



**B. BERTRAND & FILS**

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

# Plats cuisinés 2023

## Carte hiver

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

### Pièces cocktail

Feuilletés salés	49.00 € le kg
Canapés assortis	1.95 € la pièce
Bun's foie gras - wrap ou navette au saumon fumé	1.70 € la pièce
Verrines assorties	2.90 € la pièce
Mini sandwiches aux céréales (saumon fumé, foie gras, poulet, jambon cru)	2.40 € la pièce
Cassolettes chaudes (ravioles, quenelles, pétoncles)	3.50 € la pièce
Plaquette de quiche lorraine (40 x 60 cm)	49.00 €
Plaquette de quiche 3 fromages (40 x 60 cm)	58.00 €
Plaquette de pizza napolitaine (40 x 60 cm)	39.00 €

### Entrées froides

Foie gras « 30 % de morceaux » (50 gr)	11.70 € la part
Foie gras de Gilles (maison 50gr)	14.30 € la part
Terrine de truite rose aux amandes, sauce cocktail	6.50 € la part
Gâteau de foie de volaille, coulis de tomates	6.50 € la part
Cœur de saumon Gravlax, crème d'aneth, blinis	13.00 € la part

### Entrées chaudes et poissons

Saint Jacques aux blancs de poireaux, sauce hollandaise	13.00 €
Feuilleté de grenouilles à la crème de ciboulette	11.70 €
Quenelles sauce Nantua (2 pièces)	6.50 €
Soufflé aux 2 foies (gras et de volaille) crème de lentilles	9.10 €
Croustillant d'escargot sur lit d'épinard sauce persillé	11.70 €
Filet de sandre au pistil de safran	10.40 €
Dos de cabillaud et fondue de poireau sauce au Champagne	10.40 €
Escalope de saumon à la crème d'oseille	11.80 €

Tél. 04 74 68 84 53 | [services@bertrandtraiteur.fr](mailto:services@bertrandtraiteur.fr) | [www.bertrandtraiteur.fr](http://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 2023

## Carte hiver

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

### Viandes

Grenadin de veau aux cèpes	13.00 €
Filet mignon de porc au confit de fruits d'hiver	9.10 €
Canette de barbarie aux mangues rôties et Xérès	9.80 €
Suprême de volaille fermière à la crème de morilles	11.70 €
Suprême de volaille fermière au vin jaune et noisettes	10.40 €
Paleron de veau confit et son jus	12.40 €
Jambon à l'os sauce Madère	8.50 €
Mijoté de cerf aux 3 poivres	11.00 €
Estouffade de sanglier aux châtaignes	11.00 €
Cuisse de canard confite et son jus au cidre	11.70 €
Noisette de veau façon blanquette	7.80 €

### Légumes

Gratin dauphinois à l'ancienne	5.20 €
Purée de patate douce	3.90 €
Champignons poêlés	3.90 €
Soufflé d'épinards ou potimarron (1 pièce)	3.30 €
Cœur d'artichaut forestier	4.50 €
Gratin de cardons (crème ou jus)	4.50 €
Pommes « purée » à l'huile de truffe	4.50 €
Purée de marrons	3.90 €

### Pâtisseries

Gâteaux de soirée assortis	2.20 € pièce
Entremets, nous consulter	6.50 € la part

Tél. 04 74 68 84 53 | [services@bertrandtraiteur.fr](mailto:services@bertrandtraiteur.fr) | [www.bertrandtraiteur.fr](http://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