

## *Passez vos* **COMMANDES**

**TÉLÉPHONE** 05 65 72 70 74

**INTERNET** [www.aubergedebuejouis.fr](http://www.aubergedebuejouis.fr)

**EMAIL** [contact@aubergedebuejouis.fr](mailto:contact@aubergedebuejouis.fr)

- Veuillez passer commande **AVANT LE 22 DÉCEMBRE 2016** pour le 24 au soir & le 25 midi.
- Veuillez passer commande **AVANT LE 29 DÉCEMBRE 2016** pour le 31 au soir & le 1<sup>er</sup> janvier midi.
- Veuillez commander **2 JOURS À L'AVANCE** pour toutes autres dates.

## *Livraison et retrait*

- Les livraisons sont faites le jour même de 9h à 15h, sur le Grand Rodez : Onet-le-Château, Sébazac, Druelle, le Monastère, Olemps, Luc-La Primaube et dans le Vallon de Marcillac. **Merci de réserver votre livraison au moment de la commande (en donnant l'adresse précise de livraison ainsi que votre numéro de téléphone).**
- Les retraits au restaurant l'Auberge de Bruéjouis se font le jour même **AVANT 19H.**

*Toute l'équipe de  
l'Auberge de Bruéjouis  
vous souhaite une année 2017  
pleine de gourmandises !*

**Auberge de Bruéjouis**

RESTAURANT - TRAITEUR  
12330 BRUÉJOULS

# *Repas de* **NOËL & RÉVEILLON 2016**

**NOUVEAU** *Faites vous livrer  
vos repas de fête  
chez vous  
gratuitement!\** **NOUVEAU**

\*Livraison offerte selon les conditions inscrites au dos, sur Rodez & le Grand Rodez : Onet-le-Château, Sébazac, Druelle, le Monastère, Olemps, Luc-La Primaube, et dans le Vallon de Marcillac.



**Auberge de Bruéjouis  
PRESTIGE**

Le prestataire sur la voie publique. SARL AUBERGE DE BRUÉJOULS - 12330 Clairvaux d'Aveyron au capital de 200000€ - SIREN 344 651 197 - RCS 344 651 197 00011 Rodez

# La formule REPAS

## Les entrées

Le millefeuille de foie gras de canard maison & potiron, chutney de poire & pain aux noix **7,5€/pers.**

Le foie gras de canard maison pané, figues & tranche de pain d'épice **7,5€/pers.**

La tartine de saumon fumé maison, à l'écume de lait **7,5€/pers.**

## Les poissons

La papillote de bar au thé fumé, riz noir **8,5€/pers.**

Le cabillaud au chorizo en blanquette, pomme de terre ratte fondante **8,5€/pers.**

Les brochettes de Saint-Jacques snackées, laquées en gelée d'agrumes & nems de légumes **8,5€/pers.**

## Les viandes (accompagnées d'un millefeuille de pomme de terre au thym et d'une poêlée de légumes de saison)

Le mignon de veau salé/sucré au sésame **13€/pers.**

Le filet de bœuf race Aubrac façon Rossini **13€/pers.**

Le suprême de pintade fermière farcie aux girolles **11,5€/pers.**

## Le plateau de fromage

Le plateau de fromage, composé d'une tulipe de petit Basque, d'une mousse Roquefort, d'une confiture maison & de pain d'épice **3,5€/pers.**

## Les desserts

La bûche de Noël praliné noisette **6€/pers.**

Le dôme chocolat, son cœur mangue & la grue de cacao **6€/pers.**

Le volupté chocolat et fruits rouges **6€/pers.**

## La formule REPAS

1 entrée + 1 poisson + 1 viande\*  
+ 1 dessert + 1 pain individuel

**31€\***  
/pers.

ou

**33€\***  
/pers.

\*suivant la viande choisie

## Les plateaux DINATOIRES

**NOUVEAU**

### L'assortiment de 20 pièces salées

Le toast pain d'épices, chutney figue/violette & foie gras de canard maison (4 pièces)

Le macaron foie gras de canard maison/cacahuète (4 pièces)

Le bouchon d'œuf mimosa truffé (4 pièces)

Le tartare de Saint-Jacques aux pommes (4 pièces)

Le sablé ricotta aux herbes & saumon fumé maison (4 pièces)

**30€**

### L'assortiment de 20 pièces sucrées

La tarte citron meringuée (4 pièces)

Le saucisson chocolat (4 pièces)

La mini bûche (4 pièces)

Le rocher praliné (4 pièces)

Le tiramisu aux fruits rouges (4 pièces)

**28€**