MENU
ESPACE 1ER CRU

Pâté en croûte de volaille aux morilles à la gelée de macvin, salade colorée et pickles de légumes.

Paleron de bœuf confit sur son nid de tagliatelles fraiches, nappé de sauce à l'estragon et julienne de courgettes.

Fromages de la Maison Delin.

Verrine de panna-cotta au coulis de fruits de la passion et tartare d'ananas.

BENOÎT BRULEY TRAITEUR

MENU
ESPACE GRAND CRU

Aumonière de noix de saint jacques et julienne de légumes, sauce safranée.

Filet de chapon cuit à basse température et snacké sur peau, jus réduit façon périgourdine et sa trilogie de choux d'hiver.

Fromages de la Maison Delin.

Verrine de panna-cotta au coulis de fruits de la passion et tartare d'ananas.

BENOÎT BRULEY TRAITEUR