



Plats à emporter 2023-24



→ Votre réception «sur-mesure»

Vous trouverez, ci-dessous, mille et une idées, pour faire de votre réception, un moment privilégié pour vous et vos convives.
Tous nos plats sont confectionnés dans notre laboratoire



Tarif TTC.
Tarif livraison: 1.50 € ttc / km (départ laboratoire, estimation par viamichelin).
Merci de nous passer commande **7 jours** avant afin que nous puissions nous assurer de pouvoir nous approvisionner pour votre réception.

→ Les cocktails et lunches 1/2

Nous préconisons :

- 8 pièces /pers suivi d'un menu avec mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert
- 10 pièces /pers suivi d'un menu avec entrée, plat, fromage, dessert
- 12 à 15 pièces /pers suivi d'un menu plat, fromage, dessert

Nos classiques

Minimum 10 pièces par variété

- | | |
|---|-----------|
| • Feuilleté saucisse à la moutarde | 0.55 € /p |
| • Feuilleté fromage | 0.55 € /p |
| • Feuilleté tapenade | 0.55 € /p |
| • Feuilleté pesto | 0.55 € /p |
| • Gougère | 0.55 € /p |
| • Cake jambon olive (environ 50 portions) | 18.00 € |
| • Cake thon chorizo (environ 50 portions) | 18.00 € |
| • Galette aux gratons (environ 30 tranches) | 8.00 € |

Les pains garnis « surprise »

- | | |
|--|---------|
| • Pain complet surprise
(garni d'environ 50 sandwichs variés) | 50.00 € |
| • Crocodile surprise
(garni d'environ 40 sandwichs variés) | 59.00 € |
| • Cygne surprise
(garni d'environ 40 sandwichs variés) | 59.00 € |

Les mini brochettes froides

Minimum 10 pièces par variété

2.00 € / pièce

- Brochette jambon Serrano et mozzarella
- Brochette saumon mariné et kiwi
- Brochette magret fumé et abricot sec
- Brochette saumon fumé et concombre
- Brochette crevette et mangue
- Brochette tomate cocktail, œuf caille et tapenade

Tarif TTC.

Tarif livraison: 1.50 € ttc / km (départ laboratoire, estimation par viamichelin).

Merci de nous passer commande **7 jours** avant afin que nous puissions nous assurer de pouvoir nous approvisionner pour votre réception.

→ Les cocktails et lunches 2/2

Nous préconisons :

- 8 pièces /pers suivi d'un menu avec mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert
- 10 pièces /pers suivi d'un menu avec entrée, plat, fromage, dessert
- 12 à 15 pièces /pers suivi d'un menu plat, fromage, dessert

Les verrines

Minimum 10 pièces par variété

2.80 € / pièce

- Coupelle carpaccio de Saint-Jacques
- Verrine caviar aubergine, mousse et julienne de chorizo
- Verrine saumon fumé et guacamole d'avocat
- Coupelle carpaccio de bœuf
- Coupelle crevette au gingembre et chutney de mangue
- Coupelle saumon mariné et crème ciboulette
- Verrine rilette de thon et tartare de concombre tzatziki
- Verrine cocktail de crabe, purée de petit pois et brunoise ananas
- Verrine crème de lentilles, foie gras et lard grillé
- Coupelle rouget en escabèche et tartare de tomate
- Verrine mousseux de betterave et chavignol et jambon serrano

Les élégants

Minimum 10 pièces par variété

- Assortiments de canapés frais 0.95 € /p
- Assortiment de petits fours chauds 0.95 € / p
- Assortiment de mignardises sucrées 1.10 € /p
- Briochette d'escargots de bourgogne et beurre persillé 1,00 € / p
- Mini éclair au saumon fumé 1.20 €/p

Les Veggies

Minimum 40 pers

- Croquant -Légumes 1.50 €/pers
- Pièce montée de légumes croquants, accompagné de sauces bleu, mayonnaise et crème d'herbes (De 40 à 100 personnes, environ 3 légumes / pers)
- Croquant Fruits 1.60 €/pers
Pièce montée de fruits, accompagné de sauces chocolat et coulis fruits rouge (De 40 à 100 personnes, environ 3 fruits / pers)

Tarif TTC.

Tarif livraison: 1.50 € ttc / km (départ laboratoire, estimation par viamichelin).

Merci de nous passer commande **7 jours** avant afin que nous puissions nous assurer de pouvoir nous approvisionner pour votre réception.



→ Les entrées froides

[Minimum 5 pers]

Prix / portion

- Terrine aux trois légumes sauce napolitaine 7,00 €
- Terrine de poisson aux Saint-Jacques, sauce Coraillée 9.50 €
- Carpaccio de Saint-Jacques au combava sur son médaillon de saumon 10.50 €
- Langoustine laquées miel et pamplemousse sur son mousseux d'artichauts 11.00 €
- Terrine de sandre au Pinot noir, sauce Bourguignonne 9.00 €
- Terrine de sandre aux écrevisses, sauce Cocktail 9.00 €
- Foie gras de canard maison, chutney de fruits et toasts 8,00 €
- Médaillon de Merlu aux petits légumes 9.50 €
- Présentation de Merlu entier froid (portionné et reconstitué avec sa garniture (oeuf mimosa, tomates, asperge....)) 11.50 €
- Opéra de canard (effiloché de confit de canard, mousse de canard.) 8.50 €
- Opéra de jambon Serrano et chèvre frais 8.50 €
- Opéra de saumon fumé et avocat, 8.50 €
- Charlotte de gambas et bavarois d'avocat 8.50 €
- Charlotte de rouget et bavarois tomate basilic 8.50 €
- Charlotte de Canard au pain d'épices 8.50 €

Tarif TTC.

Tarif livraison: 1.50 € ttc / km (départ laboratoire, estimation par viamichelin).

Merci de nous passer commande **7 jours** avant afin que nous puissions nous assurer de pouvoir nous approvisionner pour votre réception.

→ Les entrées chaudes

*Les entrées & plats chaud marqué * peuvent être livré chaud en chaffing dish pour un minimum de 15 pers
(supplément 1.00 € par personnes et par plat frais de livraison)
[Minimum 5 pers]*

	<i>Prix / portion</i>
• Tourte de canard confit au foie gras, jus au 5 baies	12.00 €
• Vol au vent de volaille aux trompettes	9.50 €
• Croustade d'escargots à la crème d'ail	10.00 €
• Croustade de ris de veau à la forestière	13.00 €
• Filet de Carrelet sauce Homardine, julienne de légumes *	12.00 €
• Pavé de saumon sauce oseille, riz pilaf*	11.00 €
• Filet de Sandre, crème au Pouilly, embeurrée de poireaux*	12.00 €
• Tournedos de Lotte au lard sauce cognac, julienne de légumes*	14.00 €
• Tourte de saint jacques aux morilles, sauce Coraille	14.00 €
• Filet de rouget, risotto à l'encre de seiche, coulis de piquillos	13.00 €

Tarif TTC.

Tarif livraison: 1.50 € ttc / km (départ laboratoire, estimation par viamichelin).

Merci de nous passer commande **7 jours** avant afin que nous puissions nous assurer de pouvoir nous approvisionner pour votre réception.



→ Les plats chauds 1/2

[Minimum 5 pers]

Prix / portion

- Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf & bavarois de brocolis* 13.00 €
- Gigotin de pintadeau aux dattes, sauce 4 épices, caviar d'aubergine & pommes grenailles au sel de Guérande.* 14.00 €
- Suprême de pintadeau farci aux petits légumes, écrasé de patate douce & fagot d'asperges vertes.* 15.00 €
- Suprême de pintadeau farci aux morilles, écrasé de patate douce & fagot d'asperges vertes.* 16.00 €
- Suprême de pintadeau farci à la mousseline de foie gras, écrasé de patate douce & fagot d'asperges vertes.* 16.00 €
- Jambon à l'os braisé au miel du Morvan, cuit basse température, pommes grenailles au sel de Guérande et bavarois de légumes* 13.00 €
- Tête de veau sauce gribiche, pommes de terre vapeurs 14.00 €
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf & bavarois de brocolis.* 15.00 €
- Osso bucco de veau à la Milanaise, étuvé de jeunes légumes* 15.00 €
- Filet mignon de veau piqué au tomates séchés, pomme grenaille au sel de Guérande, tian de légumes 17.00 €
- Filet mignon de veau sauce morilles, gratin dauphinois et bavarois de légumes 18.00 €
- Palerons de boeuf façon flamande, étuvé de jeunes légumes* 15.00 €
- Estouffade de boeuf à la bourguignonne, étuvé de jeunes légumes* 15.00 €

Tarif TTC.

Tarif livraison: 1.50 € ttc / km (départ laboratoire, estimation par viamichelin).

Merci de nous passer commande **7 jours** avant afin que nous puissions nous assurer de pouvoir nous approvisionner pour votre réception.



→ Les plats chauds 2/2

Plats à thèmes

Prix / portion

- Cassoulet *(haricots coco cuisinés à la graisse de canard, saucisse de Toulouse, canard confit, jambon à l'os) 15.00 €
- Couscous (poulet, boeuf, agneau, merguez, semoule, légumes, sauce harissa) 15.00 €
- Choucroute *(choux cuisinés, saucisse fumé, saucisse francfort, jarret ou jambonneau, poitrine fumé, pomme de terre) 15.00 €
- Paëlla *(riz cuisiné au safran, poulet, gambas, calamar, moules, chorizo, petits pois) 15.00 €
- Tartiflette & charcuteries (1 tranche de jambon de pays, 2 tranches pavé de saucisse sèche, 2 tranches de saucisson à l'ail et salade verte) 13.00 €

Le plateau de fromages affinés

5 variétés de fromages affinés, fruits secs, noix 4.50 €/ pers

Minimum 5 pers

Tarif TTC.

Tarif livraison: 1.50 € ttc / km (départ laboratoire, estimation par viamichelin).

Merci de nous passer commande **7 jours** avant afin que nous puissions nous assurer de pouvoir nous approvisionner pour votre réception.





→ Les buffets

Minimum 10 pers

Buffet à 20 euros

- 2 crudités au choix,
- 2 salades composées au choix
- Présentation de rôti de porc et poulet rôti.
- Pomme chips et salade verte.
- Mayonnaise, moutarde et vinaigrette.
- Fromage blanc de campagne (100 g/pers)
- Avec crème et sucre
- Tartelette aux fruits

Buffet à 24 euros

- 2 crudités au choix,
- 2 salades composées au choix
- 1 hors d'oeuvre au choix
- Présentation de rosbif et rôti de porc.
- Pomme chips et salade
- Mayonnaise, moutarde et vinaigrette.
- Fromage blanc de campagne avec crème et sucre
- Tartelette aux fruits

Buffet à 29 euros

- 2 crudités au choix et 2 salades composées au choix
- 1 hors d'oeuvre au choix
- Présentation de terrine de poisson
- Présentation de charcuteries
- Présentation de rosbif et médaillon de pintade aux dattes
- Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne
- Salade
- Mayonnaise, moutarde, cornichon et vinaigrette
- Fromage blanc de campagne avec crème et sucre
- Ou Plateau de fromage
- Assortiment d'entremets (2 au choix)

Buffet à 37 euros

- 2 verrines (voir page cocktail)
- 1 hors d'oeuvre au choix
- Présentation de crevette et saumon fumé
- Présentation de Charcuteries
- Présentation de rosbif et médaillon de pintade aux dattes
- Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne, salade
- Mayonnaise, moutarde, c ornichon et vinaigrette
- Fromage blanc de campagne avec crème et sucre
OU Plateau de fromage
- Assortiment de verrines sucrés (2p/pers) et mignardises (3/pers)
Selon le choix du chef pâtissier

Tarif TTC.

Tarif livraison: 1.50 € ttc / km (départ laboratoire, estimation par viamichelin).

Merci de nous passer commande **7 jours** avant afin que nous puissions nous assurer de pouvoir nous approvisionner pour votre réception.



→ Les buffets

Minimum 10 pers

Buffet lunch à 16 euros

- 2 crudités au choix,
- 1 salade composée au choix
- Présentation de poulet rôti
- Pomme chips
- Mayonnaise, moutarde
- Tartelette aux fruits

Brunch à 19 euros

- Confiture, miel, beurre
- Assortiment de mini viennoiserie (2/pers)
- Brioche
- 2 salades composées au choix
- Présentation de charcuteries
- Présentation de jambon à l'os
- Plateau de fromages
- Salade de fruits frais

Nos choix de crudités

- Carottes râpés
- Salade de tomates
- Céleri rémoulade
- Betterave rouge
- Concombre tzatziki

Nos choix de salades composées

- Salade piémontaise
- Salade de riz niçois
- Salade fraîcheur
(saumon fumé avocat, pamplemousse, pate)
- Salade chou, lardons
- Salade océane
(saumon fumé, fruit de mer, pâte, ananas ou
mangue, sauce cocktail)
- Salade 5P
(pasta, poulet, parmesan, pesto, pignon de pin et
tomates confite)
- Salade gésiers et haricots verts
- Tomates mozzarella
- Taboulé

Nos Choix de Hors d'oeuvre

OEuf mimosa / Tomate farcie au thon / Tomate farcie macédoine / Cornet jambon macédoine / Assortiment de melon

Tarif TTC.

Tarif livraison: 1.50 € ttc / km (départ laboratoire, estimation par viamichelin).

Merci de nous passer commande **7 jours** avant afin que nous puissions nous assurer de pouvoir nous approvisionner pour votre réception.



→ Les desserts

Les entremets

3.50 € / pers

- 3 chocolats
(bavaroise chocolat noir, chocolat au lait et chocolat)
- Chambord
(bavaroise poire caramel, biscuit)
- 3 fruits rouges
(mousse fraise, framboise et cassis, biscuit joconde et brisure de framboises)
- Exotique
(mousse fruit de la passion, morceaux mangue, biscuit joconde)
- Poirier
(biscuit joconde, mousseline à la vanille et fraises ou poires)
- Fraisier/Framboisier
(biscuit joconde, mousseline à la vanille et fraises)
- Royal chocolat
(mousse chocolat noix de pécan, base craquante)

Les entremets glacés

3.50 € / pers

- Pavé Decizois
(Parfait au praliné aux éclats de nougatine, glace vanille et meringue Flambée)
- Vacherin
(entremet glacé à base de meringue, de chantilly, de glace vanille et d'un sorbet cassis, framboise ou fraise)

Option

Buffet de desserts (supplément 1.50 €)
(3 entremets à définir sur présentoir personnalisé)

—————→ **Merci !**

**Vincent
Bernigaud**
TRAITEUR

176 Avenue de Verdun,
58300 CHAMPVERT.
09 76 75 18 06
contact@bernigaud-traiteur.fr

