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.

Epagny, le 15.02.2023

Menu gourmet à 35.50€ par personne (2 plats)
(Entrée /poisson ou viande)

Menu gourmet à 45.00€ par personne (3 plats)
(Entrée, poisson et viande)

Œufs pochés au crémant de Bourgogne sur son toast, façon meurette
Ou
Velouté de potimarron chips de chorizo
Ou
Marbré de volaille et légumes d'hiver, cœur de foie gras à la gelée de ratafia,
magret de canard fumé et salade colorée
******
Dos de cabillaud sur ses pâtes fraiches à l'encre de seiche, tomate confite sauce vierge
Ou
Filet de truite de l'aube cuit sur peau, à la crème et baies roses
Ou
Mille-feuille de rouget barbet et caviar d'aubergine sur son canapé, sauce vierge aux légumes confits

******
Emincé 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

******
Profiterole revisitée en mille-feuilles, chocolat noir coulant et pralin.
Ou
Carpaccio d'ananas et son sorbet et copeaux de chocolat.
Ou
Verrine de tiramisu aux fruits rouges, coulis, tuile à l'amande.

Pain et café

Menu prestige à 47.50€ par personne (2plats)

Menu prestige à 57.50€ par personne (3 plats)

Tartare d'avocat en guacamole, médaillon de homard et chips de céleri
Ou
Ris de veau aux morilles dans sa cassolette de mini pain surprise
Ou
Mille-feuille de foie gras et pain d'épices, magret de canard fumé et mesclun
Ou
Fagotin d'asperges, œuf mollet et ses lamelles de truffes, Mousseline à la noisette*

***(A partir de fin avril jusqu'à juin)**

******
Cassolette aux queux d'écrevisses et lotte rôtie à la nage de crustacés et croustillant de poireaux étuvés
Ou
Noix de saint jacques de nos côtes normande, brunoise de légumes croquants, jus safrané.
Ou
Filet de truite de nos rivières, crème de vin jaune et éclats de morille.

******

Pavé de filet de bœuf français, écrasé de pomme de terre aux truffes et crème de foie gras
Ou
Noix d'entrecôte de veau français cuit à basse température, sauce morille
Ou
Suprême de pigeonneau rosé, cuisse confite et choux braisé, réduction de pinot noir à l'échalote.
******
Assiette de 3 fromages affinés
******
Gâteau illuminé sur présentoir, servit au buffet
Ou
Farandole de desserts à l'assiette
Ou
Gâteau royal poire, nougatine

Pain et café

MENU ENFANT

Menu enfant 15€ (jusqu'à 12 ans)
Assiette d'entrée,
Émincé de volaille, tagliatelle
et dessert identique aux adultes ou Moelleux au chocolat.

GOURMET à 15.60€

1 Crevette snackée, épices tandoori et méli-mélo de choux croquants.
1 Verrine de tartare de thon rouge mariné à la sauce soja et coriandre fraiche
1 Pannacotta de coulis de crustacé au piment d'espelette
1 Wrap de volaille et crudité fraiche sauce césar
1 Mini cheese burger
1 Pressé de foie gras de canard à la gelée de griotte
1 Brochette de foie gras et magret de canard fumé
1 Velouté Dubarry (choux fleur) et noix de cajou
1 Mini navette de mousseline de canard au porto
1 Verrine de fromage de chèvre frais, pesto et tomate confite

LE BOURGUIGNON à 10.20€

2 Gougères bourguignonnes
1 Mini wrap de truite de l'Aube, salade croquante sauce à la moutarde à l'ancienne
1 Aspic d'œuf de caille poché façon meurette sur son toast
1 Bonbon de foie gras au pain d'épices
1 Brochette de jambon persillé et comté
1 Mini burger bourguignon
(bœuf, époisses, oignon frits et sauce barbecue)
1 Mini muffin aux escargots de bourgogne et beurre persillé
1 Cromesquis de crémeux de bourgogne truffé

LE CAMPAGNE à 8.20€

2 Gougères bourguignonnes
(comté et lard paysan)
Panier maraicher de légumes croquants et sauce fines herbes
Planche de charcuteries accompagnées de leurs condiments
(terrine, jambon persillé, rosette, …)
1 Mini sandwich charolais, salade et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne
1 Mini wrap de volaille, crudités fraîches sauce à la moutarde à l'estragon
1 Mini navette de fromage frais et concassé de noix

LE CLASSIQUE à 6.40€

2 Gougères bourguignonnes
3 Canapés assortis
(rosette, œuf de caille, légume)
1 Mini pizza
2 Cake olive et jambon/ légumes du soleil
1 Mini panini pesto, tomate, mozzarelle

Assortiments de 8 canapés (sur pain de mie) : 8.00€
(Œuf de caille, poivronnade, chiffonnade de jambon, crevette, …)

Les verrines : 1,80€/ pièce

Brochette de tomate, mozzarelle 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 brulée de foie gras

Les wraps : 1.20€/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 fraiche 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 : 1.90€/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 : 1.80€/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 boissons :

Cocktails sans alcool :

Punch (jus de mangue, ananas, orange et gousse de vanille)
Sangria (jus de raisin, fruits frais et cannelle)
Mojito (feuilles de menthe, sucre, limonade, glace pilée)

Cocktails avec alcool :

Marquisette (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, couintreau, fruits frais et cannelle)
Framboisine (crémant, Cointreau, sucre de canne et framboises surgelées)
Mojito (rhum, feuilles de menthe, jus de citron, eau gazeuse et glace pilée)
California (malibu coco, tequila, jus d'ananas et jus d'orange)

Soft :

Jus de Fruit, Coca cola, Ice-tea …
Eau de source San Benedetto plate et gazeuse (bouteille en verre)

Liste des Gâteaux

LE NORMAND (Biscuit cuillère, pomme tatin, croustillant caramel, crème caramel)
PANNA COTTA FRUITS ROUGES (Panacotta vanille, biscuit, coulis gélifié fruits rouges)
CITRON FRAISE (Croustillant citron, mousse citron, biscuit, coulis gélifié Fraises Mara des bois)
CROQUANT D'ECUREUIL (Croustillant, biscuit noisette, crémeux chocolat, chantilly chocolat et lait)
POIRE NOUGATINE (Biscuit amande, crème légère et éclats de nougatine, poires caramélisées)
PASSION CHOCOLAT (Biscuit meringué pistache, mousse chocolat lait, crémeux mangue passion)
CARAIBES (Biscuit pistache, mangue, ananas, mousse caraïbes)
3 CHOCOLATS (Biscuit chocolat, mousse chocolat lait, noir et blanc)
DIJONNAIS (Biscuit, mousse cassis, mousse chocolat blanc)
SYMPHONIE AUX FRUITS (Biscuit, bavaroise vanille, poires caramélisées, pêches, framboises)
AMARENA (Biscuit chocolat, biscuit amande, compotée d'amarena (cerise confite),mousse chocolat, crème fouettée aromatisée au Kirsch
FRAMBOISIER
CHOCOLAT/FRAMBOISE (Croustillant, biscuit chocolat, compotée framboises, mousse chocolat noir)
FRAISIER (selon la saison)
PASSION D'ECUREUIL (sans gluten)
(Croustillant chocolat blanc, biscuit noisettes, crémeux passion-abricot, crème fouettée citron vert)