

**Vincent  
Bernigaud**  
TRAITEUR



**Plats de fêtes 2023**

**du 24 au 31 décembre**

176 Avenue de Verdun,  
58300 CHAMPVERT.  
09 75 75 18 06  
[contact@bernigaud-traiteur.fr](mailto:contact@bernigaud-traiteur.fr)

# → Apéritifs & Mises en Bouches

- Pain surprise 60,00 €
- Assortiment de canapés frais x 12 pièces 15,00 €
- Assortiment de petits fours chauds x 12 pièces 9,00 €
- Verrine crevettes et pétoncles marinées au soja, mousse de céleri 3,50 €
- Verrine saumon fumé et guacamole d'avocat 3,50 €



## → Les entrées froides

- Foie gras de canard maison (40 gr), chutney de pommes et poires 8,00 €
- Foie gras de canard maison, sous vide ( terrine 500 gr) 90,00 €
- Bruschetta de saumon gravlax et saint jacques, crème citronnée et pickles de fenouil 13,00 €

## → Les croustades chaudes

- Croustade d'escargots à la crème d'ail et persillade 13,00 €
- Croustade de Saint-Jacques et gambas, julienne de légumes et sauce Coraillée 15,00 €
- Bouchée à la Reine de volaille 11,00 €



# → Les plats

- Chapon entier « Label Rouge »  
cuisson basse température aux morilles (pour 8 pers) 135,00 €
- Suprême de Chapon, crème de cèpes 17,00 €
- Filet de Bœuf Charolais sauce morilles  
Crêpinette de cochon aux marrons 19,00 €
- Filet de sandre, beurre blanc aux écrevisses 18,00 €



# → Les Duos de garnitures

- Pomme Darphin  
et poêlée de légumes de saison 4,00 €
- Bavarois de céleri  
et poêlée de légumes de saison 4,00 €

# → Le Plateaux de Fromages affinés 35,00 €

Assortiments de 4 fromages affinés (600 gr pour 8 pers)



# MA COMMANDE

- Du 24 décembre 2023  
 Du 25 décembre 2023  
 Du 31 décembre 2023  
 Autre date

## CONTACT

NOM \_\_\_\_\_ PRENOM \_\_\_\_\_  
TEL \_\_\_\_\_ PORTABLE \_\_\_\_\_  
1 \_\_\_\_\_

## LA CARTE

### APERITIFS & MISES EN BOUCHES

Pain surprise	X 60.00 €	soit	€
Assortiment de canapés frais x 12	X 15.00 €	soit	€
Assortiment de petits fours chauds x 12	X 9.00 €	soit	€
Verrine de crevette et pétoncle	X 3.50 €	soit	€
Verrine saumon fumé et guacamole	X 3.50 €	soit	€

### LES ENTREES FROIDES

Foie gras de canard, chutney de pomme et poire	X 8.00 €	soit	€
Foie gras de canard entier (0.500 gr)	X 90.00 €	soit	€
Bruschetta de saumon GRAVEX saint jacques	X 13.00 €	soit	€

### LES ENTREES CHAUDES

Croustade d'escargots de Bourgogne à la crème d'ail	X 13.00 €	soit	€
Croustade de saignacqueset gambas	X 15.00 €	soit	€
Bouchée à la reine de volaille	X 11.00 €	soit	€

### LES PLATS CHAUDS

Chapon entier >ENTIER >COUPE (entourer votre choix)	X 135.00 €	soit	€
Suprême de chapon fermier label rouge, crème de cèpes	X 17.00 €	soit	€
Filet de bœuf Charolais	X 19.00 €	soit	€
Filet de sandre sauce beurre blanc	X 18.00 €	soit	€

### LES DUOS DE GARNITURES

Pomme darphin & poêlée de légumes de saison	X 4.00 €	soit	€
Bavarois de céleri & poêlée de légumes de saison	X 4.00 €	soit	€

### LE PLATEAU DE FROMAGE

Plateau de fromages 600 gr	X 35.00 €	soit	€
----------------------------	-----------	------	---

HEURE D'ENLEVEMENT SOUHAITEE \_\_\_\_\_H\_\_\_\_\_MIN

TOTAL TTC - €

LE / / 202

SIGNATURE

→ **Merci !**

## **RESERVATION:**

Pour Noël:

réservation avant le 15 Décembre.

(retrait possible le 24/12 de 13h30 à 16h00 et le 25/12 de 9h à 11h)

Pour le réveillon de la Saint-Sylvestre:

Réservation avant le 22 Décembre.

(retrait possible le 31//12 entre 13h30 et 16h00)

Pour tout autre date:

Réservation 10 jours avant (horaire d'enlèvement à convenir ensemble)

**MERCI DE BIEN PRECISER ET DE RESPECTER L'HORAIRE SUR LE BON DE COMMANDE**

**BON DE COMMANDE à nous retourner:**

**Uniquement par mail à [contact@bernigaur-traiteur.fr](mailto:contact@bernigaur-traiteur.fr) (une réponse sera envoyée pour confirmer votre commande)**

**Ou à notre boutique aux horaires d'ouverture.**

**Vincent  
Bernigaud**  
TRAITEUR

176 Avenue de Verdun,  
58300 CHAMPVERT.  
09 76 75 18 06  
[contact@bernigaud-traiteur.fr](mailto:contact@bernigaud-traiteur.fr)

