

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 rue de la Touze 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.

Salle cathédrale (de 30 à 180 personnes)



**Salle verrière (capacité de 50-150 personnes)
possibilité de louer uniquement la salle**



LOCATION DE SALLE

Ø **Salle cathédrale : 1500€** le Week-end/ 750€ la journée
(Vendredi 16h au dimanche 17h)

Ø **Salle verrière : 1800€** le Week-end/ 800€ la journée
(Vendredi 16h au dimanche 17h)

Ø **Privatisation :4000€**
(salle cathédrale + salle verrière + 17 chambres (1 nuitée))

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 chair 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 rillettes 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 poêlé 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 : **Nous consulter**

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 42.90€ (2 plats)
(Entrée ; poisson ou viande ; fromages ; dessert)

Menu Combottes 49.90€ (3 plats)
(Entrée ; poisson ; pause glacée ; viande ; fromages ; dessert)

Entrée :

Gaspacho maison, pignons de pins et burrata, huile d'herbes fraîches et
tuile au parmesan

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

Pause glacée

(Sorbet cassis et alcool marc de Bourgogne)

Viande :

Poitrine de veau en cuisson de 7 heures, fricassée de pleurote au beurre maître d'hôtel,
réduction de chardonnay et moutarde en grains.

Ou

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

Fromage :

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

Dessert :

Gâteaux des Mariés

Menu Combottes 46.50€ (2 plats)
(Entrée ; poisson ou viande ; fromages ; dessert)

Menu Combottes 55.90€ (3 plats)
(Entrée ; poisson ; pause glacée ; viande ; fromages ; dessert)

Entrée :

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

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

Poisson :

Filets de rouget sur sa tartelette de légumes du soleil,
sauce vierge à l'huile de légumes confits .

Ou

Cassiolette de fruits de mer et champignon brun sauce champagne et
feuilleté au sésame

Pause glacée
(Sorbet cassis et alcool marc de Bourgogne)

Viande :

Filet de canette caramélisé sur peau, jus réduit au miel et orange confite

Ou

Pavé de cœur de rumsteck charolais, crème d'échalote confite

Fromage :

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

Dessert :

Gâteau

Menu Gourmet 49.90€ (2 plats)
(Entrée ; poisson ou viande ; fromages ; dessert)

Menu Gourmet 61.00€ (3 plats)
(Entrée ; poisson ; pause glacée ; viande ; fromages ; dessert)

Entrée :

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

Ou

Pressé de foie gras de canard au porto blanc, magret fumé et brioche toastée.

Poisson :

Dos de cabillaud et pomme de terre ratte, velouté de trompette de la mort

.Ou

Tataki de bonite juste snackée, julienne de légumes fondants et
sauce chimichurri

Pause glacée

(Sorbet cassis et alcool marc de Bourgogne)

Viande :

Médallions de poulet fermier 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 et infusion de baies de cassis

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 :

Tartare d'avocat au yuzu et baies roses sur son pain suédois,
médaillons de homard et vinaigrette aux agrumes

Ou

Lingot de foie gras de canard au naturel, glaçage cassis noir de Bourgogne
figue rôtie et chutney poire-gingembre.

Poisson :

Duo de lotte et noix de st jacques sur son étuvé de poireau, jus safrané

Ou

Aiguillette de filet de St Pierre risotto aux pointes d'asperges vertes,
crème de champagne

Pause glacée (Sorbet cassis et alcool marc de Bourgogne)

Viande :

Tournedos de filet de bœuf charolais sur son écrasé de pomme de terre truffé,
sauce périgourdine.

Ou

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

Fromage :

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

Dessert :

Gâteau

Braséro au feu de bois à 40.50€/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 affinés de nos différentes régions

Gâteau : à définir

Forfait brasero + bois : 150€

Option sur demande :

Ø Pièce montée de fromages



Machine à pop corn



Chaise cérémonie laïque



Menu enfant à 15,00€
(jusqu'à 12 ans)

Duo de charcuteries et œuf mimosa

Nuggets de volaille pané accompagné de ses pommes de terre

Moelleux au chocolat

Liste des gâteaux

Mozart

Croustillant praliné, mousse chocolat noir, crème brûlée à l'orange

4 chocolats

mousse chocolat noire, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc, croustillant praliné amande noisette

Tiramisu spéculos

Croustillant spéculoos, mousse mascarpone, crémeux spéculos

Croquant écureuil

Croustillant, biscuit noisette, crémeux chocolat, chantilly chocolat et lait

Opéra

Biscuit amande, crème au beurre café, ganache chocolat

Framboisier

Génoise, crème mousseline, framboises

Fraisier

Génoise, crème mousseline, fraises

Paris Brest

Pâte à choux, crème mousseline (mélange crème pâtissière, crème au beurre et chantilly non sucré) au praliné

Forêt noire

Génoise chocolat, mousse chocolat, griotte au kirch, chantilly, copeaux de chocolat

Saint honoré

Choux garnis de crème au choix (vanille ou chocolat) sur un disque de pâte feuilleté, chantilly

Mille-feuille

Pâte feuilleté, crème pâtissière rhum

Exotique

Biscuit et Mousse citron, crème mangue passion



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 alcoolisés)
La mise en place du buffet
La mise en place des couverts
Les nappes (table buffet et convives) : 20,00€ pièce
Nappe détériorée : 50.00€ pièce
Serviette détériorée : 5.00€ pièce
Une casse de vaisselle inhabituelle
Le service : Nous consulter