



Vincent
Bernigaud
TRAITEUR

Plats de fêtes 2022

176 Avenue de Verdun
58300 CHAMPVERT
www.bernigaud-traiteur.fr



www.facebook.com/VincentBernigaud.Traiteur



Apéritif & Mises en bouches:

- Pain surprise (environ 50 sandwiches) **48.00 €**
- Assortiment de canapés frais (12 pièces) **13.00 €**
- Assortiment de petits fours chauds (12 pièces) **7.00 €**
- Verrine de crevette mariné au gingembre, **3.00 €**
mousse de céleri au safran et crème légère à l'aneth

Les entrées froides:

- Foie gras de canard maison (40 gr), **7.50 €**
chutney de mangue aux oignons rouges
- Foie gras de canard maison sous vide (500 gr) **75.00 €**
- Bruschetta de saumon GRAVLAX maison **11.00 €**
pain suédois, crème citronnée et pickles de fenouil

Les entrées chaudes:

- Croustade d'escargots de Bourgogne **11.00 €**
à la crème d'ail et persillade
- Brochette de gambas et Saint jacques **12.00 €**
embeurrée de poireaux, sauce homardine



Les plats:

- Chapon entier Label Rouge 120.00 €
"cuisson basse température au morilles" (8 à 10 pers)
- Suprême de chapon fermier Label Rouge, crème de morilles 14.00 €
- Médailon de veau et sa crépinette de veau aux cèpes, marrons, crème de cèpes 16.00 €
- Filet de sandre sauce Bourguignonne 15.00 €

Les duos de garnitures

- Gratin dauphinois & poêlée de légumes de saison 3.50 €
- Etuvée de choux rouge & poêlée de légumes de saison 3.50 €

Le plateau de fromages affinés 29.00 €

- Chavignol, Saint Nectaire fermier, comté, fourme d'Ambert (600 gr minimum, environ 10 pers)

La pâtisserie Nicolas B à Decize
reste à votre disposition pour vos desserts

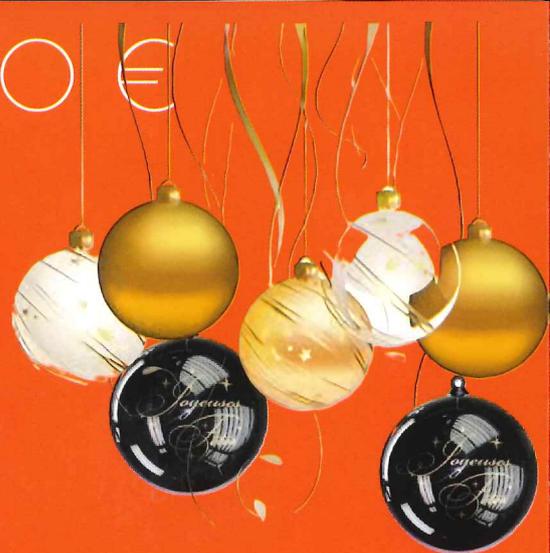
Menu "PAILLETES" 30.00 €

Verrine de crevette mariné au gingembre,
mousse de céleri au safran
et crème légère à l'aneth

Foie gras de canard maison,
chutney de mangue aux oignons rouges

Suprême de chapon fermier Label Rouge,
gratin dauphinois et poêlée de légumes de saison

Jubilé de fruits exotiques
(fruits frais infusés au rhum et à la vanille)



RESERVATION:

Pour Noël:

réservation avant le 15 décembre.

(retrait possible le 24/12 de 13h30 à 17h00 et le 25/12 de 9h à 11h)

Pour le réveillon de la Saint-Sylvestre:

réservation avant le 23 décembre. (retrait possible le 31/12 entre 13h30 et 17h00)

Pour tout autre date: réservation 10 jours avant (horaire d'enlèvement à convenir ensemble)

Bon de commande à nous retourner :

uniquement par mail à contact@bernigaud-traiteur.fr (une réponse vous sera envoyée pour confirmer votre commande)
ou à la boutique aux horaires d'ouverture.



MA COMMANDE

- Du 24 décembre 2022
 Du 25 décembre 2022
 Du 31 décembre 2022
 Autre date

CONTACT

NOM

PRENOM

TEL

PORTABLE

VOTRE MENU « PAILLETES »

]

Menu « Paillettes » X 30.00 € soit €

LA CARTE

APERITIFS & MISES EN BOUCHES

Pain surprise	X 48.00 €	soit	€
Assortiment de canapés frais x 12	X 13.00 €	soit	€
Assortiment de petits fours chauds x 12	X 7.00 €	soit	€
Verrine de crevette mariné au gingembre	X 3.00 €	soit	€

LES ENTREES FROIDES

Foie gras de canard, chutney de mangue	X 7.50 €	soit	€
Foie gras de canard entier (0.500 gr)	X 75.00€	soit	€
Bruschetta de saumon GRAVLAX	X 11.00 €	soit	€

LES ENTREES CHAUDES

Croustade d'escargots de Bourgogne à la crème d'ail	X 11.00 €	soit	€
Brochette de Gambas et Saint-Jacques	X 12.00 €	soit	€

LES PLATS CHAUDS

Chapon entier >ENTIER >COUPE (entourer votre choix)	X 120.00 €	soit	€
Suprême de chapon fermier label rouge, crème de morille	X 14.00 €	soit	€
Médailon de veau..., crème de cèpes	X 16.00 €	soit	€
Filet de sandre sauce bourguignonne	X 15.00 €	soit	€

LES DUOS DE GARNITURES

Gratin dauphinois & poêlée de légumes de saison	X 3.50 €	soit	€
Etuvée de choux rouge & poêlée de légumes de saison	X 3.50 €	soit	€

LE PLATEAU DE FROMAGE

Plateau de fromages 600 gr	X 29.00€	soit	€
----------------------------	----------	------	---

HEURE D'ENLEVEMENT SOUHAITEE _____H_____MIN

TOTAL TTC

- €

SIGNATURE

LE / / 2022