



B. BERTRAND & FILS

PLATS CUISINÉS (Printemps / Été 2018)

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	1.30 € la pièce
Navettes foie gras, saumon fumé.....	1.30 € la pièce
Verrines	2.20 € la pièce
Mini-sandwiches aux céréales (saumon, foie gras, poulet)	1.80 € la pièce
Cassolettes chaudes (ravioles, quenelles, pétoncles)	2.50 € la pièce
Plaque Quiche Lorraine (40 x 60 cm)	36.00 €
Plaque Pizza Napolitaine (40 x 60 cm)	30.00 €
Buffet froid (minimum 15 personnes)	17.00 €

Perles Marines, spaghettis 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 Cocktail	4,00 €
Gâteau de foies de Volaille / coulis de tomate	4,00 €
Crème d' asperges, saumon fumé à chaud, croustilles de lard	4,00 €



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 au Beurre Blanc	7.00 €
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'Épinards (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

Entremet 5.00 € la part

(royal chocolat – fraisier – framboisier – jour & nuit)

Commande : minimum 6 pers. / 1 semaine à l'avance
Nous ne prenons pas la carte bleue