

**Vincent
Bernigaud**
TRAITEUR



176 Avenue de Verdun, 58300
CHAMPVERT.
09 75 75 18 06
contact@bernigaud-traiteur.fr

Plats de fêtes 2025
du 24 au 31 décembre

→ Apéritifs & Mises en Bouches



- Pain surprise (environ 50 sandwichs composés de poissons, charcuteries et fromages) 65,00 €
- Assortiment de petits fours frais x 12 pièces : 17,00 €
 - 4 mini wraps de saumon fumé et crème légère aux herbes et citron confit
 - 4 mini navettes de chèvre frais, abricots confits et basilic
 - 4 mini tartelettes au confit de figues, magret de canard fumé et noisettes
- Assortiment de petits fours chauds x 12 pièces : 13,00 €
 - 4 Mini Pissaladières
 - 4 Mini vol-au-vent de moules au curry
 - 4 Mini croissants au jambon
- Verrine de pétoncles marinées façon « Thaï », houmous de petits pois et brunoise de mangue 3,90 €
- Verrine Ceviche de crabe, chantilly aux poivrons doux 3,90 €



→ Les entrées froides

- Foie gras de canard maison (40 gr),
confit d'oignons au cassis 8,00 €
- Foie gras de canard maison, sous vide (terrine 500 gr) 90,00 €
- Dariole aux 2 saumons sur sa mousse de céleri,
crème légère à l'aneth et citron vert. 11,00 €
- Bruschetta de jambon Serrano, figues, chèvre frais
relevé au piment d'Espelette. 11,00 €



→ Les croustades chaudes

- Croustade d'escargots de Bourgogne
à la crème d'ail et persillade 13,00 €
- Croustade de Saint-Jacques et lotte,
Fondue de poireaux, bisque de homard 15,00 €



→ Les plats

- Filet de Bœuf en croûte sauce morilles 18,00 €
- Ballotine de Poularde farcie aux marrons, et raisins, sauce champagne 17,00 €
- Magret de canard rosé, jus de cassis 17,00 €
- Filet de saumon rôti sur peau, Crème d'oseille 17,00 €

→ Les Duos de garnitures

- Gratin dauphinois et poêlée de légumes de saison 3,90 €
- Nouilles chinoises sautées aux légumes 3,90 €
- Riz safrané et poêlée de légumes de saison 3,90 €

→ Le Plateaux de Fromages affinés 40,00 €

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



Menu de la Saint Sylvestre à 35 €

Du 31 décembre 2025

Entrée :

Terrine de poisson aux écrevisses,
Crème légère coraillée

Plat :

Filet de pintade, crème de cèpes
Écrasé de pommes de terre Vitelotte et
Bavarois de légumes

Douceurs sucrées :

Verrine Pavlova aux fruits exotiques
Tartelette à la crème d'amande et fruits rouges
Macarons

MA COMMANDE

- ☐ Du 24 décembre 2025
- ☐ Du 25 décembre 2025
- ☐ Du 31 décembre 2025
- ☐ Autre date :

CONTACT

NOM :

PRENOM :

FIXE :

PORTABLE :

MAIL :

LA CARTE

APERITIFS & MISES EN BOUCHES

Pain surprise	X 65.00 €	soit	€
Assortiment de petits fours frais x 12	X 17.00 €	soit	€
Assortiment de petits fours chauds x 12	X 13.00 €	soit	€
Verrine de pétoncles marinées façon « Thaï », houmous de petits pois et brunoise de mangue	X 3.90 €	soit	€
Verrine Ceviche de crabe, chantilly aux poivrons doux	X 3.90 €	soit	€

LES ENTREES FROIDES

Foie gras de canard maison (40gr) confit d'oignon au cassis	X 8.00 €	soit	€
Foie gras de canard entier sous vide (terrine 500 gr)	X 90.00€	soit	€
Dariole aux 2 saumons sur sa mousse de céleri, crème légère à l'aneth et citron vert.	X 11.00 €	soit	€
Bruschetta de jambon Serrano, figues, chèvre frais relevé au piment d'Espelette.	X 11.00 €	soit	€

LES ENTREES CHAUDES

Croustade d'escargots de Bourgogne à la crème d'ail	X 13.00 €	soit	€
Croustade de Saint-Jacques et lotte, Fondue de poireaux	X 15.00 €	soit	€

LES PLATS CHAUDS

Filet de Bœuf en croûte sauce morilles	X 18.00 €	soit	€
Ballotine de Poularde farcie aux marrons et raisins, sauce champagne	X 17.00 €	soit	€
Magret de canard rosé, jus de cassis	X 17.00 €	soit	€
Filet de saumon rôti sur peau, crème d'oseille	X 17.00 €	soit	€

LES DUOS DE GARNITURES

Gratin dauphinois et poêlée de légumes de saison	X 3.90 €	soit	€
Nouilles chinoises sautées aux légumes	X 3.90 €	soit	€
Riz safrané et poêlée de légumes de saison	X 3.90 €	soit	€

LE PLATEAU DE FROMAGE

Plateau de 4 fromages affinés (600 gr pour 8 pers)	X 40.00 €	soit	€
--	-----------	------	---

MENU SAINT SYLVESTRE

Menu de la Saint Sylvestre du 31 décembre	X 35.00€	soit	€
---	----------	------	---

HEURE D'ENLEVEMENT SOUHAITEE

_____H_____MIN

TOTAL TTC

€

SIGNATURE

LE / / 2025

→ **Merci !**

RESERVATION:

/!\ MERCI DE BIEN PRECISER ET DE RESPECTER L'HORAIRE

SUR LE BON DE COMMANDE /!

Pour Noël:

réservation avant le 17 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)

BON DE COMMANDE à nous retourner:

Uniquement par **mail** à **contact@bernigaud-traiteur.fr** (une réponse sera envoyée pour confirmer votre commande)

Ou à notre boutique aux horaires d'ouverture.

(Du **mardi au vendredi** de **9h à 12h** et de **14h à 17h**)

Vincent Bernigaud

TRAITEUR



176 Avenue de Verdun,
58300 CHAMPVERT.
09 75 75 18 06
contact@bernigaud-traiteur.fr

