



**B. BERTRAND & FILS**

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

# Carte des fêtes 2024

Commande minimum pour 6 personnes et une semaine à l'avance.  
Commandes possibles jusqu'au vendredi 20 décembre pour les 24 et 25 décembre.  
Commandes possibles jusqu'au vendredi 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

Verrine butternut - chips de parmesan truffée  
Brochette de brebis, foie gras et magret  
Bonbon de thon laqué au soja et duo de graines de sésames

### 3 pièces chaudes

Corolle d'escargot au beurre d'ail  
Vol au vent bressan volaille et écrevisses  
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
Cannelloni de saumon au fromage frais herbacé et ses pickles de carottes en 2 couleurs	10.00 € la part
Pâté crouste pyramide des saveurs, compoté d'oignons aux baies	8.00 € la part
Gravlax de saumon « Maison » chantilly d'aneth, blinis	10.00 € la part

## Entrées chaudes :

Cocotte lutée (Saint Jacques, Gambas, julienne de légumes) comme une bouillabaisse	11.00 € la part
Nage d'escargot au Pouilly Fuissé à la crème d'ail sur lit d'épinard, petit fleuron	9.00 € la part
Vol au vent de rouget et écrevisses sauce aux crustacés	10.00 € la part
Tarte « façon » tatin au foie gras poêlé	9.00 € 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 2024

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

## Plats :

Filet de bar à l'unilatéral, tombée de fenouil au champagne	11.00 € la part
Risotto de Saint jacques et petites asperges verte	10.00 € la part
Dos de cabillaud sur fondu de poireaux, beurre blanc	11.00 € la part
Roti de chapon (cuisses désossées) au vin jaune et noisettes caramélisées	9.00 € la part
Magret de canard et son jus réduit aux baies de cassis	10.00 € la part
Filet mignon de cerf jus réduit façon grand veneur au cacao	11.00 € la part
Grenadin de veau sauce morilles	11.00 € la part
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 pomme de terre à la truffe	4.00 € la part
Purée de marrons à la crème Etrez	4.50 € la part
Gratins de cardons au jus	5.00 € la part
Gratin dauphinois à l'ancienne	4.00 € la part
Cœur d'artichaud forestier	4.50 € la part

## Pour vos buches et pâtisseries :

Vous pouvez contacter directement notre partenaire Henri Desmoulin

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