



B. BERTRAND & FILS

TRAITEUR - ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS

Inaugurations | séminaires | mariages | soirées

Plats cuisinés 2021 Carte printemps - été

- Commande minimum pour 6 personnes et une semaine à l'avance

Pièces cocktail

| | |
|---|-----------------|
| Feuilletés salés | 36.00 € le kg |
| Canapés assortis | 1.30 € la pièce |
| Bun's foie gras - wrap au saumon fumé | 1.30 € la pièce |
| Verrines assorties | 2.20 € la pièce |
| Mini sandwiches aux céréales (saumon fumé, foie gras, poulet, jambon cru) | 1.80 € la pièce |
| Cassolettes chaudes (ravioles, quenelles, pétoncles) | 2.50 € la pièce |
| Plaquette de quiche lorraine (40 x 60 cm) | 36.00 € |
| Plaquette de quiche 3 fromages (40 x 60 cm) | 45.00 € |
| Plaquette de pizza napolitaine (40 x 60 cm) | 30.00 € |

Entrées froides

| | |
|---|----------------|
| Terrine de truite rose aux amandes, sauce cocktail | 4.00 € la part |
| Gâteau de foie de volaille, coulis de tomates | 4.00 € la part |
| Crème d'asperges, saumon fumé à chaud, croustilles de chorizo | 5.00 € la part |
| Cœur de saumon Gravlax, crème d'aneth, blinis | 6.00 € la part |
| Tataki de thon au sésame | 9.00 € la part |
| Soupes froides (Melon ou Gaspacho) en saison | 4.50 € la part |

Entrées chaudes et poissons

| | |
|---|---------|
| Gratin de Saint Jacques et pétoncles au fenouil | 10.00 € |
| Marmite du pêcheur aux saveurs méditerranéennes | 7.50 € |
| Feuilleté de grenouilles à la crème de ciboulette | 6.00 € |
| Feuilleté d'escargots florentin crème persillée | 6.00 € |
| Dos de cabillaud au beurre blanc | 7.00 € |
| Filet de sandre et son sabayon au citron | 6.50 € |
| Risotto aux asperges | 8.00 € |

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

Plats cuisinés 2021 Carte printemps - été

- Commande minimum pour 6 personnes et une semaine à l'avance

Viandes

| | |
|--|--------|
| Filet mignon en croûte feuilletée au Thym | 7.00 € |
| Mitonné de veau à la provençale | 6.10 € |
| Canette de barbarie aux mangues rôties et Xérès | 7.00 € |
| Suprême de volaille fermière à la crème de morilles | 9.60 € |
| Suprême de volaille fermière au vin jaune et noisettes | 8.80 € |
| Paleron de veau cuisiné en confit | 8.00 € |
| Jambon à l'os sauce Madère | 6.50 € |

Légumes

| | |
|------------------------------------|--------|
| Gratin dauphinois à l'ancienne | 3.50 € |
| Riz sauvage | 2.50 € |
| Purée de patate douce | 3.00 € |
| Champignons poêlés | 3.20 € |
| Soufflé d'épinards | 2.80 € |
| Soufflé de courgettes | 2.80 € |
| Cœur d'artichaut forestier | 3.80 € |
| Cannelé d'épinard et carotte | 3.50 € |
| Pommes « purée » à l'huile d'olive | 3.00 € |

Pâtisseries

| | |
|----------------------------|----------------|
| Gâteaux de soirée assortis | 1.30 € pièce |
| Entremets, nous consulter | 5.00 € 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