Vincent Bernigaud
traiteur
Mariage - Buffet - Toutes Réceptions
contact@bernigaud-traiteur.fr
176 av. de Verdun - 58300 Champvert
09.75.75.18.06

Service traiteur

Composez votre menu

Les formules

Entrée - Plat (3 garnitures au choix) – Dessert
Entrée - Plat (3 garnitures au choix) - Fromage – Dessert
Entrée - 2ème entrée - Plat (2 garnitures au choix) - Fromage - Dessert

Nos entrées froides

Salade de gésiers et sa mousse de canard
Terrine aux trois légumes et son coulis de tomate
Mousseline de poisson sauce cocktail
Terrine de campagne et son confit d'oignons
Pâté en croute d'oie et ses condiments
Jambon persillé de Bourgogne
Cocktail de crevettes
Salade Bourguignonne (escargots, jambon de pays, œuf, oignons grelot)
Salade Landaise (mousse de foie gras, jambon de Bayonne, gésiers)
Foie gras de canard maison, chutney de fruits
Terrine de sandre au Pinot noir
Salade Océane (saumon fumé, fruits de mer, gambas, sauce citronnée)
Salade folle autour du roi canard (magret fumé, gésiers, foie gras maison)

Nos spécialisées :

Opéra de canard (effiloché de confit de canard, mousse de canard..)
Opéra de jambon Serrano et chèvre frais
Opéra de saumon fumé et guacamole d'avocat, vinaigrette balsamique
Charlotte de gambas et bavarois d'avocat
Charlotte de rouget et bavarois tomate basilic
Charlotte de Canard au pain d'épices

Nos entrées chaudes

Moelleux au cantal et mesclun
Mousseline de volaille aux champignons, sauce suprême
*Filet de lieu sauce ciboulette (1 garniture au choix)****
Paupiette de saumon au beurre blanc (1 garniture au choix)
Bouchée à la reine
Croustade d'escargots à la crème d'ail
Paupiette de sandre à la Chablisienne (1 garniture au choix)
*Filet de brochet au Riesling (1 garniture au choix)****
*Filet de truite rose (1 garniture au choix)****
*Saumonette sauce échalotes (1 garniture u choix)****
*Filet de sandre sauce Pouilly (1 garniture au choix)****
Cassolette de pétoncle aux petits légumes
*Médaillon de colin aux petits légumes (1 garniture au choix)****
Feuilleté de ris de veau à la forestière
*Couronne de sole sauce safran (1 garniture au choix)_*
*Tournedos de lotte sauce cognac (1 garniture au choix)****
Croustade de fruits de mer
*Filet de loup sauce Homardine (1 garniture au choix)****
Brochette de Saint-Jacques, sauce au curaçao (1 garniture au choix)
*Filet de merlu, coulis de poivrons (1 garniture au choix)****
**** possibilité plat chaud (nous consulter)*

Nos garnitures

Riz au curcuma
Riz pilaf
Riz sauvage
Embeurrée de poireaux
Julienne de légumes
Ratatouille
Caviar d'aubergines
Bavarois de brocolis

Nos Plats chauds

volaille

Cuisse de poulet rôtie, aux olives ou basquaise
Blanquette de dinde à l'ancienne
Rôti de lapin aux pruneaux
Sauté d'autruche au Beaujolais
Farci de pintadeau
Demi-coquelet sauce porto
Jambonnette de poulet farcie
Confit de canard
Suprême de pintadeau farci aux petits légumes
Suprême de pintadeau farci aux asperges (en saison)
Suprême de pintadeau farci au ris de veau
Suprême de pintadeau farci à la mousseline de foie gras
Cuisse de canette farcie aux champignons
Caille farcie au foie gras

Porc

Rôti de porc
Sauté de porc aux champignons
Saupiquet de jambon
Mignon de porc aux myrtilles ou à la diable

Veau

Poitrine de veau farcie
Rôti de veau sauce forestière
Blanquette de veau à l'ancienne
Filet mignon de veau sauce forestière
Filet mignon de veau sauce morilles
Grenadin de veau périgueux

Boeuf

Bœuf bourguignon
Pièce de bœuf (faux-filet) sauce forestière, madère, poivre ou bourguignonne
Château filet sauce forestière, madère, poivre ou bourguignonne
Château filet sauce morilles

Divers

Civet de biche (en saison)
Pavé de selle d'agneau au romarin
Gigot d'agneau, jus au thym

Nos garnitures

Gratin dauphinois
Bavarois de carottes la cannelle
Fagot d'haricots verts
Flan de champignons
Pomme duchesse maison
Tomate provençale
Tomate confite
Bavarois de carottes et brocolis
Bouquetière de légumes (en saison)
Ecrasé de vitelottes
Gratin de courgettes

Nos fromages

Fromage blanc de campagne
Assiette de fromages et salade aux noix
Plateau ou buffet de fromages affinés

Instant fraîcheur ou trou Bourguignon

Sorbet poire et alcool poire
Sorbet mirabelle et Alcool prune
Sorbet pomme et calvados
Sorbet passion et crémant
Sorbet citron et vodka

Nos desserts

Desserts au chocolat :

3 chocolats (mousse chocolat blanc, au lait et noir)
Craquant chocolat (base feuillantine chocolat, ganache chocolat)
Prince noir (génoise chocolat, ganache chocolat noir)
Charlotte au chocolat

Desserts au fruit :

Tartelette aux fruits
Charlotte aux fruits rouge (en saison)
Charlotte tutti frutti
Charlotte aux poires
Fraisier (en saison)
Framboisier (en saison)
Poirier

Desserts glacés :

Vacherin glacé aux cassis
Omelette norvégienne maison
Pavé Decizois (spécialité pâtisserie Nicolas B)

Autre :

Mogador (Mousse vanille, mousse chocolat et biscuit)
Chambord (mousse caramel, poires confites, biscuit noisettes)
L'assiette gourmande du pâtissier (3 entremets)
Choux à la crème
Pièce montée (3 choux) cône tradition
Pièce montée de macarons (3 pièces)
Pièce montée (3choux) thème

Présentation glace royale avec inscription caramel

Soupe à l'oignon, croutons et fromage
Option fontaine de champagne (montage sur socle lumineux 30 ou 55 coupes)

Nos menus prédéfinis

Menu 1

entrée-plat-fromage-dessert
entrée-2ème entrée-plat-fromage-dessert

Mousseline de poisson sauce cocktail

_____

Bouchée à la reine

_____

Poulet aux olives
et sa garniture

_____

assiette de fromages

_____

Tartelette aux fruits

Menu 2

entrée-plat-fromage-dessert
entrée-2ème entrée-plat-fromage-dessert

Terrine aux trois légumes, coulis de tomates

_____

Mousseline de volaille aux champignons
sauce suprême

_____

Saupiquet de jambon
et sa garniture

_____

assiette de fromages

_____

Poirier

Menu 3

entrée-plat-fromage-dessert
entrée-2ème entrée-plat-fromage-dessert

Salade Bourguignonne

_____

Filet de lieu sauce ciboulette
Et sa garniture

_____

Poitrine de veau farcie et sa garniture

_____

assiette de fromages

_____

Vacherin glacé aux cassis

Menu 4

entrée-plat-fromage-dessert
entrée-2ème entrée-plat-fromage-dessert

Cocktail de crevettes

_____

Feuilleté d'escargots à la crème d'ail

_____

Confit de canard et sa garniture

_____

assiette de fromages

_____

Poirier

Menu 5

entrée-plat-fromage-dessert
entrée-2ème entrée-plat-fromage-dessert

Salade de gésiers et sa mousse de canard

_____

Paupiette de saumon au beurre blanc, riz sauvage

_____

Farci de pintadeau et sa garniture

_____

assiette de fromages

_____

Choux à la crème

Menu 6

entrée-plat-fromage-dessert
entrée-2ème entrée-plat-fromage-dessert

Opéra de jambon Serrano et chèvre frais

_____

Paupiette de saumon au beurre blanc et sa garniture

_____

Jambonnette de poulet farcie et sa garniture

_____

Assiette de fromages

_____

Pavé Decizois

Menu 7

entrée-plat-fromage-dessert
entrée-2ème entrée-plat-fromage-dessert

Pâté en croute d'oie

_____

Filet de merlu, coulis de poivrons et sa garniture

_____

Mignon de porc aux myrtilles ou à la diable et sa garniture

_____

Assiette de fromages

_____

Charlotte aux poires

Menu 8

entrée-plat-fromage-dessert
entrée-2ème entrée-plat-fromage-dessert

Terrine de sandre au Pinot Noir

_____

Bouchée à la Reine

_____

Sauté d'autruche au beaujolais et sa garniture

_____

assiette de fromages

_____

Chambord

Menu 9

entrée-plat-fromage-dessert
entrée-2ème entrée-plat-fromage-dessert

Salade Océane
(saumon fumé, fruits de mer, gambas, sauce citronnée)

_____

Feuilleté de ris de veau à la forestière

_____

Cuisse de canette farcie aux champignons et sa garniture

_____

assiette de fromages

_____

Charlotte aux fruits rouges ou
Pavé Decizois

Menu 10

entrée-plat-fromage-dessert
entrée-2ème entrée-plat-fromage-dessert

Salade folle autour du roi canard

_____

Paupiette de saumon au beurre blanc, riz sauvage

_____

Pièce de charolais sauce forestière, madère, poivre ou bourguignonne et sa garniture

_____

assiette de fromages

_____

Charlotte aux poires ou aux fruits rouges ou Pavé Decizois

Menu 11

entrée-plat-fromage-dessert
entrée-2ème entrée-plat-fromage-dessert

Charlotte de gambas et bavarois d'avocat
ou
Salade folle autour du roi canard

_____

Filet de sandre sauce Pouilly, et sa garniture
ou
Feuilleté de ris de veau

_____

Mignon de porc aux myrtilles ou à la diable et sa garniture
ou
Suprême de pintadeau farci à la mousseline de foie gras et sa garniture

_____

Assiette de fromages

_____

L'assiette gourmande du pâtissier

Menu 12

entrée-plat-fromage-dessert
entrée-2ème entrée-plat-fromage-dessert

Foie gras de canard maison et ses toasts

_____

Tournedos de lotte, et sa garniture sauce cognac

_____

Château filet de charolais sauce forestière, madère, poivre ou bourguignonne et sa garniture

_____

Assiette de fromages

_____

L'assiette gourmande du pâtissier

Menu enfant

(jusqu'à 12 ans)

Emincé de melon et jambon de pays (en saison)
Ou
Assiette de charcuterie

_____

Filet de poulet à la crème, pomme dauphine

_____

Moelleux au chocolat
Ou
glace

Assiette Anglaise géante
(rôti de porc, crudité, charcuterie, chips.)

_____

Moelleux au chocolat
Ou
glace

Nos buffets

Pain et café non compris

Buffet 1

Entrée : (200g/pers)

2 crudités au choix,
2 salades composées au choix

Plat : (150g/pers)

Présentation de rôti de porc et poulet rôti.
Chips et salade verte.
Mayonnaise, cornichon et vinaigrette.

Fromage blanc de campagne (100 g/pers)

Avec crème et sucre

Tartelette aux fruits

Buffet 2

Entrée : (200g/pers)

2 crudités au choix,
2 salades composées au choix

———

1 hors d'œuvre au choix

Plat : (150g/pers)

Présentation de rosbif et rôti de porc.
Chips et salade verte
Mayonnaise, cornichon et vinaigrette.

Fromage blanc de campagne (100 g/pers)

Avec crème et sucre

Tartelette aux fruits

Buffet 3

Entrée : (150g/pers)

2 crudités au choix,
2 salades composées au choix

———

1 hors d'œuvre au choix
Présentation de terrine de poisson
Présentation de Charcuteries

Plat : (150g/pers)

Présentation de rosbif et chaud-froid de volaille.
Chips et salade verte
Mayonnaise, cornichon et vinaigrette.

Fromage :

Fromage blanc de campagne (100g/pers)
Avec crème et sucre
Ou
Plateau de fromage (60g/pers)

Dessert :

Assortiment d'entremet (2 au choix)

Buffet 4

Entrée :

3 mises en bouche au choix
1 hors d'œuvre au choix
Présentation de crevette et saumon fumé
Présentation de Charcuteries

Plat : (150g/pers)

Présentation de rosbif et chaud-froid de volaille.
Chips et salade verte
Mayonnaise, cornichon et vinaigrette.

Fromage :

Fromage blanc de campagne (100g/pers)
Avec crème et sucre
Ou
Plateau de fromage (60g/pers)

Dessert :

assortiment de verrines sucrés (2p/pers)
et mignardises (3/pers)
selon le choix du chef pâtissier

Les crudités

Carotte râpées
Salade de tomate
Céleri rémoulade
Betterave rouge
Concombre tzatziki

Salades composées

Salade piémontaise
Salade de riz niçois
Salade de choux
Salade océane
Salade de gésiers et haricots
Tomate mozzarella
Taboulé

Hors d'oeuvres

Œuf mimosa
Tomate farcie au thon
Tomate farcie Macédoine
Assortiment de melons (en saison)
Cornet jambon macédoine

Menus à thèmes

Menu paëlla

Paëlla (à l'assiette)
Fromage blanc
Tarte aux fruits

Menu choucroute

Choucroute (à l'assiette)
Fromage blanc
Tarte aux fruits

Menu bourguignonne

Bœuf bourguignon et sa garniture (à l'assiette)
Fromage blanc
Tarte aux fruits

Menu coq au vin

Coq au vin et sa garniture (à l'assiette)
Fromage blanc
Tarte aux fruits

Menu couscous

Couscous (à l'assiette)
Fromage blanc
Tarte aux fruits

Menu cassoulet

Cassoulet (à l'assiette)
Fromage blanc
Tarte aux fruits

Cocktails, lunchs et vins d'honneurs

Notre gamme Classique

Feuilleté saucisse à la moutarde (20 pièces minimum)
Feuilletée fromage (20 pièces minimum)
Feuilletée tapenade (20 pièces minimum)
Gougère (20 pièces minimum)
Cake jambon olive (environ 50 portions)
Cake thon chorizo (environ 50 portions)
Galette aux gratons (minimum 25 tranches)
Quiche portionnée (minimum 20 portions)
Pizza portionnée (minimum 20 portions)

Canapés froids, petits fours chaud et mignardises sucrés

Composez les formules avec des canapés froid, petits fours chaud et mignardises sucrées selon vos envies.

Formule 4 pièces
Formule 6 pièces
Formule 8 pièces
Formule 10 pièces
Formule 12 pièces

Notre gamme surprise

*Pain complet surprise (garni d'environ 50 sandwichs variés)*_____
Crocodile surprise (garni d'environ 40 sandwichs variés) _____
*Tortue surprise (garni d'environ 40 sandwichs variés)*_____
*Cygne surprise (garni d'environ 40 sandwichs variés)*_____
Crabe surprise (garni d'environ 45 sandwichs variés) _____
*Pain polaire surprise (environ 60 sandwichs variés)*_____
*Coquille surprise (environ 40 sandwichs variés)*_____

Notre gamme festive

*Assortiment de mini brochette froide (20 pièces minimum)*_____
*Briochette d'escargot de bourgogne (20 pièces minimum)*_____
*Pièce montée de légumes croquants avec sauces (de 30 à 100 personnes)*_
*Pièce montée de fruits (de 30 à 100 personnes)*_____
*Assortiment asiatique (mini nem et samossas, 20 pièces minimum)*_____

Nos mises en bouche

(10 pièces minimum de commande par variétés)

*Coupelle carpaccio de Saint-Jacques*_____
*Coupelle poulet à la marocaine*_____
*Verrine caviar aubergine, mousse et julienne de chorizo*_____
*Verrine saumon fumé et guacamole d'avocat*_____
*Coupelle carpaccio de bœuf*_____
*Coupelle crevette au gingembre et chutney de mangue*_____
*Coupelle saumon mariné et crème ciboulette*_____
*Verrine rillette de thon et tartare de concombre tzatziki*_____
*Verrine cocktail de crabe, purée de petit pois et brunoise ananas*_____
*Coupelle magret fumé, purée de carottes à la cannelle*_____
*Verrine foie gras et chutney de pommes*_____

Nos minis hors d'œuvre

Filet d'anchois marinés sur son tartare de tomates (présenté dans boite à sardines)
*Vapeur de gambas et tartare de mangue (présenté dans (Panier Bambou)*_____
*Fleur de saumon fumé et purée de petit pois (présenté dans sphère transparente)*_
Chiffonnade de jambon Serrano, caviar d'aubergine (présenté dans boite à sardines)

Nos minis brochettes

Animation plancha, nous consulter.

*Brochette Saint-Jacques et crevette*_____
*Brochette de porc marinée*_____
*Brochette de bœuf*_____
*Brochette de volaille mariné*_____

Nos boissons

cocktails

Marquisette litre €
Punch litre
Sangria litre
Kir cassis (verre 12 cl)

Champagne, crémant et pétillant

Champagne Mondet 75 cl
Crémant de bourgogne 75 cl
Pétillant 75 cl

Eaux, jus de fruits et sodas

(reprise des non consommés)

Evian litre
*(verre consigné)_*

San Pellegrino
(verre consigné)

Jus de fruits litre
(verre consigné)

Coca –cola 1.5 litre

Verre plastique cristal 16 cl