à la gelée d'agrumes

Planche de 3 viandes froides

Plateau de fromages affinés de nos différentes régions

Fromage blanc et ses accompagnements

Salade verte

Buffet de dessert

Buffet

Le prix comprend :

Les nappes et serviettes en tissu blanc
La vaisselle adaptée à votre menu
Le pain (individuel et tranché)
Le café (Biacelli)

Le prix ne comprend pas :

La décoration des tables et des buffets
Les nappes supplémentaires : 15,00€ pièce
Nappe détériorée : 50.00€ pièce
Serviette détériorée : 5.00€ pièce
Une casse de vaisselle inhabituelle
Le service : 18,00€ de l'heure par personnel sur place jusqu'à 2h du matin
au-delà l'heure sera facturée 25.00€/par serveurs
Toute heure commencée est due entièrement

Crudités

Carottes râpées

Betteraves rouges

Choux blancs

Choux rouges

Haricots verts

Céleri rémoulade

Lentilles (Saucisse de montbéliard, carotte, oignon, sauce vinaigrette et pointe de moutarde)

Concombres façon tzatziki

Tomates mozzarella

Choux blanc /carotte

Champignons au vinaigre

Salades composées

Tagliatelle au saumon

Taboulé

Riz Niçois

Piémontaise

Salade d'été (melon, pignon pin, raisin, tomate)

Salade de noix de saint jacques (Sup.1, 50€ /pers)

Salade de fruit de mer

Salade grecque (Feta, tomates, concombres, oignons, olive noir, jus de citron et huile d'olive)

Salade suisse (Céleris branche, noix, jambon, gruyère râpé, mayonnaise)

Salade indienne (Riz, carotte râpé, émincé de volaille, raisin sec, curry)

Salade flamande (Choux blanc, pomme de terre, saumon fumé et hareng fumé, sauce crème)

SALADE THAÏ (poulet, crevette, mangue, poivron frais, tomate fraîche sauce vinaigrette citronnée au gingembre et basilic)

SALADE DU SUD OUEST (Salade de pomme de terre, gésiers de canard confits, tomates confites, fèves de soja, noix grillés et lardons Sauce au vinaigre et a l'huile de noix)

SALADE DE PERLE JARDINIÈRE (Petites pâtes rondes, concombre, carotte jaune et orange, vinaigrette au basilic, persil et ciboulette)

SALADE DE PERLE MARINE (Pâtes en forme de perle, surimi, œuf de truite, sauce à la crème et à l'aneth)

SALADE DE PENNE A L'ITALIENNE (pennes, pesto, tomate, courgette, parmesan, huile d'olives et jus de citron)



LENDEMAIN



Buffet froid à 18.00€ par personne

Assortiments de crudités
(Carotte râpée, piémontaise, concombre)

Assortiments de viandes froides
(Rosbeef, émincé de filet de poulet)

Plateau de 3 fromages (comté, brie de Meaux et reblochon)
Salade de fruits frais

OU

Brunch à 25.50€ par personne

Café, thé, lait...
Jus de fruits,
Mini viennoiseries
Croque-monsieur
Quiche oignon lardon
Muffin courgette, emmental, saumon fumé
Planche de charcuterie sèche
Gaspacho de tomate et pignon de pin
Plateau de trois fromages
Salade de fruits frais
Verrine de compote de pomme et son crumble au pain d'épices

Les prix comprennent :

Les serviettes en papier
La vaisselle adaptée

Les prix ne comprennent pas :

Le nappage en tissu des tables
La décoration des tables et des buffets
Les boissons (alcoolisés et non alcoolisées)
Le débarrassage des tables et la mise en place du buffet
La mise en place des couverts
Les nappes supplémentaires (table buffet ...) : 15,00€ pièce
Nappe détériorée : 50.00€ pièce
Serviette détériorée : 5.00€ pièce
Une casse de vaisselle inhabituelle

Le service : 18,00€ de l'heure par serveurs, **toute heure commencée est du entièrement**