



Vincent Bernigaud
traiteur

Plats à emporter

176 Avenue de Verdun 58300 CHAMPVERT

Tel : 09.75.75.18.06

contact@bernigaud-traiteur.fr

www.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).

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

Les Cocktails et Lunchs

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 0.50 € /p

Feuilleté fromage 0.50 € /p

Feuilleté tapenade 0.50 € /p

Feuilleté pesto 0.50 € /p

Gougère 0.50 € /p

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) 48.00 €

Crocodile surprise (garni d'environ 40 sandwichs variés) 55.00 €

Cygne surprise (garni d'environ 40 sandwichs variés) 55.00 €

Les mini brochettes froides 2.00 €/pièce *[Minimum 10 pièces par variété]*

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 2.70 € / pièce *[Minimum 10 pièces par variété]*

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 0.95 € /p

Brioche d'escargots de bourgogne et beurre persillé **1,00 € / p**

Mini éclair au saumon fumé 1.10 €/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)



Les entrées froides

[Minimum 5 pers]

	Prix / portion
Terrine aux trois légumes sauce napolitaine	5.00 €
Terrine de poisson aux Saint-Jacques, sauce Coraillée	8.50 €
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, sauce Bourguignonne	9.00 €
Terrine de sandre aux écrevisses, sauce Cocktail	9.00 €
Foie gras de canard maison, chutney de fruits et toasts	7.50 €
Médaillon de Merlu aux petits légumes	8.50 €
Présentation de Merlu entier froid (portionné et reconstitué) avec sa garniture (œuf mimosa, tomates, asperge....)	11.00 €
-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 €

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]

	Prix / portion
Tourte de canard confit au foie gras, jus au 5 baies	10.00 €
Vol au vent de volaille aux trompettes	8.00 €
Croustade d'escargots à la crème d'ail	9.00 €
Croustade de ris de veau à la forestière	11.00 €
Filet de Carrelet sauce Homardine, julienne de légumes *	10.00 €
Pavé de saumon sauce oseille, riz pilaf*	10.00 €
Filet de Sandre, crème au Pouilly, embeurrée de poireaux*	11.00 €
Tournedos de Lotte au lard sauce cognac, julienne de légumes*	12.00 €
Tourte de saint jacques aux morilles, sauce Coraille	12.00 €
Filet de rouget, risotto à l'encre de seiche, coulis de piquillos	11.00 €

Les plats chauds

[Minimum 5 pers]

Prix / portion

Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf & bavarois de brocolis*	11.00 €
Gigotin de pintadeau aux dattes, sauce 4 épices, caviar d'aubergine & pommes grenailles au sel de Guérande.*	12.00 €
Suprême de pintadeau farci aux petits légumes, écrasé de patate douce & fagot d'asperges vertes.*	13.00 €
Suprême de pintadeau farci aux morilles, écrasé de patate douce & fagot d'asperges vertes.*	14.00 €
Suprême de pintadeau farci à la mousseline de foie gras, écrasé de patate douce & fagot d'asperges vertes.*	14.00 €
Jambon à l'os braisé au miel du Morvan, cuit basse température, pommes grenailles au sel de Guérande et bavarois de légumes*	11.00 €
Tête de veau sauce gribiche, pommes de terre vapeurs	12.00 €
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf & bavarois de brocolis.*	13.00 €
Osso bucco de veau à la Milanaise, étuvé de jeunes légumes*	13.00 €

Filet mignon de veau piqué au tomates séchés, pomme grenaille au sel de Guerandes, tian de légumes 15.00 €

Filet mignon de veau sauce morilles, gratin dauphinois et bavarois de légumes 16.00 €

Palerons de bœuf façon flamande, étuvé de jeunes légumes* 13.00 €

Estouffade de bœuf à la bourguignonne, étuvé de jeunes légumes* 13.00 €

Plats à thèmes

-Cassoulet *(haricots coco cuisinés à la graisse de canard, saucisse de Toulouse, canard confit, jambon à l'os) 14.00 €

-Couscous (poulet, bœuf, agneau, merguez, semoule, légumes, sauce harissa) 14.00 €

-Choucroute *(choux cuisinés, saucisse fumé, saucisse francfort, jarret ou jambonneau, poitrine fumé, pomme de terre) 14.00 €

-Paëlla *(riz cuisiné au safran, poulet, gambas, calamar, moules, chorizo, petits pois) 14.00 €

-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]

Les buffets

Minimum 10 pers

Buffet à 20.00 €

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 22.00 €

2 crudités au choix,
2 salades composées au choix
1 hors d'œuvre 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 27.00 €

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 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 35.00 €

2 verrines (voir page cocktail)
1 hors d'œuvre 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, 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

Buffet lunch à 15.00 €

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

Brunch à 19.00 €

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 fraîcheur (saumon fumé avocat, pamplemousse, pâte)
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'œuvre

Œuf mimosa
Tomate farcie au thon
Tomate farcie macédoine
Cornet jambon macédoine
Assortiment de melon

Les Desserts

Les entremets 3.50 € / pers

3 chocolats (bavaroise chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc)

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

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)

Buffet de desserts (supplément 1.50 €)

(3 entremets à définir sur présentoir personnalisé)