

Plats à emporter du 21 décembre au 1^{er} janvier 2012

Sur commande 5 jours avant :

Par téléphone au 0975751806

Ou

Par email : contact@bernigaud-traiteur.fr

Ou

En retournant cette brochure :

176 avenue de Verdun 58300 CHAMPVERT

Nom : _____ Prénom : _____

Téléphone : _____

Retrait de commande possible du lundi au vendredi de
8h à 12 h et de 14h à 18h. Samedi et Dimanche de 8h à 12h.

Commande pour le _____ à _____h_____



Vincent Bernigaud
traiteur

Mariage - Buffet - Toutes Réceptions

contact@bernigaud-traiteur.fr
176 av. de Verdun - 58300 Champvert
09.75.75.18.06



Les Mises en bouches

- Brouillade d'œuf à la truffe
- Cocktail de crabe et guacamole d'avocat
- Huitre en gelée et caviar
- Langoustine et tartare de concombre
- foie gras en gelée de pommes

prix quantité

3.00 €
2.50 €
3.80 €
2.80 €
2.50 €

Les Plats (2 garnitures au choix)

- Omble chevalier au vin d'Arbois
- Pavé de turbot, nage de crustacés
- Filet de veau à la crème de cèpes
- Suprême de chapon aux truffes
- Filets de pigeons sauce foie gras

prix quantité

9.50 €
10.00 €
11.00 €
10.00 €
9.50 €

Les Entrées

- Charlotte de canard au pain d'épices
(mousse de canard, magret fumé, foie gras, pain d'épices)
- Farandole de langoustine et caviar, gelée d'agrumes
- Médailillon de merlu aux petits légumes
- Cannelloni de saumon fumé,
crème légère au citron vert

5.50 €
7.00 €
5.00 €
6.00 €

Les Garnitures

- Gratin dauphinois
- Embeurrée de poireaux
- Flan arlequin (mélange de légumes)
- Bavarois de brocolis
- Purée de marrons
- Ecrasé de pomme de terre douce

Carte des foies gras maison

(70g par personne conseillé)

- Foie gras terrine
- Foie gras au pinot noir
- Pressé de foie gras poêlé

Prix au KG

75.00€
80.00€
100.00€

Prix ttc