



Vincent Bernigaud
traiteur

Plats à emporter

176 Avenue de Verdun 58300 CHAMPVERT
Tel : 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
répondant aux normes H.A.C.C.P.



Tarif TTC.

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

Cocktails, Lunchs et Vins d'honneurs

Notre gamme Classique

Feuilletés saucisse à la moutarde	0.50 €
Feuilletés fromage	0.50 €
Feuilletés tapenade	0.50 €
Gougères	0.50 €
Cake jambon olive (environ 50 portions)	16.00 €
Cake thon chorizo (environ 50 portions)	16.00 €
Galette aux gratons environ 30 tranches	7.00 €

Les pains garnis « surprise »

Pain complet surprise (garni d'environ 50 sandwichs variés)	45.00 €
Crocodile surprise (garni d'environ 40 sandwichs variés)	50.00 €
Cygne surprise (garni d'environ 40 sandwichs variés)	50.00 €

Les mini brochettes 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

Les verrines 2.60 € / pièce

(10 pièces minimum de commande par variétés)

Coupelle carpaccio de Saint-Jacques
Coupelle poulet à la marocaine
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 et lard grillé
Verrine foie gras et chutney de pommes
Coupelle rouget en escabèche et tartare de tomate
Saumon cru-cuit « thaï », velouté de petits pois
Verrine mousseux de betterave et chavignol

Canapés froids, fours chauds et mignardises

(Confectionné selon les produits du marché,
10 pièces minimum de commande par variétés)

Assortiments de canapés froids
Assortiment de petits fours chauds
Assortiment de mignardises } **0.95 € / pièce**

Briochette d'escargots de bourgogne et beurre persillé **0.95€ / pièce**



-Pièce montée de légumes croquants 1.40 €/pers

Accompagné de sauces bleu, mayonnaise et crème d'herbes

(De 30 à 100 personnes, environ 2 à 3 légumes / pers)

-Pièce montée de fruits frais 1.60 € / pers

Accompagné de sauces chocolat et coulis fruits rouge

(De 30 à 100 personnes, environ 2 à 3 fruits / pers)



Les entrées froides



-Terrine aux trois légumes sauce napolitaine (70 gr)

5.00 €

-Terrine de poisson aux Saint-Jacques, sauce cocktail (70 gr)
(poisson blanc selon arrivage)

7.50 €

-Terrine de campagne et son confit d'oignons (70 gr)

5.00 €

-Carpaccio de Saint-Jacques au combava sur son médaillon de saumon

9.50 €

-Langoustine laquées miel et pamplemousse sur son mousseux d'artichauts

10.00 €

-Terrine de sandre au Pinot noir (70 gr)

9.00 €

-Terrine de sandre aux écrevisses (70 gr)

9.00 €

-Foie gras de canard maison, chutney de fruits (70 gr)

7.00 €

-Médaillon de Merlu aux petits légumes

7.50 €

-Présentation de Merlu entier froid (portionné et reconstitué)
avec sa garniture (œuf mimosa, tomates, asperge....)

10.00 €

-Opéra de canard (effiloché de confit de canard, mousse de canard.)

8.00 €

-Opéra de jambon Serrano et chèvre frais

8.00 €

-Opéra de saumon fumé et avocat,

8.00 €

-Charlotte de gambas et bavarois d'avocat

8.00 €

-Charlotte de rouget et bavarois tomate basilic

8.00 €

-Charlotte de Canard au pain d'épices

8.00 €



Prix / portion



Les entrées Chaudes

Terre :

- Fondant de volaille aux champignons, sauce suprême (1 garniture au **choix**)
- Vol au vent de volaille
- Croustade d'escargots à la crème d'ail
- Croustade de ris de veau à la forestière

Prix / portion

7.00 €

8.00 €

9.00 €

11.00 €

Mer :

- Filet de Julienne au beurre blanc (1 garniture au **choix**)
- Filet de Carrelet sauce Homardine (1 garniture au **choix**)
- Pavé de saumon à l'oseille (1 garniture au **choix**)
- Filet de Sandre sauce Pouilly (1 garniture au **choix**)
- Tournedos de Lotte sauce cognac (1 garniture au **choix**)
- Brochette de Saint jacques sauce safranée (1 garniture au **choix**)
- Corolle de rouget et gambas, sauce aux fines herbes (1 garniture au **choix**)

9.00 €

9.00 €

9.00 €

10.00 €

12.00 €

12.00 €

10.50 €

Les garnitures :

- Riz safranée
- Riz pilaf
- Riz sauvage
- Embeurrée de poireaux
- Julienne de légumes
- Ratatouille
- Caviar d'aubergines
- Bavarois de brocolis



Les Plats Chauds

2 garnitures au choix compris dans le tarif

Prix / portion

Volaille :

- Cuisse de poulet sauce forestière
- Fricassée de dinde à l'ancienne
- Rôti de lapin aux pruneaux
- Gigotin de pintadeau
- Suprême de pintadeau farci aux petits légumes
- Suprême de pintadeau farci aux Trompettes
- Suprême de pintadeau farci au ris de veau
- Suprême de pintadeau farci à la mousseline de foie gras

9.00 €

9.50 €

9.50 €

11.00 €

13.00 €

13.00 €

14.00 €

14.00 €

Porc :

- Sauté de porc aux champignons
- jambon à l'os sauce porto
- Mignon de porc aux myrtilles ou à la diable

9.50 €

9.50 €

12.00€





Veau:

- Poitrine de veau farcie
- Tête de veau sauce gribiche, pomme vapeur
- Rôti de veau sauce forestière
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Filet mignon de veau sauce forestière
- Filet mignon de veau sauce morilles



Plats à thèmes :

- Bœuf bourguignon
- Coq au vin
- Cassoulet
- Couscous
- Choucroute
- Paëlla
- Tartiflette
- Tartiflette, charcuterie et salade verte



Prix / portion

10.00 €

10.00 €

12.00 €

12.00 €

14.00 €

15.00 €



11.00 €

10.00 €

11.00 €

11.00 €

11.00 €

12.00 €

9.00 €

11.00 €



Les garnitures :

Gratin dauphinois
Ecrasé de vitelottes
Pomme duchesse maison
Bavarois de carottes la cannelle
Bavarois de carottes et brocolis
Bavarois de brocolis
Fagot d'haricots verts
Flan de champignons
Flan Arlequin (mélange de légumes)
Tomate provençale
Gratin de courgettes
Pomme vapeur

Plateaux de fromages affinés

5 Variétés de fromages affinés 4.50 € / pers

Les Desserts

Les entremets 3.50 € / portion

- 3 chocolats** (bavaroise chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc)
- Mogador** (crème vanille, mousse chocolat, sabayon flambé)
- Chambord** (bavaroise poire caramel, biscuit noisette)
- 3 fruits rouges** (mousse fraise, framboise et cassis, biscuit joconde et brisure de framboises)
- délice exotique** (mousse fruit de la passion, ananas et mangue, biscuit joconde)
- L'acidulé** (mousse citron vert et fraise des bois sur un biscuit pistache)
- Fraisier (en saison) ou poirier** (biscuit joconde, mousseline à la vanille et fraises ou poires)
- Macao** (praliné feuilleté, mousse chocolat au lait)

Les entremets glacés 3.50 € / portion

- 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)

Pièce montée cône 5.00 € les 3 choux

Pièce montée à thème 6.00 € les 3 choux



Les Buffets

Buffet 1 à 18.00 €

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

Buffet 2 à 21.00 €

2 crudités au choix,
2 salades composées au choix
1 hors d'œuvre au choix
Présentation de rosbif et rôti de porc.
Chips et salade verte
Mayonnaise, cornichon et vinaigrette.
Fromage blanc de campagne
Avec crème et sucre
Tartelette aux fruits

Buffet 3 à 25.00 €

2 crudités au choix et 2 salades composées au choix
1 hors d'œuvre au choix
Présentation de terrine de poisson
Présentation de charcuteries
Présentation de rosbif et chaud-froid de volaille.
Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne
Salade verte
Mayonnaise, cornichon et vinaigrette.
Fromage blanc de campagne avec crème et sucre
Ou Plateau de fromage
Assortiment d'entremet (2 au choix page dessert)

Buffet 4 à 32.00 €

3 mises en bouche au choix (voir verrines page cocktail)
1 hors d'œuvre au choix
Présentation de crevette et saumon fumé
Présentation de Charcuteries
Présentation de rosbif et chaud-froid de volaille.
Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne
Salade verte Mayonnaise,
Cornichon 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

Brunch à 18.50 €

Café, thé, jus d'orange
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

Grand pain campagnard sur planche 1.50 €/pers

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 chou, lardons
Salade océane
Salade gésiers et haricots verts
Tomate mozzarella
Taboulé

Nos Choix de Hors d'œuvre

Œuf mimosa
Tomate farcie au thon
Tomate farcie macédoine
Cornet jambon macédoine
Assortiment de melon (en saison)