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 2025

Idées Apéritives:

Escargots de Bourgogne Briochés (8 à 10 pers)	47.00€/pce
Chouquettes à la crème de foie gras et confiture de figues	5.00€/2 pces
Palmitos salés au boudin noir	1.50€/2 pces
Bûchette de saumon fumé; Crème de ciboulette (pour 8 pers)	34.00€/pce

Nos Entrées:

Ballotin de foie gras maison entier (Non découpé)	(env. 450g)	89.00€
Assiette de foie gras maison		13.00€
Tourte au haddock et aux poireaux	(pour 6 pers)	46.00€
Coquille St Jacques gratinée au parmesan		10.00€
Vol au vent aux escargots et au maroilles fermier		12.00€
Feuilleté de St Jacques aux endives		11.00€

Nos Plats:

(Tous nos plats sont accompagnés de deux légumes)

Pavé de biche au porto	16.00€
Magret de canard à la mandarine et au miel	13.00€
Suprême de chapon au riesling et aux morilles	17.00€
Ballotine de pintade Souvaroff	15.00€
Paupiette de saumon au champagne	15.00€

Nos Desserts:

Royal chocolat	(8 pers)	42.00€
	(Individuel)	6.00€
Verrine Côte d'Armor	(Individuel)	6.00€

(Caramel beurre salé / Crème praliné noisette)

IPNS