

## Viandes et Volailles Crues Désossées

Caille farcie foie gras (1 personne) .....	5€50 la pièce
Rôti de pigeonneau farci pignons de pin poires (2 personnes) .....	37€90 le kg
Rôti de dinde noire fermière farcie pommes caramélisées et marrons .....	21€80 le kg
Rôti de chapon noir fermier farci pommes caramélisées et marrons .....	22€50 le kg
Rôti de pintade fermière farcie cèpes foie gras .....	22€50 le kg
Rôti de pintade chaponnée farcie cèpes foie gras .....	29€80 le kg
Rôti de porc Orloff..... avec duxelle de champignons	19€90 le kg
Rôti de veau nature .....	17€90 le kg
Rôti de veau Orloff..... avec duxelle de champignons	25€50 le kg
Filet de boeuf .....	27€50 le kg
Rôti de canard farci aux figues foie gras .....	29€90 le kg
	51€50 le kg
	35€20 le kg

## Volailles prêtes à cuire avec os

Chapon fermier , dinde fermière , pintade fermière , mini-chapon  
pintade chaponnée fermière , canette , faisan , poulet de Bresse ...  
tarifs se renseigner en boutique

Pour toute volaille commandée désossée farcie prêt à cuire,  
nous vous offrons le bouillon de cuisson aromatique  
( Jus de volaille , carottes , oignons , persil , poireaux , thym , laurier , sel et poivre )

## Ouverture Période de Fêtes

Les 24 et 31 Décembre 2024 non-stop de 8h00 à 15h  
Ouvert Mercredi 25 Décembre de 10h à 12h  
pour l'enlèvement des commandes seulement.

**Votre magasin sera fermé Mercredi 1<sup>er</sup> et Jeudi 2 Janvier 2025.**  
**Réouverture Vendredi 3 Janvier 2025.**

## Informations :

Toute modification de commande ne sera prise en compte que si celle-ci intervient  
72 heures avant la date du retrait et la commande deviendra définitive  
qu'après paiement d'un acompte égal à 30% de son montant ,  
le solde étant payable au moment du retrait des produits en boutique .  
Les commandes devront être passées au plus tard pour Noël : **Mardi 17 Décembre**  
et pour le Nouvel An : **Jeudi 26 Décembre 2024.**

- Les consignes sont à régler par chèque ou en espèces (pas de carte bancaire) -
- Tarifs indiqués sous réserve d'inflation importante des matières premières -

Toute l'équipe vous souhaite  
de joyeuses fêtes gourmandes

37, rue Félix Faure  
49290 Chalonnes-sur-Loire  
www.maisonbertaud.fr

Réservation au 02 41 78 01 43

# Carte des Fêtes 2024

CHARCUTERIE - TRAITEUR

Claire & Cyril Bertaud



www.maisonbertaud.fr

## Les Apéritifs

Canapés assortis en plateau .....	23€75 les 25 pièces, 55€00 les 60 pièces
Mini navettes garnies assorties en plateau: rilette d'oie, truite fumée, magret fumé .....	18€00 les 15 pièces 34€00 les 30 pièces
Allumette gaufre crème cheese roquettes .....	1€50 la pièce
Mini crème brûlée de foie gras .....	♥ 1€80 pièce (+2€ de consigne)
Mini crème brûlée langoustine et tomate séchée.....	♥ 2€10 pièce (+2€ de consigne)

\*Nos Verrines

Mousse de bloc de foie gras, marmelade d'abricots .....	2€90 la pièce
Mousseline d'avocat, tartare de Saint Jacques et saumon à l'aneth .....	2€90 la pièce
Fromage frais thon Toscane.....	2€90 la pièce Le plateau de 12 pièces 34€80

Mini burger nordique de saumon et moelleux courgette crème de bettraves..... Le plateau de 16 pièces 30€40

\*Nos pains

Pain surprise (rillettes d'oie, caviar de tomates, mousse de bloc de foie gras, fromage aux herbes, rilette de saumon) .....	10 pers : 36€50 pièce 40 bouchées
Pain gourmand nordique 36 bouchées (chair de crabe, rillettes de saumon, cocktail de homard) .....	37€50 pièce
Miche de mini rillauds ou saucisses au vin ou panaché 10 personnes.....	27€50 pièce

Plateau festif à réchauffer : Mini quiche bloc foie gras figues - Mini panier de légumes et crevettes - Mini madeleine au basilic - Crevette twist pomme de terre .....

Plateau bambin à réchauffer mini hot dog et mini burgers.....

## Les Entrées Froides

Coquille de terrine de poisson .....	5€80 pièce
Coquille de crabe cocktail de crevettes .....	5€80 pièce
Bûchette de fromage frais et saumon fumé.....	5€80 pièce
Bavarois de bloc de foie gras et magrets fumés, gelée de fruits rouges sur pain d'épices.....	6€80 pièce

\*Verre fraîcheur :

Saint Jacques et saumon en tartare, caviar de tomate, mousseline d'avocat .....	6€80 pièce (+2€ de consigne)
Crème de bloc de foie gras, marmelade d'abricots .....	6€80 pièce (+2€ de consigne)

Délice de Saint-Jacques à la glace de petits pois à la menthe .....	6€90 pièce
Coquille de queue de langouste .....	8€50 pièce
Assiette de foie gras de canard et son confit de sauternes magrets fumés .....	9€80 pièce
Assiette de la mer : terrine de poisson, saumon fumé, cocktail de crevettes salade verte .....	9€80 pièce
Demi langouste Bellevue .....	22€10 pièce

## Les Entrées Chaudes

Feuilleté de Saint Jacques et asperges vertes .....	♠ 5€10 la pièce
Bouchée à la reine à base de ris de veau .....	♥ 5€40 la pièce
Bouchée aux fruits de mer .....	♥ 5€80 la pièce
Feuilleté de merlu au beurre blanc .....	♠ 6€20 la pièce
Coquille Saint Jacques .....	♥ 6€20 la pièce (+consigne 2€)
Coquille Saint-Jacques au poireau.....	♥ 6€90 la pièce (+consigne 2€)
Feuilleté de filet de cailles au baileys .....	♠ 6€90 la pièce
Crème brûlée au foie gras .....	♥ 6€80 la pièce (+consigne 2€)
Aumônière croustillante de gambas.....	♠ 6€90 la pièce
Crème brûlée de langoustines et tomates séchées ♥	7€50 la pièce (+consigne 2€)
Escargots de Bourgogne .....	♥ 10€00 les 12 pièces

## Les Box\* de Noël 2024

Blanquette saumon et cabillaud, crevettes et moules ♠	10€50 la box
Joues de sandre beurre citronné julienne de légumes ♠	10€80 la box
Cassiolette de Saint-Jacques , julienne de légumes..... ♠	10€80 la box
Cocotte de lotte crème de homard, julienne de légumes .....	♠ 11€80 la pièce

+ consigne 3 euros pour la cocotte

(pour les cassiolettes, les légumes sont à l'intérieur)

\*La box : présentée en barquette bois

## Conseils de réchauffage des plats (à titre indicatif)

- ◆ Four traditionnel 150° pendant 20 à 30 minutes
- ♠ Four traditionnel 120° pendant 30 minutes
- ♥ Four traditionnel 100° pendant 30 à 45 minutes
- ♣ Four traditionnel 150° pendant 10 à 20 minutes

## Les Garnitures

Timbale de riz, champignons forestiers.....	♥ 2€40 la pièce
Pommes dauphines .....	♣ 2€50 les 5 pièces
Gratin de légumes individuel.....	♥ 2€60 la pièce
Clafoutis forestiers.....	♥ 2€80 la pièce
Gratin Sarladais individuel.....	♠ 2€80 la pièce
Timbale de risotto et poireau.....	♠ 2€80 la pièce
Poêlée gourmande pommes de terre Sarladaises, marrons confits, fèves, champignons , julienne de carottes.....	♠ 3€00 la part
Écrasé de pomme-de-terre à la truffe .....	♠ 4€50 la part (180 grs)
Marrons confits .....	♠ 4€50 la part (180 grs)

## Les Poissons

Pavé de merlu beurre citronné.....	♠ 7€80 la part
Pavé de saumon aux épices sauce homardine .....	♠ 8€50 la part
Pavé de loup de mer sauce homardine .....	♠ 9€80 la part
Pavé de Cabillaud sauce homardine .....	♠ 10€80 la part
Pavé de Bar en écailles de pommes de terre au beurre citronné..	♠ 10€80 la part
Pavé de sandre sauce beurre blanc .....	♠ 11€20 la part
Pavé de lotte sauce homardine.....	♠ 12€80 la part

(Toutes nos parts de poissons sont accompagnés d'un clafoutis forestier)

## Les Viandes

Émincé de volaille crème de girolles .....	◆ 9€30 la part
Mini rôti de volaille foie gras et marrons .....	◆ 9€80 la part
Cuisse de canard confite à l'Angevine .....	◆ 10€80 la part
Rôti de pintade farci figues et bloc de foie gras ..	◆ 11€20 la part
Magret de canard confit .....	◆ 12€20 la part
Rôti de chapon crème de girolles .....	♠ 12€80 la part
Sauté de poularde aux cèpes .....	◆ 12€50 la part
Sauté de cerf marchand de vin.....	◆ 12€50 la part
Mijoté de filets de cailles à la crème de girolles ..	♠ 12€50 la part
Suprême de poularde truffé à 2% .....	♣ 12€50 la part

Tous nos viandes sont accompagnées d'un légume de votre choix dans la liste ci-dessous :

Gratin sarladais, pommes dauphines (5 pcs), clafoutis forestier

## Les Menus

### Menu n°1

à 16€10 par personne

Feuilleté de Saint Jacques et asperges vertes

Émincé de volaille à la crème de girolles

Gratin dauphinois

Plateau de fromages 3 sortes

### Menu Bambin

à 7€80 par personne

1 mini hot dog

1 mini navette mousse de canard

Roulade de volaille fromage bacon

Pommes dauphines (3 pièces)

(1 surprise chocolat)

### Menu n°3

à 32€80 par personne

Foie gras de canard, pain aux épices (2 tranches)

Pavé de bar en écailles de pommes de terre

Clafoutis forestier

Magret de canard confit à l'Angevine

Poêlé gourmande

### Menu n°2

à 23€70 par personne

Mini burger nordique de saumon

Mini madeleine basilic

Verrine mousse bloc de foie gras marmelade d'abricot

Verre fraîcheur : Saint Jacques et saumon en tartare, caviar de tomate, mousseline d'avocat

Rôti de pintade farci figues et bloc de foie gras

Pommes dauphines (5 pcs)

+ consigne 2 euros pour le verre fraîcheur

### Menu n°4

à 38€50 par personne

Mini burger nordique de saumon

Mini madeleine basilic

Verrine mousse bloc de foie gras marmelade d'abricot

Foie gras de canard, pain aux épices (2 tranches)

Box blanquette de cabillaud et saumon, crevettes et moules

Sauté de poularde aux cèpes

Gratin sarladais