



**B. BERTRAND & FILS**

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

# Carte des fêtes 2023

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

## Notre sélection pour accompagner votre apéritif :

10.00 € les 6 pièces

### 3 pièces froides

Panna cotta de foie gras et son coulis d'oignon ou figues

Polaire de saumon aux épices d'agrumes

Jambon de Noël à la truffe

### 3 pièces chaudes

Corolle d'escargot au beurre d'ail

Boudin blanc brioché

Saint jacques bardé de poitrine corse caramélisée

## Entrées froides :

Foie gras de canard « Maison » (50 g), Chutney de Figues et mangues, pain d'épices

12.00 € la part

Pâté en croute pyramide des saveurs, compoté d'oignons « maison »

9.00 € la part

Gravlax de saumon « maison » chantilly d'aneth, blinis

10.00 € la part

Terrine de Saint Jacques et langoustines marbrée crème de citron d'Italie

7.00 € la part

## Entrées chaudes :

Croute de langoustes et gambas crème de crustacés

12.00 € la part

Cocotte lutée Saint Jacques, rouget et lotte au safran et sa julienne de légumes

11.00 € la part

Dos de cabillaud velouté au champagne

9.00 € la part

Feuilleté d'escargots au cognac sur lit d'épinard crème persillé

8.00 € 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



**B. BERTRAND & FILS**

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

# Carte des fêtes 2023

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

## Plats :

Risotto De Saint jacques et tomates confites	10.00 € la part
Pavé de sandre rôti sauce aux cèpes	9.00 € la part
Filet de bar à la crème de citron	11.00 € la part
Roti de chapon (cuisses désossées) au vin jaune et noisettes caramélisées	9.00 € la part
Magret de canard miel citron	9.00 € la part
Filet mignon de cerf jus réduit façon grand veneur au cacao	11.00 € la part
Palet de veau aux morilles	11.00 € la part

## Pour les cuisiniers avertis ...

Filet de bœuf charolais en croute (à cuire), jus de truffe (mini. 6 pers.)	15.00 € 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	4.00 € la part
Gratins de cardons au jus	5.00 € la part
Gratin dauphinois à l'ancienne	4.00 € 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