

**Vincent
Bernigaud**
TRAITEUR



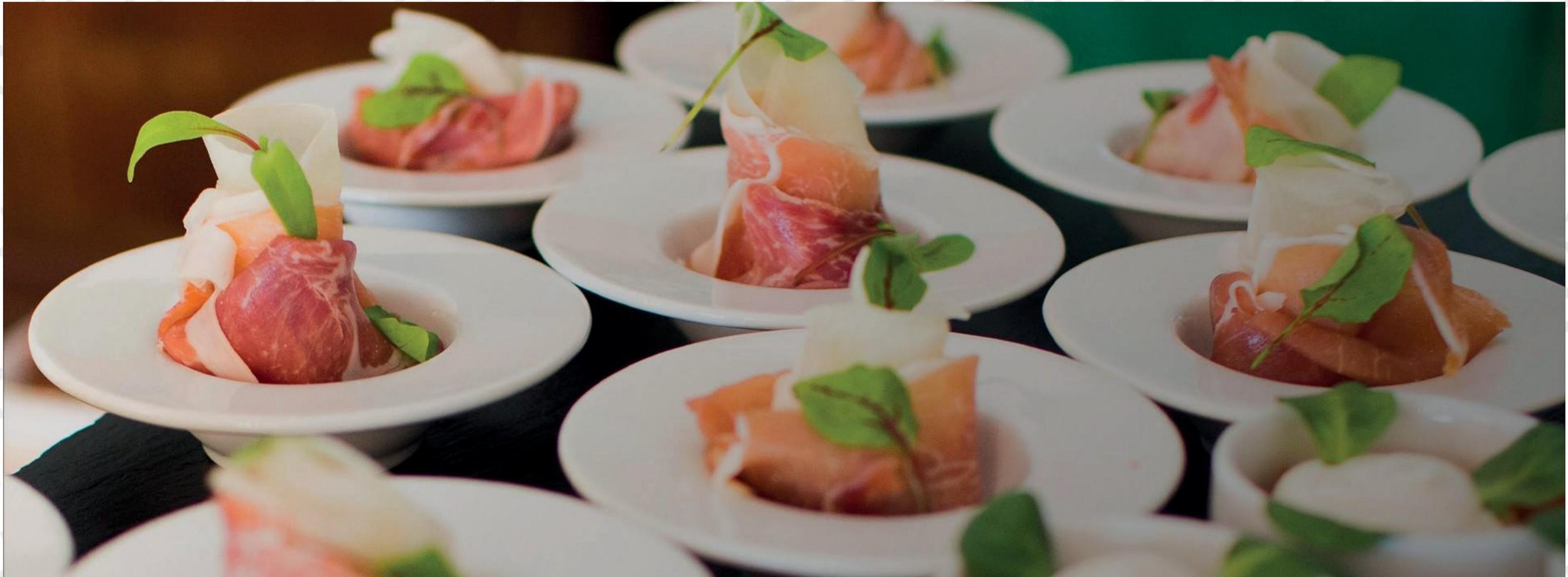
Plats à emporter 2023-24



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

→ 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: 1.70 € ttc / km jusqu'à 30km autour de Decize, au-delà de 30km supp 40€ + 1,70€/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 | 0.70 € /p |
| • Feuilleté fromage | 0.70 € /p |
| • Feuilleté tapenade | 0.70 € /p |
| • Feuilleté pesto | 0.70 € /p |
| • Gougère | 0.70 € /p |
| • Cake jambon olive (environ 50 portions) | 21.00 € |
| • Cake thon chorizo (environ 50 portions) | 21.00 € |
| • Galette aux gratons (environ 30 tranches) | 9,50 € |

Les pains garnis « surprise »

- | | |
|--|---------|
| • Pain complet surprise
(garni d'environ 50 sandwichs variés) | 60.00 € |
| • Crocodile surprise
(garni d'environ 40 sandwichs variés) | 70.00 € |
| • Cygne surprise
(garni d'environ 40 sandwichs variés) | 70.00 € |

Les mini brochettes froides

Minimum 10 pièces par variété

- | | |
|---|----------------|
| • Brochette jambon Serrano et mozzarella | 2,50 € / pièce |
| • 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: 1.70 € ttc / km jusqu'à 30km autour de Decize, au-delà de 30km supp 40€ + 1,70€/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

3.10 € / 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

Tarif TTC.

Tarif livraison: 1.70 € ttc / km jusqu'à 30km autour de Decize, au-delà de 30km supp 40€ + 1,70€/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 élégants

Minimum 10 pièces par variété

- Assortiments de canapés frais 1.10 €/p
- Assortiment de petits fours chauds 1.10 €/p
- Assortiment de mignardises sucrées 1.30 €/p
- Briochette d'escargots de bourgogne et beurre persillé 1,30 €/p
- Mini éclair au saumon fumé 2.00 €/p

Les Veggies

Minimum 40 pers

- Croquant -Légumes 1,80 €/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 2.00 €/pers
Pièce montée de fruits, accompagné de sauces chocolat et coulis fruits rouge (De 40 à 100 personnes, environ 3 fruits / pers)



→ Les entrées froides

[Minimum 5 pers]

Prix / portion

- Terrine aux trois légumes sauce napolitaine 8 €
- Terrine de poisson aux Saint-Jacques, sauce Coraillée 11€
- Carpaccio de Saint-Jacques au combava sur son médaillon de saumon 12 €
- Langoustine laquées miel et pamplemousse sur son mousseux d'artichauts 13€
- Terrine de sandre au Pinot noir, sauce Bourguignonne 10 €
- Terrine de sandre aux écrevisses, sauce Cocktail 11 €
- Foie gras de canard maison, chutney de fruits et toasts 11 €
- Médaillon de Merlu aux petits légumes 11€
- Présentation de Merlu entier froid (portionné et reconstitué avec sa garniture (oeuf mimosa, tomates, asperge....)) 13€
- Opéra de canard (effiloché de confit de canard, mousse de canard.) 11 €
- Opéra de jambon Serrano et chèvre frais 11 €
- Opéra de saumon fumé et avocat, 11 €
- Charlotte de gambas et bavarois d'avocat 11 €
- Charlotte de rouget et bavarois tomate basilic 11 €
- Charlotte de Canard au pain d'épices 11 €

Tarif TTC.

Tarif livraison: 1.70 € ttc / km jusqu'à 30km autour de Decize, au-delà de 30km supp 40€ + 1,70€/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	14€
• Vol au vent de volaille aux trompettes	11€
• Croustade d'escargots à la crème d'ail	12€
• Croustade de ris de veau à la forestière	15€
• Filet de Carrelet sauce Homardine, julienne de légumes *	14€
• Pavé de saumon sauce oseille, riz pilaf*	13€
• Filet de Sandre, crème au Pouilly, embeurrée de poireaux*	13€
• Tournedos de Lotte au lard sauce cognac, julienne de légumes*	16€
• Tourte de saint jacques aux morilles, sauce Coraille	17€
• Filet de rouget, risotto à l'encre de seiche, coulis de piquillos	16€

Tarif TTC.

Tarif livraison: 1.70 € ttc / km jusqu'à 30km autour de Decize, au-delà de 30km supp 40€ + 1,70€/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* 14€
- Gigotin de pintadeau aux dattes, sauce 4 épices, caviar d'aubergine & pommes grenailles au sel de Guérande.* 15€
- Suprême de pintadeau farci aux petits légumes, écrasé de patate douce & fagot d'asperges vertes.* 16€
- Suprême de pintadeau farci aux morilles, écrasé de patate douce & fagot d'asperges vertes.* 17€
- Suprême de pintadeau farci à la mousseline de foie gras, écrasé de patate douce & fagot d'asperges vertes.* 17€
- Jambon à l'os braisé au miel du Morvan, cuit basse température, pommes grenailles au sel de Guérande et bavarois de légumes* 14€
- Tête de veau sauce gribiche, pommes de terre vapeurs 14€
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf & bavarois de brocolis.* 15€
- Osso bucco de veau à la Milanaise, étuvé de jeunes légumes* 15€
- Filet mignon de veau piqué au tomates séchés, pomme grenaille au sel de Guérande, tian de légumes 18€
- Filet mignon de veau sauce morilles, gratin dauphinois et bavarois de légumes 19€
- Palerons de boeuf façon flamande, étuvé de jeunes légumes* 17€
- Estouffade de boeuf à la bourguignonne, étuvé de jeunes légumes* 16€

Tarif TTC.

Tarif livraison: 1.70 € ttc / km jusqu'à 30km autour de Decize, au-delà de 30km supp 40€ + 1,70€/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) 17€
- Couscous (poulet, boeuf, agneau, merguez, semoule, légumes, sauce harissa) 17€
- Choucroute *(choux cuisinés, saucisse fumé, saucisse francfort, jarret ou jambonneau, poitrine fumé, pomme de terre) 17€
- Paëlla *(riz cuisiné au safran, poulet, gambas, calamar, moules, chorizo, petits pois) 17€
- Tartiflette & charcuteries (1 tranche de jambon de pays, 2 tranches pavé de saucisse sèche, 2 tranches de saucisson à l'ail et salade verte) 15 €

Le plateau de fromages affinés

Minimum 5 pers

5 variétés de fromages affinés, fruits secs, noix

5 €/ pers

Tarif TTC.

Tarif livraison: 1.70 € ttc / km jusqu'à 30km autour de Decize, au-delà de 30km supp 40€ + 1,70€/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 22 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 26 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 32 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, cornichons et vinaigrette
- Fromage blanc de campagne avec crème et sucre
- Ou Plateau de fromages (**supp 1.50€/pers**)
- Assortiment d'entremets (2 au choix)

Buffet à 40 euros

- 2 verrines (voir page cocktail)
- 1 hors d'oeuvre au choix
- Présentation de crevettes et saumon fumé
- Présentation de charcuteries
- Présentation de rosbif et médaillons de pintade aux dattes
- Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne, salade
- Mayonnaise, moutarde, cornichons et vinaigrette
- Fromage blanc de campagne avec crème et sucre
OU Plateau de fromage (**supp 1.50€/pers**)
- Assortiment de verrines sucrées (2p/pers) et mignardises (3/pers)
Selon le choix du chef pâtissier

Tarif TTC.

Tarif livraison: 1.70 € ttc / km jusqu'à 30km autour de Decize, au-delà de 30km supp 40€ + 1,70€/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 18 euros

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

Brunch à 22 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
- **Boissons en supp 2,50€/pers** :café, lait, thé, jus de fruits

Nos choix de crudités

- Carottes râpées
- Salade de tomates
- Céleri rémoulade
- Betteraves rouge
- Concombres tzatzíki

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, fruits de mer, pâte, ananas ou mangue, sauce cocktail)
- Salade 5P
(pasta, poulet, parmesan, pesto, pignons de pin et tomates confites)
- 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: 1.70 € ttc / km jusqu'à 30km autour de Decize, au-delà de 30km supp 40€ + 1,70€/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

4,00 € / 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

4.00 € / 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 2 €)
(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

