



Vincent Bernigaud
traiteur

Catalogue 2013

Grandes Réceptions

Mariage, Anniversaire, Gala, Grandes occasions

Votre réception « sur mesure »

Vous trouverez, ci-dessous, mille et une idées, pour faire de votre réception, un moment privilégié pour vous et vos convives.

Nos menus vous sont présentés à titre d'exemple, n'hésitez pas à composer le menu qui vous enchante à l'aide de la carte.

Tous nos plats sont confectionnés dans notre laboratoire qui répond aux normes H.A.C.C.P.



Prestations incluses dans nos menus

- ✓ Le pain (une boule de pain à chaque convive puis corbeilles)
- ✓ Le café
- ✓ La livraison (assuré par un camion frigorifique qui restera sur place le temps de la prestation)
- ✓ Le personnel de cuisine (pour toute prestation supérieure à 1000 €)
- ✓ La fourniture du matériel de cuisine (étuve, bain-marie, petits matériels, percolateur à café)

Prestations en option

- ✓ La location de vaisselle et de matériel
- ✓ La fourniture des boissons

Les Menus

Menu 1

Entrée - plat – fromage - dessert

Entrée froide – entrée chaude– plat – fromage - dessert

Terrine de légumes sauce napolitaine

Ou

Salade de gésiers

Ou

Mousseline de poisson sauce cocktail

Filet de lieu sauce ciboulette et sa garniture

Ou

Fondant de volaille aux champignons, sauce suprême et sa garniture

Poitrine de veau farcie et sa garniture

Ou

Sauté de porc aux champignons et sa garniture

Ou

Cuisse de poulet sauce forestière et sa garniture

assiette de fromages

Choux à la crème

Ou

Charlotte aux poires

Ou

Pièce montée (cône traditionnel) 3 choux / pers (supplément 2.00 €)

Menu 2

Entrée - plat – fromage - dessert

Entrée froide – entrée chaude– plat – fromage - dessert

Salade Bourguignonne

Ou

Salade Landaise

Ou

Terrine sandre au Pinot Noir

Paupiette de saumon au beurre blanc et sa garniture

Ou

Vol au vent de volaille aux champignons

Ou

Pavé de saumon, crème de petits pois et sa garniture

Cuisse de canard confite et sa garniture

Ou

Rôti de lapin aux pruneaux

Ou

Cuisse de canette farcie aux champignons

assiette de fromages

Pavé Decizois

Ou

Charlotte aux fruits rouges

Ou

Pièce montée (cône traditionnel) 3 choux / pers (supplément 1.50 €)

Menu 3

Mise en bouche – entrée froide ou chaude - plat – fromage - dessert

Saumon cru-cuit « thaï », velouté de petits pois

Ou

Gaspacho de melon, julienne de jambon Serrano

Ou

Velouté de champignons en cappuccino

Foie gras de canard maison et chutney de fruits

Ou

Salade Océane

Ou

Cassiolette d'escargots, à la crème d'ail, en croûte

Suprême de pintadeau farci aux petits légumes et sa garniture

Ou

Suprême de pintadeau farci aux Trompettes et sa garniture

Ou

Filet mignon de porc à la diable et sa garniture

assiette de fromages

Fraisier

Ou

Délice aux 3 chocolats

Ou

Pièce montée (cône traditionnel) 3 choux / pers (supplément 1.00 €)

Menu 4

Entrée - plat – fromage - dessert

Entrée froide – entrée chaude– plat – fromage - dessert

Salade Folle autour du Canard

Ou

Opéra de saumon fumé et avocat

Ou

Charlotte de gambas et bavarois d'avocat

Paupiette de sandre au Noilly et sa garniture

Ou

Filet de sandre sauce Pouilly et sa garniture

Ou

Cassolette de ris de veau à la forestière

Suprême de pintadeau farci aux ris de veau et sa garniture

Ou

Pavé de veau périgueux et sa garniture

Ou

Pièce de bœuf sauce forestière et sa garniture

assiette de fromages

Framboisier

Ou

Chambord

Ou

Pièce montée (cône traditionnel) 3 choux / pers (supplément 1,50 €)

Votre Menu « à la carte »

Les Formules : Choisissez votre formule et composez votre menu.

Formule n°1

Entrée
—
Plat
(3 garnitures au choix)
—
Dessert

Formule n°2

Entrée
—
Plat
(3 garnitures au choix)
—
Fromage
—
Dessert

Formule n°3

Mise en Bouche
—
Entrée
—
Plat
(3 garnitures au choix)
—
Fromage
—
Dessert

Formule n°4

Entrée froide
—
Entrée chaude
—
Plat
(2 garnitures au choix)
—
Fromage
—
Dessert



Les Mises en bouches

Gaspacho de melon et julienne de jambon Serrano
Gaspacho de tomate au basilic et brochette de crevette
Cocktail de crabe et gelée passion
Velouté de champignons en cappuccino (chaud)
Mille-feuille de foie gras au pain d'épices
Opéra de saumon fumé et guacamole d'avocat
Saumon cru-cuit « thaï », velouté de petits pois
Velouté de céleri et julienne de saumon fumé



Les entrées froides

Salade de gésiers

Terrine aux trois légumes sauce napolitaine

Mousseline de poisson sauce cocktail

Terrine de campagne et son confit d'oignons

Jambon persillé de Bourgogne

Cocktail de crevettes

Terrine de sandre au Pinot noir

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

Tartare de Saint-Jacques et saumon au citron vert, jeunes pousses

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

Médailillon de Merlu aux petits légumes

Salade folle autour du 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 avocat,

Charlotte de gambas et bavarois d'avocat

Charlotte de rouget et bavarois tomate basilic

Charlotte de Canard au pain d'épices



Les entrées chaudes

Fondant 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)
Pavé de saumon, crème de petits pois (1 garniture au choix)
Vol au vent de volaille
Cassolette d'escargots en croûte à la crème d'ail
Paupiette de sandre au Noilly (1 garniture au choix)
*Filet de truite rose (1 garniture au choix) ****
*Saumonette sauce échalotes (1 garniture au choix) ****
*Filet de sandre sauce Pouilly (1 garniture au choix) ****
Cassolette de pétoncle aux petits légumes
Cassolette de ris de veau à la forestière
*Tournedos de lotte sauce cognac (1 garniture au choix) ****
*Filet de loup sauce Homardine (1 garniture au choix) ****
Brochette de Saint-Jacques, sauce safran (1 garniture au choix)
*Filet de merlu, coulis de poivrons (1 garniture au choix) ****
**** possibilité plat chaud (nous consulter)*

Les garnitures

Riz au curcuma

Riz pilaf

Riz sauvage

Embeurrée de poireaux

Julienne de légumes

Ratatouille

Caviar d'aubergines

Bavarois de brocolis



Les plats chauds

Volaille

Cuisse de poulet sauce forestière

Blanquette de dinde à l'ancienne

Rôti de lapin aux pruneaux

Farci de pintadeau

Demi-coquelet sauce porto

Confit de canard

Suprême de pintadeau farci aux petits légumes

Suprême de pintadeau farci aux Trompettes

Suprême de pintadeau farci au ris de veau

Suprême de pintadeau farci à la mousseline de foie gras

Cuisse de canette farcie aux champignons

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

Pavé de veau périgueux

Bœuf

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

Les garnitures

Gratin dauphinois

Ecrasé de vitelottes

Pomme duchesse maison

Bavarois de carottes la cannelle

Bavarois de carottes et brocolis

Bavarois de brocolis

Fagot d'haricots verts

Flan de champignons

Flan Arlequin (mélange de légumes)

Tomate provençale

Tomate grappe confite

Gratin de courgettes



Les fromages

Fromage blanc de campagne

Assiette de fromages et salade aux noix (brie, bleu, conté)

Plateau ou buffet de fromages affinés (saint-nectaire, chèvre, vache, conté, fourme)



Les Desserts

Desserts au chocolat :

Délice 3 chocolat (mousse chocolat blanc, au lait et noir)

Craquant chocolat (base feuillantine chocolat, ganache chocolat)

Charlotte au chocolat

Desserts aux fruits :

Charlotte aux fruits rouge (en saison)

Bavarois 3 fruits rouge (en saison)

Charlotte aux poires

Fraisier (en saison)

Framboisier (en saison)

Poirier

Délice exotique (mousse mangue et crémeux passion, meringué)

Desserts glacés :

Vacherin glacé

Marco Polo (glace pistache, sorbet griottes, glace chocolat)

Pavé Decizois (spécialité pâtisserie Nicolas B)

Autre :

Mogador (Mousse vanille, mousse chocolat et biscuit)

Chambord (mousse caramel, poires, biscuit noisettes)

Buffet des Mariés (2 entremets à définir + 1 pièce montée cône tradition 1 chou / pers)

Buffet de desserts (3 entremets à définir)

Choux à la crème

Pièce montée (3 choux) cône tradition

Pièce montée de macarons (5 pièces)

Pièce montée thème (3choux)

Les options



Trou bourguignon

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



Soupe à l'oignons, croutons et fromage



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

Possibilité menu adulte en demi-portion

Les Buffets

Pain et café non compris

Buffet

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

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

Entrée : (150g/pers)

2 crudités au choix et 2 salades composées au choix
1 hors d'œuvre au choix

Présentation de terrine de poisson et présentation de Charcuteries

Plat : (150g/pers)

Présentation de rosbif et chaud-froid de volaille.
Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne 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

Entrée :

3 mises en bouche au choix (voir page cocktail) et 1 hors d'œuvre au choix
Présentation de crevette et saumon fumé et présentation de Charcuteries

Plat : (150g/pers)

Présentation de rosbif et chaud-froid de volaille.
Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne 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'œuvres

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

Cocktails, lunches et vins d'honneurs

Notre gamme Classique

20 Feuilletés saucisse à la moutarde

20 Feuilletés fromage

20 Feuilletés tapenade

20 Gougères

Cake jambon olive (environ 50 portions)

Cake thon chorizo (environ 50 portions)

Galette aux gratons minimum 30 tranches

Canapés froids

petits fours chaud

et mignardises sucrés...

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



Formule 4 pièces / personnes

Formule 6 pièces / personnes

Formule 8 pièces / personnes

Formule 10 pièces / personnes

Formule 12 pièces / personnes

Les pains garnis « 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)

La gamme tendance

Froid

Pièce montée de légumes croquants avec sauces (de 30 à 100 personnes)

Pièce montée de fruits avec sauce (de 30 à 100 personnes)

Filet d'anchois marinés sur son tartare de tomates (présenté dans boîte 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)

Les Brochettes :

Mini brochette jambon Serrano et mozzarella au pesto

Mini brochette de saumon cru-cuit « thaï » et kiwi

Mini brochette de magret fumé et abricot sec

Mini brochette de saumon fumé et concombre

Mini brochette crevette et mangue

Chaud

Brioche d'escargot de bourgogne et beurre persillé (20 pièces minimum)

Mini croque jambon fromage

Mini croque saumon fumé et crème ciboulette

Les Brochettes : (Animation Plancha : nous consulter)

Mini brochette Saint-Jacques et crevette

Mini brochette de porc marinée

Mini brochette de bœuf

Mini brochette de volaille marinée

Les verrines (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

Coupelle rouget en escabèche et tartare de rouget

Cocktail de crabe et gelée passion

Saumon cru-cuit « thaï », velouté de petits pois

Velouté de céleri et julienne de saumon fumé

Les Boissons

Les cocktails

Marquissette litre

Punch litre

Sangria litre

Kir cassis chardonnay litre

Rosé pamplemousse litre

Champagne, crémant et pétillant (reprise des non consommés)

Champagne Guy Chériot 75 cl

Crémant de bourgogne 75 cl

Touraine pétillant Arnaud Laurent 75 cl

Kir Royal Lejay-Lagoute 75 cl



Les Vins (reprise des non consommés)

Nous pouvons également vous fournir vos vins, venez découvrir nos sélections.

Les softs (reprise des non consommés)



Evian litre
(verre consigné)



Badoit litre
(verre consigné)



Jus de fruits litre



Coca -cola 1,5 litre

Autre référence sur demande



Verre plastique cristal 16 cl



San Pellegrino litre
(verre consigné)

Organisations et prestations diverses



Conditions de ventes

- Tous nos tarifs s'entendent TTC (tva à 7% et 19.6% pour les alcools comprise).
- Nos Tarifs n'incluent pas le service.
- Ce catalogue est une aide à la vente et ne doit pas être considéré comme une offre au sens juridique du terme. Seul le devis qui vous sera établi suivant vos choix aura une valeur contractuelle.
- La SARL Vincent BERNIGAUD traiteur se réserve le droit de changer ses prix de ce catalogue sans préavis.
- Un acompte équivalent à 30 % de la valeur du devis sera nécessaire pour confirmer la réservation et la commande. Cet acompte sera encaissé de suite. Un autre acompte de 30% sera nécessaire minimum 10 jours avant la prestation avec la confirmation du nombre de convives et le solde la semaine suivant la prestation.
- Nos frais de transport s'élève à 1.20 euros du kilomètre pour toute prestation au- delà de 30 km A et R le jour de la prestation.
- Forfait livraison et reprise matériel location : 60 €ttc (hors frais de transport)



Service (à votre charge), en TÈSE (titre emploi service entreprise)

Nous pouvons mettre à votre disposition une équipe de professionnel pour effectuer le service de la prestation à raison d'un serveur pour 30 personnes vin d'honneur et repas et un Maître d'hôtel par réception.