



B. BERTRAND & FILS

PLATS CUISINÉS (Printemps / Été 2017)

66 rue Pasteur 69400
Villefranche-sur-Saône

Tél. 04 74 68 84 53
Fax 04 74 62 82 04

alexandra@marze.fr
www.marze.fr

Propriétaire du
Domaine de Marzé
à Saint-Georges-de-Reneins

SARL au capital de 60 000 €
SIRET 401 229 471 000 16
APE 555D

N° TVA Intracommunautaire
FR 09429557903

Feuilletés salés 35.00 € le kilo

Canapés assortis 1.20 € la pièce

Navettes foie gras, saumon fumé.....1.30 € la pièce

Verrines (nous consulter) 2.20 € la pièce

Mini-sandwiches aux céréales (saumon, foie gras, poulet)1.80 € la pièce

Pièces Cocktail Chaudes.....1.50 € la pièce

Cassolettes chaudes (ravioles, quenelles, pétoncles)2.50 € la pièce

Plaque Quiche Lorraine (40 x 60 cm) 35.00 €

Plaque Pizza Napolitaine (40 x 60 cm)28.00 €

Buffet froid (minima 15 personnes) 17.00 €

Perles Marines, spaghetti de courgettes / magrets fumés / Parmesan

taboulé Libanais, salade verte / croutons / lardons / œuf dur

Terrine de truite rose aux Amandes sauce Cocktail

Jambon de Parme - Golfetta Italienne- pâté en croûte d'Oie

Entrées froides

la part

Foie gras « 30% morceaux » (50g).....6,00 €

Terrine de Truite rose aux Amandes sauce Cocktail4,00 €

Gâteau de foies de Volaille / coulis de tomate4,00 €



B. BERTRAND & FILS

66 rue Pasteur 69400
Villefranche-sur-Saône

Tél. 04 74 68 84 53
Fax 04 74 62 82 04

alexandra@marze.fr
www.marze.fr

Propriétaire du
Domaine de Marzé
à Saint-Georges-de-Reneins

SARL au capital de 60 000 €
SIRET 401 229 471 000 16
APE 555D

N° TVA Intracommunautaire
FR 09429557903

Entrées chaudes et poissons

la part

Gratin de Saint Jacques et pétoncles saveurs Méditerranéennes....	10.00 €
Soufflé de Saumon à l'Emulsion de Crustacés	6.00 €
Feuilleté de Grenouilles à la crème de Ciboulette.....	5,50 €
Dos de Cabillaud crème de poivrons rouges.....	7.00 €
Filet d'Eglefin au Beurre Blanc.....	6.50 €
Escalope de Saumon crème d'Oseille.....	5.50 €

Viandes

Filet Mignon en croûte feuilletée au Thym.....	6.50 €
Mignonnettes de Veau à la Provençale	5.00 €
Magret de Canard aux Mangues rôties et Xérès.....	6.50 €
Suprême de Volaille fermière à la crème aux Morilles.....	9.00 €
Quasi de Veau, jus réduit	8.00 €
Suprême de Volaille au Vin Jaune	6.50 €
Navarin d'Agneau aux Légumes Primeur.....	5.50 €
Filet de Bœuf en croûte <i>minimum 6 personnes (à cuire)</i>	10.00 €

Légumes

Gratin dauphinois à l'Ancienne	3.00 €
Riz sauvage.....	2.50 €
Purée de Patate Douce.....	3.00 €
Champignons poêlés.....	3.00 €
Soufflé d'Epinards (individuel).....	2.50 €
Cœur d'artichaut forestier (individuel).....	3.00 €
Cannelé de Légumes (individuel).....	2.80 €
Pommes « purée » à l'huile d'Olive	3.00 €

Gâteaux de soirée 1,30 € pièce

Commande : minimum 6 pers. / 1 semaine à l'avance

Nous ne prenons pas la carte bleue