



LA
CARTE
DES FÊTES
DE FIN
D'ANNÉE
2022

CONDITIONS GENERALES DE VENTE COMMANDES – FETES DE FIN D'ANNEE 2022

OBJET

L'entreprise BERTHET TRAITEUR a pour activité la fabrication artisanale et la vente de produits de charcuterie et de plats cuisinés, entrées, entremets et desserts.

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toute commande de produits conclue avec un client particulier au sein de la boutique située à VILLEFRANCHE OU CHATILLON SUR CHALARONNE.

Le client déclare avoir pris connaissance des présentes conditions générales de vente (CGV) et les avoir acceptées.

Toute commande vaut donc acceptation sans restriction ni réserves des présentes CGV.

REPORT - DESISTEMENT - ANNULATION

L'acompte versé lors de la commande sera conservé par l'entreprise BERTHET TRAITEUR en cas d'annulation de la commande ou de demande de report par le client pour quelque cause que ce soit, y compris motif lié à l'épidémie de Covid 19, celle-ci ne pouvant en aucun cas être considérée comme un cas de force majeure.

Aucune modification ne sera acceptée après la validation des commandes.

LES COMMANDES

Aucune commande ne sera prise par téléphone

Les commandes pourront être passées :

- Soit directement au magasin
- Soit par mail à l'adresse : berthet-damien@orange.fr.

Chaque commande par mail devra comporter : **la date, le magasin de retrait et un numéro de téléphone**

La commande ne devient définitive qu'après paiement d'un acompte égal à **30 %** de son montant,

le solde étant payable au moment du retrait des produits en boutique

DATE LIMITE DES COMMANDES

Pour le 24/12 et le 25/12 :

Le dimanche 18/12 à 12h00 au magasin

Le lundi 19/12 à 13h00 par mail

(berthet-damien@orange.fr)

Pour le 31/12 :

Le dimanche 25/12 à 12h00 au magasin

Le lundi 26/12 à 13h00 par mail

(berthet-damien@orange.fr)

RETRAIT DE LA COMMANDE

La remise des produits commandés s'effectue dans les conditions suivantes :

Retrait en boutique le jour convenu lors de la commande, aux horaires suivants :

Le 24/12 : de 9h00 à 18h00

Le 25/12 : de 8h00 à 12h00

Le 31/12 : de 9h00 à 17h00

APÉRITIF

FEUILLETÉS APÉRITIFS

Variétés de feuilletés apéritifs
(Jambon, fromage, olives, tomate confite et saumon fumé)

3.20 € les 100 grs (environ 10 feuilletés)

PAIN SURPRISE

Saveurs de fête

- Ganache au foie gras
- Viande des Alpes (boeuf)
- Rosette
- Rillettes de canard
- Saumon fumé

40.50 € le pain (environ 50 toasts)

LES FORMULES APÉRITIVES

FORMULE VÉGÉTARIENNE : **4.00 €** Par personne

Mini quiche au fromage
Verrine chutney de tomate cerise et mousse de chèvre
Mini muffin aux légumes, fromage frais et fines herbes
Mini taquitos aux légumes (2) et sa sauce salsa

FORMULE DÉGUSTATION : **4.00 €** Par personne

Verrine guacamole et cocktail de crevettes
Mini burger à la mousse de foie de canard
Croustillant de crevette

FORMULE SAVOUREUSE : **4.90 €** Par personne

Verrine mousse de foie gras, gelée de mangue et ananas
Mini quiche lorraine
Mini taquitos aux légumes (2) et sa sauce salsa
Burger au saumon fumé, fromages frais et fines herbes

FORMULE ALLIANCE DES SAVEURS : **6.40 €** Par personne

Chausson aux escargots
Verrine écrevisses, Saint jacques et mandarine
Mini quiche
Mini club sandwich au saumon fumé et mascarpone citronnée
Mini muffin aux légumes, fromage frais et fines herbes

FORMULE HARMONIE : **5.50 €** Par personne

Mini quiche lorraine
Burger au foie gras et poire
Verrine chutney tomate cerise et mousse de chèvre
Croustillant de crevette
Toast au saumon fumé

FORMULE VELOURS : **7.50 €** Par personne

Toast au saumon fumé
Verrine écrevisses, Saint jacques et mandarine
Wrap du Périgord (ganache au foie gras et pomme)
Mini muffin aux légumes, fromage frais et fines herbes
Mini quiche thon et tomate
Chausson aux escargots

LES ENTRÉES FROIDES

TERRINES DE VIANDES

Terrine de cerf aux noisettes et marrons **3.40 €** la part (100 grs)*

Terrine de canard, ris veau aux morilles et pistaches **3.40 €** la part (100 grs)*

(* sur plat : les terrines sont accompagnées de chutney de griottes (30 grs) - **Supplément de 0.50 € / part**)

TERRINES DE POISSONS

Terrine de Dorade royale et son cœur d'écrevisses **3.90 €** la part (100 grs)*

Terrine de Saint jacques **3.20 €** la part (100 grs)*

Terrine de filet de sole et ses éclats de gambas **3.20 €** la part (100 grs)*

(* sur plat : les terrines sont accompagnées de mayonnaise (50gr) - **Supplément de 0.50 € / part**)

LES MÉDAILLONS DE POISSONS

Médaille de saumon **4.00 €** la part *

Médaille de sandre farci à la mousse d'écrevisses **4.90 €** la part *

Médaille de Saint pierre farci à la mousse de Saint jacques **4.90 €** la part *

(* sur plat : les médaillons sont accompagnés de mayonnaise (50gr)- **Supplément de 0.50 € / part**)

LES POISSONS ENTIERS

Saumon en bellevue (*mini 6 personnes*) (*mayonnaise 50grs*) **6.20 €** la part
Saumon en bellevue et sa mini brochette de gambas et St jacques **7.20 €** la part

Brochet en bellevue (*mini 6 personnes*) (*mayonnaise 50grs*) **7.10 €** la part
Brochet en bellevue et sa mini brochette de gambas et St jacques **8.10 €** la part

LES ENTREMETS

Finger de pintade aux cèpes, foie gras de canard et sa gelée de kiwi **5.90 €** la part *
(* *sur plat : les entremets sont accompagnées de confits d'oignons*)(30grs) - **Supplément de 0.50 € / part**)

Millefeuille de pigeon ramier aux pistaches, foie gras de canard et gelée de griottes **6.40 €** la part *
(* *sur plat : les entremets sont accompagnées de confits d'oignons*)(30grs) - **Supplément de 0.50 € / part**)

Duo des mers : mariage du Bar et de la mousse d'écrevisses **4.90 €** la part *
(* *sur plat : le duo est accompagné de mayonnaise (50grs)*) - **Supplément de 0.50 € / part**)

Finger mousse de Brochet et chair de crabe **4.50 €** la part *
(* *sur plat : le duo est accompagné de mayonnaise (50grs)*) - **Supplément de 0.50 € / part**)

DIVERS

Foie gras de canard maison (70 grs) **8.90 €** la part *
(* *sur plat (chutney de mangue, pain d'épices)*) - **Supplément de 1.30 € / part**)

Saumon fumé maison Ecossais Label Rouge (100 grs) **5.95 €** la part *
(* *sur plat*) - **Supplément de 0.50 € / part**)

1/2 queue de langouste de cuba (*mayonnaise*) **21.90 €** la part *
(* *sur plat*) - **Supplément de 0.50 € / part**)

LES ENTRÉES CHAUDES

LES CASSOLETTES

Cassolette de Saint jacques, écrevisses, gambas sur lit de poêlée d'hiver **6.60 €** la part
(*Patate douce, panais, carottes, châtaignes, cranberry*)

Cassolette de queues de gambas aux ravioles sauce whisky **6.10 €** la part

Crumble de noix de Saint jacques sur fondue de poireaux sauce au curry **6.60 €** la part

Coquille Saint jacques **6.90 €** la part

Aumônière de noix de Saint jacques sur lit de pommes de terre mitraille, châtaignes, champignons sauce champagne (feuille de brick) **6.90 €** la part

Cassolette de sauté de gambas (6) au Cointreau sur lit d'épinard sauce crème et échalotes **6.90 €** la part

Cassolette de risotto, fondue de poireau et son crumble (végétarien) **5.50 €** la part

LES FEUILLETÉS

Feuilleté de gambas et écrevisses sur lit de risotto aux champignons **4.90 €** la part

Feuilleté de confit de canard sur lit pomme de terre grenaille mariné au romarin **4.90 €** la part

Bouchée à la reine (*quenelles, ris de veau et champignons*) **4.90 €** la part

AUTRES

Escargots de bourgogne (très gros) **6.90 €** la douzaine

Escargots de bourgogne (très gros) **3.45 €** ½ douzaine

Ris de veau braisé aux morilles **9.00 €** la part

LES CERVELAS EN BRIOCHE

Cervelas brioché nature (4 personnes) **11.00 €** la pièce

Cervelas brioché pistaché (4 personnes) **12.20 €** la pièce

LES POISSONS

LES POISSONS CHAUDS

- Pavé d'omble chevalier saumoné sauce crème **6.90 €** la part
Filet de Bar sauce dieppoise (champ., écrevi., quenelle) **6.90 €** la part
Filet de Dorade royale et sa crème d'écrevisses **6.90 €** la part
Filet de Saint Pierre sauce ciboulette **6.90 €** la part
Mousseline de sandre, cœur de St Jacques sauce homardine **6.50 €** la part
Ballotine de maigre aux écrevisses sauce Nantua **6.90 €** la part

LES GRATINS DE POISSONS

- Gratin de fruits de mer **5.90 €** la part
(Moule, crevettes, encornet, quenelle, champignons sauce crustacés)
- Gratin de mer à la royale **6.90 €** la part
(Sole, Saint jacques, écrevisses, champignons et quenelles)
- Gratin impérial **8.20 €** la part
(Langoustine, gambas, écrevisses, lotte, quenelles et champignons)

LES LÉGUMES

Gratin dauphinois **2.80 €** la part

Gratin de cardons **3.20 €** la part

Gratin de courge **3.00 €** la part

Gratin d'asperges **3.00 €** la part

Gratin de ravioles **3.00 €** la part

Marrons au jus **3.00 €** la part

Risotto aux champignons **3.00 €** la part

Champignons persillés **3.00 €** la part

Poêlée forestière (*champignons, châtaignes et épinards en branche*) **3.00 €** la part

Poêlée de saison (*Pommes de terre mitraille, châtaignes et champignons*) **3.00 €** la part

Poêlée Saint sylvestre (*champignons de paris, cèpes, girolles, fèves*) **3.00 €** la part

Poêlée d'hiver (*patate douce, carottes, châtaignes, cranberry*) **3.00 €** la part

Mousse de légumes (*carottes et petits pois*) **2.00 €** la part

Mousse de potiron et châtaignes **2.50 €** la part

Crêpes vonnassiennes **0.60 €** la pièce

Pomme dauphine **0.60 €** la pièce

Purée de patate douce **3.00 €** la part

Pommes de terre grenailles marinées
au romarin **3.00 €** la part

Butternuts sautées **3.00 €** la part

Fagot d'haricots verts **1.20 €** la pièce

LES VIANDES

LA VOLAILLE

- Cuisse de pintade farcie aux morilles **7.00 €** la part
- Cuisse de pintade farcie au foie gras et poire **7.50 €** la part
- Chapon sauce crème et morilles **7.90 €** la part
- Ballotine de chapon farcie aux pommes, marrons et foie gras **7.90 €** la part
- Dinde aux marrons **6.70 €** la part
- Poulet fermier à la crème **5.40 €** la part
- Poulet fermier à la crème et aux morilles **6.60 €** la part
- Emincé de suprême de poularde sauce vin jaune et morilles **8.00 €** la part
- Cuisse de canette farcie aux girolles **5.90 €** la part

LES GIBIERS

- Civet de sanglier (160 grs) **6.90 €** la part
- Pavé de cerf sauce Porto et sa pomme au four (130 grs) **8.90 €** la part
- Rôti de cuissot de chevreuil sauce grand veneur **8.00 €** la part

LE VEAU

- Mignon de veau et ris de veau sauce crème **8.90 €** la part
- Paleron de veau sauce cidre et échalotes **6.90 €** la part
- Mignon de veau sauce aux morilles **8.90 €** la part
- Pavé de veau sauce poivre vert (160 grs) **8.90 €** la part



LES FROMAGES

PLATEAU " TOUR DE FRANCE "

42 € le plateau *(pour 10 personnes)*

Comté (~200 grs)

Saint Maure de Touraine (~250 grs)

Brillat Savarin (~250 grs)

Saint Nectaire (~200 grs)

Bleu de Sassenage (~150 grs)

Morbier (~250 grs)

Saint Marcellin (1) (~80 grs)

LES DESSERTS

LES ENTREMETS (INDIVIDUEL - FORME RÉCTANGULAIRE)

3.10 € la part

Douceur citron et framboise :

biscuit coco, croquant citron, gelée de framboises, mousse citron et gelée de citron

Douceur à la pistache :

biscuit succès, crémeux pistache, gelée d'abricots et bavarois vanille

Royal chocolat :

biscuit succès, croquant praliné et mousse au chocolat

Douceur à la châtaigne :

biscuit succès, croquant chocolat blanc et mousse à la châtaigne

Le péché de la gourmandise :

Biscuit succès, croquant chocolat blanc, mousse litchi rose et cœur de framboise

L'exotique :

génoise avec mousse aux fruits de la passion et gelée de myrtilles

LES MENUS

10 % DE REMISE POUR L'ACHAT D'UN MENU (le prix indiqué tient compte de la réduction)

N°1

Millefeuille de pigeon ramier aux pistaches,
foie gras de canard et gelée de griottes.

Pavé de cerf sauce porto et sa pomme au four.
Poêlée de saison
(Pommes de terre mitraille, châtaignes et champignons).
Fagot d'haricots verts.

PAR PERSONNE : ~~20.00€~~ **18.00€**

N°2

Cassolette de Saint jacques, écrevisses,
gambas sur lit de poêlée d'hiver.

Cuisse de canette farcie aux girolles.
Gratin dauphinois.
Fagot d'haricots verts.

PAR PERSONNE : ~~16.50€~~ **14.90€**

N°3

Feuilleté de gambas et écrevisse sur
lit de risotto aux champignons.

Dinde aux marrons.
Mousse de légumes.
Crêpes vonnassiennes (2).

PAR PERSONNE : ~~14.80€~~ **13.40€**

N°4

Foie gras de canard maison
(Chutney de mangue et son pain d'épices).

Chapon sauce crème et morilles.
Gratin dauphinois.
Fagot d'haricots verts.

PAR PERSONNE : ~~22.10€~~ **19.90€**

N°5

Duos des mers
(mariage du Bar et de la mousse d'écrevisses).

Poulet fermier à la crème et aux morilles.
Gratin dauphinois.
Fagot d'haricots verts.

PAR PERSONNE : ~~16.00€~~ **14.40€**

N°6

Crumble de noix de Saint jacques sur fondue
de poireaux sauce au curry.

Chapon sauce crème et morilles.
Butternuts sautés.
Crêpes vonnassiennes (2).

PAR PERSONNE : ~~18.70€~~ **16.90€**

N°7

Sauté de gambas (6) au Cointreau sur lit d'épinards, sauce crème et échalotes.

Pavé d'omble chevalier saumoné sauce crème .
Mousse de légumes.
Risotto aux champignons.

PAR PERSONNE : ~~18.80 €~~ **16.90 €**

N°8

Coquille Saint jacques.

Paleron de veau sauce cidre et échalotes.
Gratin de cardons.
Crêpes vonnassiennes (2).

PAR PERSONNE : ~~18.20 €~~ **16.40 €**

N°9

Saumon fumé maison Ecosais Label Rouge
(100 grs).

Rôti de cuissot de chevreuil sauce grand veneur.
Gratin de cardons.
Crêpes vonnassiennes (2).

PAR PERSONNE : ~~18.90 €~~ **17.00 €**

N°10

Médailon de Saint Pierre farci à la mousse de Saint jacques.

Émincé de suprême de poularde sauce vin jaune et morilles.
Gratin dauphinois.
Mousse de potiron et châtaignes.

PAR PERSONNE : ~~18.70 €~~ **16.90 €**

N°11

Saumon fumé maison Ecosais Label Rouge
(100 grs).

Cuisse de pintade farcie aux morilles.
Butternuts sautés.
Crêpes vonnassiennes (2).

PAR PERSONNE : ~~17.65 €~~ **15.90 €**

BERTHET TRAITEUR
Artisan - Charcutier - Traiteur

37, rue de la Gare
69400 Villefranche-sur-Saône
Tél. 04 74 65 04 74

26, rue Gambetta
01400 Châtillon sur Chalaronne
Tél. 04 74 23 60 44

www.dc-berthet-traiteur.com
contact@dc-berthet-traiteur.com

