

Vincent Bernigaud traiteur  
et son équipe vous proposent

# Menus de FETES

Du 19 décembre 2020 au 1er janvier 2021

# 2020



Fait  
Maison



## ● Apéritifs & Mises en bouches :

- > Pain surprise (environ 50 sandwich variés) 45.00 €
- > Assortiment de canapés frais x 12 12.00 €
- > Assortiment de fours chauds x 12 (gougères, feuilletés saucisse, feuilletés tapenade) 6.00 €
- > Mini burger de foie gras et figues 3.00 €/ pièces
- > Brochette de GRAVLAX\* de saumon pané au sésame 3.20 € / pièce
- > Vol au vent de ris de veau (à réchauffer) 3.50 € / pièce
- > Vol au vent d'escargots (à réchauffer) 3.50 € / pièce
- > Vol au vent de saint jacques (à réchauffer) 4.00 € / pièce
- > Verrine cocktail de crabe et mousseux de chou fleur au cumin 3.00 € / pièce
- > Verrine tartare de Saint-Jacques & mandarine, purée de carottes au gingembre 3.00 € / pièce



## ● Les entrées froides :

- > Demi Langouste Bellevue 22.00 € / pièces
- > Opéra de saumon fumé 7.00 € / pers



## Nos Bûches salées à partagées : (Minimum 6 pers) 9.00 € / pers

- > bûche saumon fumé et gambas  
(Saumon fumé, bavaroise céleri et gambas, biscuit pesto)
- > bûche foie gras et figues  
(Foie gras, bavaroise foie gras, magret de canard fumé, et pain d'épices)



## Nos foie gras maison :

- > Foie gras de canard, chutney de figues 60 gr 7.00 € / pers
- > Foie gras de canard au pinot noir, chutney de figues 60 gr 8.00 € / pers
- > Foie gras entier sous vide 90.00 / le kg



## ● Les entrées chaudes :

- > Tourte de ris de veau aux châtaignes et truffes 10.00 € / pers
- > Croustade d'escargots de Bourgogne à la crème d'ail 11.00 € / pers
- > Croustade de saint jacques aux morilles 11.00 € / pers



## ● Les Plats :

- > Chapon entier 8 à 10 pers 85.00 €  
« Cuisson basse température à la graisse de foie gras » (Entier ou coupé selon votre souhait)
- > Filet mignon de veau, cœur de morille 15.00 € / pers
- > Filet de bœuf Wellington (à partager, minimum 6 pers) 14.00 € / pers
- > Magret de canard à l'orange 10.50 € / pers
- > Suprême de poularde aux cèpes 12.00 € / pers
- > Dos de sanglier grand veneur 12.50 € / pers
- > Filet de sandre, crème d'écrevisses 13.00 € / pers
- > Joue de lotte à l'armoricaine 14.00 € / pers



● **Les garnitures** : (2 garnitures /pers conseillé) 1.50 € / pièce

*Conseillé pour accompagner nos viandes :*

- Gratin dauphinois
- écrasé de vitelotte et brunoise de patate douce
- Fricassée de champignons
- Bavarois de Panais aux châtaignes

*Conseillé pour accompagner nos poissons :*

- embeurrée de poireaux
- Julienne de légumes
- Bavarois de brocolis
- Riz safrané

● **Les Bûches sucrées** : 4.00 €/pers (Minimum 6 pers)

- >Bûche Royal chocolat Poire
- >Bûche Exotique (fruits exotique et coco)
- >Bûche Satsuma (3 fruits rouges et mandarine)



Pâtisserie Nicolas B

GRAVLAX\* Plat scandinave traditionnel, incontournable à Noël, qui consiste à faire mariner un filet de saumon dans du sel, du sucre, du poivre et des herbes, puis coupé en fines tranches.

## Menu Plaisir 23.00 €

Opéra de saumon fumé et avocat

Magret de canard à l'orange

Gratin dauphinois et fricassée de champignons

Bûche Royal chocolat Poire

Ou

Bûche Exotique

Ou

Satsuma

## Menu Saveurs 24.50 €

Foie Gras de canard et chutney de figues

Chapon aux cèpes

Gratin dauphinois et bavarois de panais aux châtaignes

Bûche Royal chocolat Poire

Ou

Bûche Exotique

Ou

Satsuma

## Menu Dégustation 28.50 €

Mise en Bouche :

Vol au vent de ris de veau

Foie Gras de canard et chutney de figues

Chapon aux cèpes

Gratin dauphinois et bavarois de panais aux châtaignes

Ou

Filet de sandre sauce écrevisses, riz safranée et julienne de légumes

Bûche Royal chocolat Poire

Ou

Bûche Exotique

Ou

Satsuma

## Menu Champagne 39.00 €

Demi Langouste Bellevue

Suprême de chapon aux cèpes

Ou

Filet mignon de sanglier grand veneur

Écrasé de vitelotte et brunoise de patate douce et fricassée de champignons

Bûche Royal chocolat Poire

Ou

Bûche Exotique

Ou

Satsuma



### RESERVATION :

Pour Noël : réservation impérativement avant le 17 décembre.  
(Retrait possible le 24/12 de 13h30 à 17h30 et le 25/ 12 de 9h à 11h)

Pour le réveillon de la Saint-Sylvestre : réservation  
impérativement avant le 23 décembre. (Retrait possible le 31/12  
de 13h30 à 17h30)

Pour tout autre date : réservation 8 jours avant (horaire d'enlèvement à  
convenir ensemble)

### **Commande**

**par mail** : [contact@bernigaud-traiteur.fr](mailto:contact@bernigaud-traiteur.fr) (formulaire ci-dessus  
rempli à joindre ou par téléphone au 0975751806

*Pour vos Fêtes,  
mettez du fait maison  
et du Goût dans vos assiettes !!!*

VINCENT BERNIGAUD  
ARTISAN TRAITEUR