



PLATEAUX APÉRITIFS

(A partir de 4 personnes)	7.90€ / pers
Coupelle de fromage frais au yuzu et saumon fumé	
Verrine de guacamole d'avocat et crevette	
Mousseline de foie gras de canard en coque de pain d'épices	
Mini burger de bœuf et fromage Côte D'or	

ENTRÉES FROIDES

Pâté croûte de gibiers de nos forêts et trompette de la mort	8.50€ / pers
Cannellonis de truite fumée à la chaire de tourteau et mousseline au yuzu	11.50€ / pers
Buchette de foie gras de canard au naturel sur son toast de pain d'épices et chutney poire-gingembre	13.50€ / pers

ENTRÉES CHAUDES

Coquille St Jacques, sauce crémant de Bourgogne	9.50€ / pers
Marmite de noix de pétoncle et queues d'écrevisses en cocotte briochée, coulis de crustacés.	12.50€ / pers
Cassolette d'escargots et morilles au vin jaune, tuile au vieux comté	13.50 / pers

Carte des fêtes

FOIE GRAS CANARD ENTIER

Foie gras de canard au naturel	10.00€ / 100g
Foie gras de canard au porto blanc	11.00€ / 100g
Foie gras de canard au chutney figue	12,00€ / 100g

SAUMON

Saumon fumé maison	5.40€/100g
--------------------	------------

ESCARGOTS

Escargots en coquille	9.00€ / dz
-----------------------	------------

PLATS D'EXCEPTIONS

Fricassé de ris et quenelle de veau aux morilles dans sa coupelle croustillante	19,90€ / pers
Filet de bœuf charolais en croûte, duxelles de champignons, sauce périgourdine	22.50€ / pers
Demi homard (médaillons et pinces) sauce safranée et julienne de légumes craquants	23.50€ / pers

PLATEAU 5 FROMAGES

Plateau 6 personnes	28.80€
Plateau 10 personnes	48.00€
Plateau 12 personnes	57.60€

ACCOMPAGNEMENTS

(2 légumes au choix)	
Gratin de pomme de terre à la châtaigne	3.90€ / pers
Gâteau de potimarron au cumin	
Lingot de polenta forestier	

POISSONS

Filet de truite de Côte D'Or en écailles d'amande, sauce crémant de Bourgogne et blanc de poireau au chalumeau	11.50€ / pers
Noix de St jacques blanches juste snackées, risotto crémeux et réduction de coulis homardine	14.50€ / pers
Médaillon de lotte, beurre blanc aux zestes de mandarine et chou romanesco	16.50€ / pers

VIANDES

Médaillons de filet de poulet fermier de Côte d'Or, farci champignon et marron, réduction de chardonnay à la moutarde au poivre de Madagascar	12.90€ / pers
Brochette de filet de caille et figue rôtie, jus corsé au Banyuls	14.50€ / pers
Tournedos de mignon de veau, escalope foie gras poêlé et crème de cèpe	19.50 / pers

GIBIERS

Sauté de chevreuil mariné, crème de riesling et trompette de la mort	13.90€ / pers
Dos de sanglier cuit à basse température, réduction de pinot noir, poêlée de marrons au beurre	14.80€ / pers
Tournedos de jeune cerf sauce grand veneur à la gelée de groseille et sa purée de panais,	19.50€ / pers





RENSEIGNEMENTS ET COMMANDE

Au 03.80.41.30.21

ou

benoit.bruley-traiteur@orange.fr

COMMANDE AU PLUS TARD :

LE 20/12 POUR UN RETRAIT
DES PLATS LE 24/12

LE 27/12 POUR UN RETRAIT
DES PLATS LE 31/12

NOUS VOUS
SOUHAITONS DE
BELLES FÊTES DE
FIN D'ANNÉE



BENOIT BRULEY TRAITEUR

16 route de Dijon
21380 Epagny

03.80.41.30.21
benoit.bruley-traiteur@orange.fr



**BENOÎT
BRULEY**
TRAITEUR

CARTE DES FÊTES 2025



PLATS A EMPORTER

CARTE DISPONIBLE
DU 23 AU 31 DÉCEMBRE 2025

