

LES COMBOTTES

BENOÎT BRULEY • TRAITEUR • HÉBERGEMENT

21380 Epagny

TEL :03.80.41.30.21

MAIL : benoit.bruley-traiteur@orange.fr

Site internet : www.bruley-traiteur.fr

OUVERT :

Jeudi et vendredi midi et soir

Samedi soir

Dimanche midi



Menu Terroir 32€

Pâté en croûte aux 3 viandes et trompettes de la mort, gelée au ratafia de bourgogne.

Ou

Salade curieuse façon paysanne, chips de lard fumé.

Ou

Les œufs pochés au crémant de Bourgogne façon meurette et son cromesquis de garniture bourguignonne.



Médaille de carré de porc fermier en cuisson longue, sauce normande et champignon

Ou

Rognon de veau à la moutarde en grain de la maison Fallot.

Ou

**Filet de perche meunière, mayonnaise maison et pommes frites
(sauce crème citronnée suppl. 3,00€)**



**Chariot de fromages affinés de nos différentes régions
(Suppl. 6.50€)**



Fromage blanc de campagne et ses accompagnements

Ou

Tartelette sablée, sorbet cassis et poire pochés aux épices.

Ou

Brioche perdu, glace caramel beurre salé.

Prix net, service compris

Menu Combottes 42€

**Carpaccio de Noix de Saint Jacques marinées à l'huile d'olive,
vinaigrette acidulée au yuzu et baies roses.**

Ou

**Pressé de noix de joue de bœuf et légumes fondants, lentilles sauce ravigote et
pickles d'oignons rouges**

Ou

Bavarois d'asperges et truite rose en gravelax, roquette et croquant de noisette.

**Emincé de filet de poulet fermier snacké sur peau,
sauce au macvin et éclat de morilles**

Ou

Tournedos de filet bœuf à la crème de girolles persillées.

Ou

**Filet de Saint Pierre aux pointes d'asperges vertes, sauce beurre blanc et
Risotto au parmesan**

**Chariot de fromages affinés de nos différentes régions
(Suppl. 6.50€)**

Verrine de tiramisu à la fraise et spéculos.

Ou

Tartare d'ananas, sorbet mangue et tuile caramélisée

Ou

L'éclair pâtissier revisité au chocolat et framboises fraîches.

Prix net, service compris

ENTREES :

Pâté en croûte aux 3 viandes et trompettes de la mort, gelée au ratafia de bourgogne.	14€
Salade curieuse façon paysanne, chips de lard fumé.	14€
Les œufs pochés au crémant de Bourgogne façon meurette et son cromesquis de garniture bourguignonne.	14€
Carpaccio de Noix de Saint Jacques marinées à l'huile d'olive, vinaigrette acidulée au yuzu et baies roses.	19€
Pressé de joue de bœuf confite, lentilles sauce ravigote et pickles d'oignons rouges.	16€
Bavarois d'asperges et truite rose en gravelax, roquette et croquant de noisette.	17€

Poissons :

Filet de perche meunière, mayonnaise maison et pommes frites. (sauce crème citronnée suppl. 3,00€)	15€
Filet de Saint Pierre aux pointes d'asperges vertes, sauce beurre blanc et Risotto au parmesan.	22€

Viandes :

Médailillon de carré de porc fermier en cuisson longue, sauce normande et champignon.	16€
Rognon de veau à la moutarde en grains de la maison Fallot.	16€
Emincé de filet de poulet fermier snacké sur peau, sauce au macvin et éclats de morilles.	18€
Tournedos de filet bœuf Français à la crème de girolles persillées.	26€

Fromages :

Chariot de fromages affinés de nos différentes régions.	9,50€
Fromage blanc de campagne et ses accompagnements.	6,50€

Desserts :

Tartelette sablée, sorbet cassis et poire pochés aux épices.	9,50€
Brioche perdu, glace caramel beurre salé.	9,50€
Verrine de tiramisu à la fraise et spéculos.	9,50€
Tartare d'ananas, sorbet mangue et tuile caramélisée.	9,50€
L'éclair pâtissier revisité au chocolat et framboises fraîches.	9,50€

Prix net, service compris

Menu Végétarien 22€

Tartare d'avocat, céleris et tomates confites sur son pain suédois.

Tagliatelle au pesto, légumes de saison et parmesan.

Dessert de la carte

Menu enfant 12€

Emincé de volaille à la crème et tagliatelles

Ou

Filet de poisson et tagliatelles

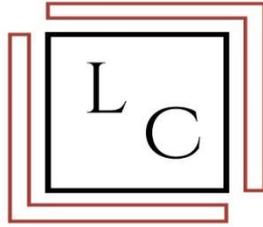
Moelleux au chocolat

Ou

Glace au choix

Sirop à l'eau

Prix net, service compris



LES COMBOTTES

HÔTEL - RESTAURANT - SALLES DE RÉCEPTION - TRAITEUR

Menu du marché

(Jeudi et vendredi midi uniquement)

18€ (Entrée/plat ou plat/dessert)

Ou

22€ (Entrée/plat/dessert)

Duo de rillettes de poissons, blinis et crème de citron vert à l'aneth.

Ou

Terrine de campagne maison et ses crudités



Fagot d'asperges de la région et jambon italien, sauce béchamel et parmesan

Ou

Coq au vin à l'ancienne, croutons persillés et ses tagliatelles



Crumble de pommes caramélisées

Ou

Soufflé glacé

Prix net, service compris