



B. BERTRAND & FILS

TRAITEUR - ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS

Inaugurations | séminaires | mariages | soirées

Carte des fêtes 2022

Commande minimum pour 6 personnes et une semaine à l'avance.
Commandes possibles jusqu'au mardi 20 décembre pour les 24 et 25 décembre.
Commandes possibles jusqu'au mardi 27 décembre pour le 31 décembre.
Remise des plats les jours de fête à notre laboratoire avant midi

Notre sélection pour accompagner votre apéritif :

3 pièces froides

Verrine butternut -chips de parmesan
Crevettes en chemise Brésilienne
Tartelette oignons aux deux foies gras

3 pièces chaudes

Corolle d'Escargot
Croques Morilles
Rouget échoué sur son blinis

Entrées froides :

Foie gras de canard « Maison » (50 g), Chutney de Figues et mangues, pain d'épices
Foie gras de canard mi-cuit marbré au porto et sa compotée de poires
Parfait aux deux foies « maison » -gelée de coing et brioche toasté
Gravlax de saumon « maison » coulis de gingembre, blinis
Omble chevalier fumé au 5 baies-crème au citron d'Italie-pain polaire

10.00 € les 6 pièces



11.00 € la part
9.00 € la part
7.00 € la part
10.00 € la part
9.00 € la part

Entrées chaudes :

Vol-au-vent de Pétoncle et sa julienne de légumes au beurre blanc champenois
Cocotte lutée Saint Jacques et Gambas, comme une bouillabaisse
Vol au vent de ris de veau et boudin blanc crème de cèpes
Feuilletés de grenouilles à la crème de ciboulette

9.00 € la part
11.00 € la part
9.00 € la part
9.00 € la part

Tél. 04 74 68 84 53 | services@bertrandtraiteur.fr | www.bertrandtraiteur.fr

66 rue Pasteur 69400 Villefranche-sur-Saône

SARL au capital de 60 000€ - SIRET 401 229 471 000 16 - APE 555D - N° TVA Intracommunautaire FR 02401229471



B. BERTRAND & FILS

TRAITEUR - ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS
Inaugurations | séminaires | mariages | soirées

Carte des fêtes 2022

Commande minimum pour 6 personnes et une semaine à l'avance.
Commandes possibles jusqu'au mardi 20 décembre pour les 24 et 25 décembre.
Commandes possibles jusqu'au mardi 27 décembre pour le 31 décembre.
Remise des plats les jours de fête à notre laboratoire avant midi

Plats :

| | |
|---|-----------------|
| Risotto De Saint jacques et asperges vertes | 10.00 € la part |
| Filet de Dorade Sébaste sauce hollandaise | 8.00 € la part |
| Pavé de sandre rôti, hollandaise à l'estragon | 9.00 € la part |
| Choucroute des mariniers (cabillaud, saumon, haddock, moules) sauce Champagne | 10.00 € la part |
| Lotte rôti et sa crème de crustacé | 9.00 € la part |
| Filet de Loup à la crème de noix de coco | 11.00 € la part |
| Roti de chapon (cuisses désossées) au vin jaune et noisettes caramélisées | 9.00 € la part |
| Magret de canard jus au cognac et chanterelles grises | 8.00 € la part |
| Filet mignon de cerf glacé à la crème de balsamique | 11.00 € la part |
| Palet de veau à la crème de cèpes | 9.00 € la part |
| Emincé de filet de bœuf à la truffe (façon Strogonoff) | 9.00 € la part |

Pour les cuisiniers avertis ...

| | |
|--|-----------------|
| Filet de bœuf charolais en croute, jus de truffe à cuire (mini. 6 pers.) | 11.00 € la part |
|--|-----------------|

Garnitures :

| | |
|--|----------------|
| Tatin d'oignons | 4.00 € la part |
| Tatin d'endives | 4.00 € la part |
| Purée de patate douce | 4.00 € la part |
| Soufflé de potiron et châtaignes (individuel) | 3.50 € la part |
| Poêlé de champignons de saison au beurre d'ail | 4.00 € la part |
| Purée de panais au lait de coco | 3.50 € la part |
| Purée de marrons à la crème Etrez | 3.50 € la part |
| Gratins de cardons et son jus | 3.50 € la part |

Tél. 04 74 68 84 53 | services@bertrandtraiteur.fr | www.bertrandtraiteur.fr

66 rue Pasteur 69400 Villefranche-sur-Saône

SARL au capital de 60 000€ - SIRET 401 229 471 000 16 - APE 555D - N° TVA Intracommunautaire FR 02401229471