



B. BERTRAND & FILS

TRAITEUR - ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS

Inaugurations | séminaires | mariages | soirées

Plats cuisinés 2023 Carte printemps - été

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

Pièces cocktail

Feuilletés salés	49.00 € le kg
Canapés assortis	1.95 € la pièce
Bun's foie gras - wrap 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)	3.00 € la pièce
Plaquette de quiche lorraine (40 x 60 cm)	49.00 € la plaquette
Plaquette de quiche 3 fromages (40 x 60 cm)	58.00 € la plaquette
Plaquette de pizza napolitaine (40 x 60 cm)	39.00 € la plaquette

Entrées froides

Pressé de foie gras et artichaut-chutney de figues	11.00 € la part
Terrine de truite rose aux amandes, sauce cocktail	6.50 € la part
Terrine de foie de volaille et épinard, coulis de tomates au basilic	6.00 € la part
Crème d'asperges, saumon fumé à chaud, croustilles de chorizo	7.80 € la part
Cœur de saumon Gravlax, crème d'aneth, blinis	10.40 € la part
Tataki de thon au sésame	11.70 € la part
Soupes froides (Melon ou Gaspacho) en saison	6.50 € la part
Foie gras « maison » -chutney de mangues et sa brioche toasté	14.30 € la part

Entrées chaudes et poissons

Gratin de Saint Jacques et pétoncles au blanc de poireaux sauce champagne	12.00 € la part
Marmite du pêcheur aux saveurs méditerranéennes	11.00 € la part
Feuilleté de grenouille crème de ciboulette	9.00 € la part
Filet de Dorade façon bouillabaisse	10.40 € la part
Soufflé de sandre émulsion de crustacés	9.50 € la part
Risotto aux asperges (ou champignons ou légumes)	8.00 € la part
Double filet de Bar au moulin à vent « façon Escoffier »	14.00 € la part
Filet de Bar au moulin à vent « façon Escoffier »	7.00 € 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



B. BERTRAND & FILS

TRAITEUR - ORGANISATEUR D'ÉVÈNEMENTS

Inaugurations | séminaires | mariages | soirées

Plats cuisinés 2023 Carte printemps - été

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

Viandes

Filet mignon en croûte feuilletée au Thym	9.00 € la part
Mitonné de veau à la provençale	8.45 € la part
Magret de canard jus réduit au cassis	9.75 € la part
Suprême de volaille fermière à la crème de morilles	12.50 € la part
Suprême de volaille fermière au vin jaune et noisettes	11.00 € la part
Paleron de veau cuisiné en confit jus au cognac	10.40 € la part
Grenadin de veau sauce aux cèpes	11.70 € la part
Jambon à l'os sauce Madère	8.50 € la part
Navarin d'agneau aux légumes primeurs	9.00 € la part
Emincé de filet de Bœuf au jus de truffe	12.00 € la part

Légumes

Gratin dauphinois à l'ancienne	5.00 € la part
Riz sauvage	3.90 € la part
Purée de patate douce	3.50 € la part
Champignons poêlés	3.90 € la part
Soufflé d'épinards	3.30 € la part
Clafoutis de courgettes	3.30 € la part
Cœur d'artichaut forestier	4.50 € la part
Cannelé d'épinard et carotte	4.00 € la part
Pommes « purée » à l'huile d'olive	3.90 € la part
Poêlée de légumes	4.00 € la part

Pâtisseries

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