

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



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.**

Cocktail déjeunatoire

3 Gougères bourguignonnes

Pièces froides :

Pomme granny et filet de haddock acidulé dans sa coupelle croustillante
Noix de st jacques cuite au sel et mousseline de chorizo

Cube de jambon persillé de bourgogne et moutarde aux épices
Pressé de foie gras de canard, griotte de Fougerolles

Mini wrap de filet de poulet croustillant tomate et parmesan sauce césar
Club sandwich charolais, salade croquante et sauce à la moutarde de cassis

Mini bun's de crème d'époisses et compotée de figue fraîche

Pièces chaudes :

Emincé de veau dans son pain pita, oignons rouges et sauce cocktail
Cassolette croustillante d'espuma de crème d'ail et escargot de bourgogne

Pièces sucrées :

Assortiment de 3 mignardises gourmandes

Notre prestation comprend :

La vaisselle adaptée à votre repas
Le nappage des buffets
Les serviettes cocktail
Le service (mise en place et débarrassage)

Notre prestation ne comprend pas :

Les boissons
Les tables des buffets
Les manges-debout

Repas brasero

Plancha :

Brochette de bœuf mariné au paprika
Grillade de cochon mariné à la moutarde
Cuisse de poulet désossée et mariné aux épices colombo

Assortiment de 4 crudités ou salade composées
(Carotte, taboulé, salade de pomme de terre et oignon rouge, tomate mozzarella)

Fromages :

Plateaux de fromages affinés de nos différentes régions

Dessert :

Salade de fruits frais

Notre prestation comprend :

Le Braséro et le bois

Un cuisinier pour le braséro

Notre prestation ne comprend pas :

Les boissons
Les nappes et serviettes de table
La vaisselle
Le service

Buffet froid

Assortiments de crudités et salade composée :

Salade de tomate et mozzarella
Lentilles
Salade indienne
Piémontaise
Salade de pennés aux légumes et pesto

Planche de 3 charcuteries :

Jambon persillé de Bourgogne
Rosette
Terrine de campagne

Planche de viandes froide :

Tagliata de filet de poulet, sur sa roquette et copeaux de parmesan, sauce vierge.
Pièce de bœuf tranché
Filet mignon de porc rosé et doré aux graines de moutarde

Assortiment de desserts :

Tarte aux pommes
Mousse au chocolat
Panna-cotta au coulis de fruit rouge

Boissons :

Eaux minérales Velleminfroy plate et gazeuse
Jus de fruit

La prestation comprend :

Le nappage du buffet
Le dressage du buffet
Les nappes en tissu blanc
Les serviettes non tissées
La vaisselle adaptée à votre menu
Le dressage du nappage et des couverts sur table
Le pain
Le café (Biacelli)

Buffet chaud

Plat unique :

Lasagnes à la bolognaise

Ou

Parmentier 2 viandes

Ou

Couscous 4 viandes

Ou

Chili con carné et riz pilaf

Fromages :

Trilogie de fromages affinés de notre région

Assortiment de desserts :

Tarte aux pommes

Mousse au chocolat

Panna-cotta au coulis de fruit rouge

Boissons :

Eaux minérales Velleminfroy plate et gazeuse

Jus de fruit

La prestation comprend :

Le nappage du buffet

Le dressage du buffet

Les nappes en tissu blanc

Les serviettes non tissées

La vaisselle adaptée à votre menu

Le dressage du nappage et des couverts sur table

Le pain

Le café (Biacelli)

REPAS DE GALA

Apéritif :

Gougères Bourguignonnes
Croustade de rillette de saumon et ses billes acidulées
Bavarois de foie gras et chutney de figues

Repas :

Truite de Côte d'Or confite à l'huile d'olive, crème Dubarry et amandes effilées.

Ou

Tartare de saumon frais et guacamole au yuzu sur son pain suédois,
huile d'herbes fraîches au pesto.

Ou

Velouté de potimarron, crumble de noisette et son espuma aux épices.

Médailillon de paleron de veau confit sur son risotto de petit épeautre,
crème et éclats de morilles.

Ou

Pavé de bœuf charolais sur son écrasé de pomme de terre,
sauce à l'époisses de la fromagerie Berthaud.

Ou

Ballotine de cuisse de poulet fermier au vieux comté,
jus réduit à la moutarde aux noix et mini légumes de saison.

Entremet crémeux chocolat au lait sur son croustillant praliné et
crème anglaise à la vanille de Madagascar

Ou

Chou craquelin garni d'une ganache chocolat noir,
coulis de fruit rouges et éclats de chocolat blanc.

Ou

Verrine de panacotta au sirop d'eau de rose,
accompagnée de fruits secs et confits

Le prix comprend :

La vaisselle adaptée à votre repas
Les nappes des tables tissus blanc
Les serviettes de couleur intissé
Le pain (individuel et tranché)
Le café (Biacelli)
Le service