

Plats à emporter du 21 décembre au 1<sup>er</sup> janvier 2013

Sur commande 5 jours avant :

Par téléphone au 0975751806

Ou

Par email : [contact@bernigaud-traiteur.fr](mailto: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](mailto:contact@bernigaud-traiteur.fr)

176 av. de Verdun - 58300 Champvert

09.75.75.18.06



## Les Mises en bouches

	prix	quantité
-Brouillade d'œuf à la truffe	3.00 €	<input type="text"/>
-Cocktail de crabe et guacamole d'avocat	2.50 €	<input type="text"/>
-Huitre en gelée et caviar	3.80 €	<input type="text"/>
-Langoustine et tartare de concombre	2.80 €	<input type="text"/>
-foie gras en gelée de pommes	2.50 €	<input type="text"/>

## Les Entrées

-Charlotte de canard au pain d'épices (mousse de canard, magret fumé, foie gras, pain d'épices)	5.50 €	<input type="text"/>
-Farandole de langoustine et caviar, gelée d'agrumes	7.00 €	<input type="text"/>
-Médailon de merlu aux petits légumes	5.00 €	<input type="text"/>
-Cannelloni de saumon fumé, crème légère au citron vert	6.00 €	<input type="text"/>

## Carte des foies gras maison

(70g par personne conseillé)

-Foie gras terrine	75.00€	<input type="text"/>
-Foie gras au pinot noir	80.00€	<input type="text"/>
-Pressé de foie gras poêlé	100.00€	<input type="text"/>

## Les Plats (2 garnitures au choix)

	prix	quantité
-Omble chevalier au vin d'Arbois	9.50 €	<input type="text"/>
-Pavé de turbot, nage de crustacés	10.00 €	<input type="text"/>
-Filet de veau à la crème de cèpes	11.00 €	<input type="text"/>
-Suprême de chapon aux truffes	10.00 €	<input type="text"/>
-Filets de pigeons sauce foie gras	9.50 €	<input type="text"/>

## Les Garnitures

-Gratin dauphinois	<input type="text"/>
-Embeurrée de poireaux	<input type="text"/>
-Flan arlequin (mélange de légumes)	<input type="text"/>
-Bavarois de brocolis	<input type="text"/>
-Purée de marrons	<input type="text"/>
-Ecrasé de pomme de terre douce	<input type="text"/>

Prix au KG