

Tous les produits sont frais et les plats sont réalisés maison.

Dans la conjoncture actuelle, la difficulté à trouver des produits de qualité, nous vous prions de passer vos commandes à l'avance.

La dernière prise de réservation s'effectuera 8 jours avant le retrait des produits.

Merci pour votre compréhension.

La cheffe cuisine



Auberge de la Brune

1 rue du gros Colas

02140 Burelles

Tél : 03.23.98.17.72

www.aubergedelabrune.com



@aubergedelabrune



@aubergedelabrune

Mail : contact@aubergedelabrune.com

Siret N° 42060648500019



CARTE TRAITEUR

*Fêtes de fin d'année
2024*



Idées Apéritives:

Escargots de Bourgogne Briochés (8 à 10 pers)	45.00€/pce
Mini tartelette de boudin blanc aux pommes	1.00€/2 pces
Gougères au Maroilles fermier	1.50€/2 pces
Bûchette de saumon fumé; Crème de ciboulette (pour 8 pers)	32.00€/pce



Nos Entrées:

Ballotin de foie gras maison entier (Non découpé)	(env. 450g)	88.00€
Assiette de foie gras maison		12.50€
Tourte de saumon aux épinards	(pour 6 pers)	45.00€
Crème brulée au saumon fumé		8.50€
Tarte fine aux deux boudins et aux pommes		8.00€
Feuilleté de St Jacques aux endives		10.00€



Nos Plats:

(Tous nos plats sont accompagnés de deux légumes)

Pavé de biche aux aïelles	15.00€
Magret de canard à l'orange	12.50€
Chapon aux morilles	15.50€
Suprême de pintade à la crème de champignons et au chou	12.50€
Ballotin de pintade à la crème de cassis	13.00€

Nos Desserts:

Baba au Rhum	(8 pers)	40.00€
Panna Cotta au miel et à l'orange	(Individuel)	4.50€
Bûche de Noel façon Forêt Noire	(8 pers)	40.00€

(Cerises amarena)

