

TRAITEUR

BENOÎT BRULEY

Cocktails - Mariages - Séminaires - Réceptions

LE PARTENAIRE DE TOUTES VOS BONNES OCCASIONS

Tél : 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



Bon Appétit !

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 main, avec une brigade qualifiée prenant soin de vos hôtes.

Menu gourmet à 44,50€ par personne (2 plats)
(Entrée /poisson ou viande)

Menu gourmet à 52.50€ par personne (3 plats)
(Entrée, poisson et viande)

Œufs pochés sur son toast, crémé de brillât savarin et chapelure de noix

Ou

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 charolais confit au pinot noir et cœur de foie gras, salade colorée et pickles d'oignon rouge.

Dos de loup aux écailles de chorizo, jus réduit, chips de carottes

Ou

Filet de sandre sur sa réduction de pinot noir, garniture bourguignonne et mini carottes glacées

Ou

Mille-feuille de rouget barbet , compotée de poireaux , sauce beurre blanc citronnée

Médailillon de filet mignon de porc français sur sa polenta au comté, sauce au vin jaune.

Ou

Filet de canard sur sa purée de patate douce, réduction de moutarde au miel.

Ou

Fondant de Poulet fermier de Côte d'Or farci aux poivrons confits, crème de curry.

Assiette de 3 fromages affinés

L'omelette norvégienne flambé au Grand Marnier

Ou

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

Ou

Gâteau à thème

Pain et café

Menu prestige à 51.50€ par personne (2plats)
(ENTREE + POISSON OU VIANDE)

Menu prestige à 62.00€ par personne (3 plats)
ENTREE+ POISSON + VIANDE

Pressé d'aile de raie en gelée, poivrons confits et concassé de tomate au basilic.
Ou

Mille-feuilles de foie gras de canard et pain aux fruits confits,
chutney de poire au gingembre

Ou
Feuillantine de caille au raisin, sauce au ratafia de Bourgogne

Cassolette aux queues d'écrevisses et lotte rôtie à la nage de crustacés
Ou

Noix de saint jacques snackées, mousseline de céleri et crème de crustacés,
tartare de poire et noisette rôties

Ou
Filet de bar, poêlé au beurre demi sel , coulis d'herbes fraîches
.

Pavé de filet de bœuf français, écrasé de pomme de terre aux truffes et crème de foie gras(Supl de 3€)
Ou

Médailillon de filet mignon de veau sur sa duxelles de champignons,
jus concentré et petits pois croquants

Ou
Suprême de pigeonneau rosé, cuisse confite et choux braisé, réduction de pinot noir à l'échalote.

Assiette de 3 fromages affinés

L'omelette norvégienne flambé au Grand Marnier

Ou
Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Ou
Gâteau à thème

Pain et café

MENU ENFANT

Menu enfant 15€ (jusqu'à 12 ans)

Assiette d'entrée,
Émincé de volaille, tagliatelle
Moelleux au chocolat.

BOISSONS

Un droit de bouchon de 8€ vous sera facturé en supplément,
pour chaque bouteille de vin débouchée et fourni par vos soins.

SERVICE

**Le service du repas est compris pour le midi de 12h à 17h
pour le soir de 19h à 00h
au-delà, les heures supplémentaires seront facturées 25,00€ par personnel
sur place.**

**Pour votre réservation 30% 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.

LE GOURMET à 23.50€

- 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 16.00€

- 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 Crèmeux 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 12.50€

- 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 : 1.90€ pièce