



**Vincent
Bernigaud**
TRAITEUR

Plats de fêtes 2022

176 Avenue de Verdun
58300 CHAMPVERT
www.bernigaud-traiteur.fr



www.facebook.com/VincentBernigaud.Traiteur



Apéritif & Mises en bouches:

- Pain surprise (environ 50 sandwiches) 48.00 €
- Assortiment de canapés frais (12 pièces) 13.00 €
- Assortiment de petits fours chauds (12 pièces) 7.00 €
- Verrine de crevette mariné au gingembre, 3.00 €
mousse de céleri au safran et crème légère à l'aneth

Les entrées froides:

- Foie gras de canard maison (40 gr), 7.50 €
chutney de mangue aux oignons rouges
- Foie gras de canard maison sous vide (500 gr) 75.00 €
- Bruschetta de saumon GRAVLAX maison 11.00 €
pain suédois, crème citronnée et pickles de fenouil

Les entrées chaudes:

- Croustade d'escargots de Bourgogne 11.00 €
à la crème d'ail et persillade
- Brochette de gambas et Saint jacques 12.00 €
embeurrée de poireaux, sauce homardine



Les plats:

- Chapon entier Label Rouge 120.00 €
"cuisson basse température au morilles" (8 à 10 pers)
- Suprême de chapon fermier Label Rouge, crème de morilles 14.00 €
- Médailon de veau et sa crépinette de veau aux cèpes, marrons, crème de cèpes 16.00 €
- Filet de sandre sauce Bourguignonne 15.00 €

Les duos de garnitures

- Gratin dauphinois & poêlée de légumes de saison 3.50 €
- Etuvée de choux rouge & poêlée de légumes de saison 3.50 €

Le plateau de fromages affinés

29.00 €

- Chavignol, Saint Nectaire fermier, comté, fourme d'Ambert (600 gr minimum, environ 10 pers)

La pâtisserie Nicolas B à Decize
reste à votre disposition pour vos desserts

Menu "PAILLETTES" 30.00 €

Verrine de crevette mariné au gingembre,
mousse de céleri au safran
et crème légère à l'aneth

Foie gras de canard maison,
chutney de mangue aux oignons rouges

Suprême de chapon fermier Label Rouge,
gratin dauphinois et poêlée de légumes de saison

Jubilé de fruits exotiques
(fruits frais infusés au rhum et à la vanille)



RESERVATION:

Pour Noël:

réservation avant le 15 décembre.

(retrait possible le 24/12 de 13h30 à 17h00 et le 25/12 de 9h à 11h)

Pour le réveillon de la Saint-Sylvestre:

réservation avant le 23 décembre. (retrait possible le 31/12 entre 13h30 et 17h00)

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 vous sera envoyée pour confirmer votre commande)
ou à la boutique aux horaires d'ouverture.

