

VB

Vincent Bernigaud

traiteur



Plats de fêtes 2021

du 18 décembre 2020 au 1er janvier 2022

Apéritif & mises en bouches:

- Pain surprise (environ 50 sandwichs variés) **45.00 €**
- Assortiment de canapés frais x 12 pièces **12.00€**
- Assortiment de petits fours chauds x 12 pièces (gougères, assortiment de feuilletés) **6.00 €**
- Mini caroline au saumon fumé x 6 pièces **9.00 €**
- Croustille d'escargot au beurre persillé x 6 pièces **6.00 €**
- Verrine cocktail de crabe et mousseux de choux fleur au cumin **3.00 €**

Les entrées froides

- Demi Langouste Bellevue **25.00 €**
- Tartelette de gambas, mousseux d'artichauts, œufs de saumon et mesclun **9.00 €**
- Cannelloni de saumon fumé label rouge, tartare de Saint-Jacques et grenade, vinaigrette pamplemousse rose **9.00 €**
- Foie gras de canard (60 gr), chutney d'ananas aux 5 baies **7.50 €**
- Foie gras entier sous vide (0.500 gr) **45,00 €**

Les entrées chaudes

- Tourte de canard au foie gras **10.00 €**
- Croustade d'escargots de Bourgogne à la crème d'ail **11.00 €**
- Filet de sandre au Champagne, embeurrée de poireaux **10.00 €**

Tous nos plats sont Fait maison à partir

Les plats:

- Chapon entier Label rouge« cuisson basse température au foie gras » (8 à 10 pers) **85.00 €**
- Filet mignon de veau, crépinette de veau, sauce périgueux **15.00 €**
- Estouffade de veau aux morilles **13.00 €**
- Tournedos de magret de canard aux dattes, jus aux 5 baies **13.00 €**
- Suprême de pintade fermière Label rouge, crème de cèpes **12.00 €**
- Carbonnade de sanglier façon Flamande **12.00 €**
- Dos de cabillaud au chorizo, cannelloni de chorizo en vert de poireaux **13.00 €**
- Lotte à l'armoricaine **15.00 €**

Les duos de garnitures **3.50 €**

- Ecrasé de pomme de terre à l'huile de noix & Tortilla de légumes aux marrons (carotte, panais, cèleri, marrons)
- Risotto à la fondue de poireaux au combawa & Tortilla de légumes aux marrons (carotte, panais, cèleri, marrons)

Le plateau de fromages AOP **25.00 €**

- Chavignol, Saint-nectaire fermier, conté, fourme d'Ambert (600gr minimum, pour environ 10 pers)

Nos Bûches pâtisseries **4.00 € / pers**

- Bûche Exotique (mousse passion, crémeux mangue, biscuit coco, ananas frais)
- Bûche Lady's (mousse aux éclats de marrons glacés, pommes, chocolat au lait, biscuit noisette)
- Bûche Blackara (bavaroise chocolat extra noir, compotée goyave, litchi, citron vert, biscuit streusel pistacho)

d'une sélection de produits de qualités.

Menu Plaisir 24.50 €

Foie gras de canard, chutney d'ananas aux 5 baies
Suprême de pintade fermière Label Rouge, crème de cèpes
Ecrasé de pomme de terre à l'huile de noix & Tortilla de légumes aux marrons
Bûche pâtissière au choix

Menu Saveurs 27.00 €

Tartelette de gambas, mousseux d'artichauts, œufs de saumon et mesclun
Tournedos de magret de canard aux dattes, jus aux 5 baies
Ecrasé de pomme de terre à l'huile de noix & Tortilla de légumes aux marrons
Bûche pâtissière au choix

Menu Dégustation 30.00 €

Verrine cocktail de crabe et mousseux de choux fleur au cumin
Foie gras de canard, chutney d'ananas aux 5 baies
Filet mignon de veau, crépinette de veau, sauce périgueux
Ecrasé de pomme de terre à l'huile de noix & Tortilla de légumes aux marrons
ou
Lotte à l'Armoricaine
Risotto à la fondue de poireaux au combawa & Tortilla de légumes aux marrons
Bûche pâtissière au choix

RESERVATION:

Pour Noël : réservation impérativement avant le 16 décembre.

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

Pour le réveillon de la Saint-Sylvestre : réservation impérativement avant le 23 décembre.

(sauf pour les Bûches avant le 20 décembre)

(Retrait possible le 31/12 de 13h30 à 17h30)

Pour tout autre date : réservation 8 jours avant (horaire d'enlèvement à convenir ensemble)

Bon de commande à nous retourner uniquement par mail à contact@bernigaud-traiteur.fr
ou à la boutique aux horaires d'ouverture.