



POUR VOTRE MARIAGE VINS D'HONNEURS

TARIF 2024

TABLES ET ALCOOLS NON COMPRIS



MENU DOUCEUR

CHUTNEY DE TOMATE CERISE ET MOUSSE DE CHÈVRE
MINI TARTE FINE À LA TOMATE CONFITE
TOAST AU SAUMON FUMÉ ET SA POINTE DE CHANTILLY CITRONNÉE
MINI FEUILLETÉ SAUCISSE
BURGER À LA MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE
MINI QUICHE SAVEURS DU SUD

PAR PERSONNE : 6.80 €

PRESTATIONS COMPRIS DANS LE VIN D'HONNEUR :
LA VERRERIE (VERRE BALLON ET COUPE À CHAMPAGNE SI BESOIN),
LE NAPPAGE DU BUFFET ET LES SERVIETTES EN NON TISSÉ (NAPPE BLANCHE),
LE SERVICE AU BUFFET ET CIRCULANT,
LA MISE EN PLACE DU BUFFET,
PAS DE DROIT DE BOUCHON,
TABLES ET ALCOOLS NON COMPRIS.



MENU VELOUR

PIPERADE DE LÉGUMES ET SON EFFEUILLÉ DE CABILLAUD
BURGER AU POULET CÉSAR
WRAP DU PÉRIGORD
TRANCHE DE MINI PÂTÉ CROUTE (1)
DOUCEUR D'ITALIE
BOUCHÉE À LA ROSETTE ET CRUDITÉS
MINI CLUB AU SAUMON FUMÉ ET SA MASCARPONE CITRONNÉE

PAR PERSONNE : 7.80 €

PRESTATIONS COMPRIS DANS LE VIN D'HONNEUR :
LA VERRERIE (VERRE BALLON ET COUPE À CHAMPAGNE SI BESOIN),
LE NAPPAGE DU BUFFET ET LES SERVIETTES EN NON TISSÉ (NAPPE BLANCHE),
LE SERVICE AU BUFFET ET CIRCULANT,
LA MISE EN PLACE DU BUFFET,
PAS DE DROIT DE BOUCHON,
TABLES ET ALCOOLS NON COMPRIS.

37, RUE DE LA GARE - 69400 VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE · 26, RUE GAMBETTA 01400 CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE
WWW.DC-BERTHET-TRAITEUR.COM · CONTACT@DC-BERTHET-TRAITEUR.COM



MENU DÉGUSTATION

MOUSSE DE TOMATE ET SON TARTARE DE SAINT JACQUES
SALADE DE PERLE ET SA GAMBAS À LA MEXICAINE
CUBE IBÉRIQUE, MOUSSE DE CHÈVRE SUR MINI BLINIS
BOUCHÉE À LA ROSETTE ET CRUDITÉS
MINI QUICHE SAVEURS DU SUD
MINI FEUILLETÉ SAUCISSE
LA TERRINE DANS TOUS SES ÉTATS

PAR PERSONNE : 8.50 €

PRESTATIONS COMPRISSES DANS LE VIN D'HONNEUR :
LA VERRERIE (VERRE BALLON ET COUPE À CHAMPAGNE SI BESOIN),
LE NAPPAGE DU BUFFET ET LES SERVIETTES EN NON TISSÉ (NAPPE BLANCHE),
LE SERVICE AU BUFFET ET CIRCULANT,
LA MISE EN PLACE DU BUFFET,
PAS DE DROIT DE BOUCHON,
TABLES ET ALCOOLS NON COMPRIS.



MENU MÉLODIE

FONDANT DES FJORDS, CRÈME LÉGÈRE SUR MINI BLINIS
MINI CLUB AU JAMBON CRU ET SON FROMAGE FRAIS FINES HERBES
MOUSSE DE FOIE GRAS ET GELÉE DE FRUITS ROUGES
BURGER DES MERS
TIRAMISU AU CHUTNEY D'AUBERGINE
MINI QUICHE CREVETTES, TOMATE
DOUCEUR D'ITALIE
BOUCHÉE AUX CRÉMEUX D'ASPERGES ET SON OEUFS DE CAILLE

PAR PERSONNE : 10.60 €

PRESTATIONS COMPRISSES DANS LE VIN D'HONNEUR :
LA VERRERIE (VERRE BALLON ET COUPE À CHAMPAGNE SI BESOIN),
LE NAPPAGE DU BUFFET ET LES SERVIETTES EN NON TISSÉ (NAPPE BLANCHE),
LE SERVICE AU BUFFET ET CIRCULANT,
LA MISE EN PLACE DU BUFFET,
PAS DE DROIT DE BOUCHON,
TABLES ET ALCOOLS NON COMPRIS.



MENU ALLIANCE DES SAVEURS

MISE EN BOUCHES FROIDES

MINI CLUB AU SAUMON FUMÉ ET SA MASCARPONE CITRONNÉE
LE CUBISME DANS TOUS SES ÉTATS : (FOIE GRAS)
WRAP DE LA BRESSE : VOLAILLE , CRÉMEUX DE BRESSE BLEU
VIENNOIS VÉGÉTARIEN (BETTERAVE, FRAMBOISE, CHÈVRE)
PIPERADE DE LÉGUMES ET EFFEUILLÉ DE CABILLAUD
MINI BROCHETTE DE GAMBAS SUR LIT DE SALADE VERTE

MISES EN BOUCHES CHAUDES

MINI QUICHE À LA SAINT JACQUES
MINI CROQUE MONSIEUR

ANIMATION PLANCHA

À CHOISIR 1 ANIMATION DANS LA LISTE

PAR PERSONNE : 12.50 €

PRESTATIONS COMPRISES DANS LE VIN D'HONNEUR :
LA VERRERIE (VERRE BALLON ET COUPE À CHAMPAGNE SI BESOIN),
LE NAPPAGE DU BUFFET ET LES SERVIETTES EN NON TISSÉ (NAPPE BLANCHE),
LE SERVICE AU BUFFET ET CIRCULANT,
LA MISE EN PLACE DU BUFFET,
PAS DE DROIT DE BOUCHON,
BOISSONS SOFTS : EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE, COCA COLA ETC..
TABLES ET ALCOOLS NON COMPRIS.



MENU SAVOUREUX

MISE EN BOUCHES FROIDES

COCKTAIL DE CREVETTES SUR GELÉE D'AGRUMES ET PURÉE D'AVOCATS
SALADE DE PERLE ET SA GAMBAS À LA MEXICAINE
CUBE IBÉRIQUE, MOUSSE DE CHÈVRE SUR MINI BLINIS
PIPERADE DE LÉGUMES ET EFFEUILLÉ DE CABILLAUD
BOUCHÉE À LA ROSETTE ET SES CRUDITÉS

MISES EN BOUCHES CHAUDES

MINI QUICHE THON ET TOMATE
MINI CROQUE-MONSIEUR
MINI CHAUSSON VIANDE ET PRUNEAUX

ANIMATION « CHAFING-DISH »

À CHOISIR 1 ANIMATION DANS LA LISTE

ANIMATION PLANCHA

À CHOISIR 1 ANIMATION DANS LA LISTE

PAR PERSONNE : 14.60 €

PRESTATIONS COMPRISES DANS LE VIN D'HONNEUR :
LA VERRERIE (VERRE BALLON ET COUPE À CHAMPAGNE SI BESOIN),
LE NAPPAGE DU BUFFET ET LES SERVIETTES EN NON TISSÉ (NAPPE BLANCHE),
LE SERVICE AU BUFFET ET CIRCULANT,
LA MISE EN PLACE DU BUFFET,
PAS DE DROIT DE BOUCHON,
BOISSONS SOFTS : EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE, COCA COLA ETC..
TABLES ET ALCOOLS NON COMPRIS.



MENU SATIN

MISE EN BOUCHES FROIDES

CHUTNEY DE TOMATE CERISE ET MOUSSE DE CHÈVRE
SALADE DE PERLE ET SA GAMBAS À LA MEXICAINE
WRAP DE LA BRESSE : VOLAILLE, CRÉMEUX DE BRESSE BLEU
MINI CLUB AU SAUMON FUMÉ ET SA MASCARPONE CITRONNÉE
BOUCHÉE À LA ROSETTE ET SES CRUDITÉS
COCKTAIL DE ST JACQUES, ÉCREVISSSES, MANDARINE

MISES EN BOUCHES CHAUDES

MINI CHAUSSON DES BALKANS (AGNEAU, BOEUF, TOMATE ET AUBERGINE)
MINI CROQUE-MONSIEUR
MINI QUICHE CHÈVRE ET TOMATE CONFITE

ANIMATION « CHAFING-DISH »

À CHOISIR 1 ANIMATION DANS LA LISTE

ANIMATION PLANCHA

À CHOISIR 2 ANIMATION DANS LA LISTE

PAR PERSONNE : 17.10 €

PRESTATIONS COMPRISES DANS LE VIN D'HONNEUR :
LA VERRERIE (VERRE BALLON ET COUPE À CHAMPAGNE SI BESOIN),
LE NAPPAGE DU BUFFET ET LES SERVIETTES EN NON TISSÉ (NAPPE BLANCHE),
LE SERVICE AU BUFFET ET CIRCULANT,
LA MISE EN PLACE DU BUFFET,
PAS DE DROIT DE BOUCHON,
BOISSONS SOFTS : EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE, COCA COLA ETC..
TABLES ET ALCOOLS NON COMPRIS.

LES ANIMATIONS

LES PLANCHAS

ANIMATION BURGER AU BOEUF ET SA SAUCE COCKTAIL

OU ANIMATION BURGER À L'AIGUILLETTE DE CANARD ET SON FROMAGE FRAIS AU POIVRE

OU FOIE GRAS POÊLÉ, CHUTNEY DE MANGUE ET SON PAIN DE CAMPAGNE

OU CHORIZO GRILLÉ ET SA POMME DE TERRE GRENAILLE

OU GAMBAS MARINÉE MIEL CITRON

OU SAINT JACQUES MARINÉE À LA BASQUE

OU MÉDAILLON DE LOTTE MARINÉ AUX FINES HERBES

OU ANNEAUX D'ENCORNETS À LA PROVENÇALE

AUTRES ANIMATIONS

EN OPTION : 1 ANIMATION : 3.00 € PAR PERSONNE

AUTOUR DU SAUMON (50 GRS)

SAUMON FUMÉ « MAISON » ÉCOSSAIS LABEL ROUGE

DÉCOUPÉ DEVANT VOS CONVIVES, IL RÉVEILLERA LES PAPILLES DE VOS INVITÉS.

EN ACCOMPAGNEMENT, VOUS AUREZ LE CHOIX D'UNE POINTE DE CRÈME FRAICHE OU DE CITRON

OU

AUTOUR DU FOIE GRAS(50 GRS)

FOIE GRAS DE CANARD « MAISON »

DÉGUSTEZ LE, ACCOMPAGNÉ DE PAIN AUX CÉRÉALES OU DE PAIN D'ÉPICES ET DE DIFFÉRENTS CHUTNEY (POMME, MANGUE, POIRE NOISETTE)

ANIMATION CHAFISH-DISH

CASSOLETTE DE SAINT JACQUES SAUCE AU CURRY

OU CASSOLETTE DE QUEUE DE GAMBAS AUX RAVIOLES SAUCE WHISKY

OU CASSOLETTE DE QUENELLE DE BROCHET « MAISON » ET SON ÉCREVISSE

OU CASSOLETTE DE SOT L'Y LAISSE DE VOLAILLE AUX MORILLES

OU CASSOLETTE D'ESCARGOTS ET SON BEURRE D'ESCARGOTS

OU CASSOLETTE DE MOUSSELINE DE TRUITE SAUCE HOMARDINE

OU CASSOLETTE DE RAVIOLES ET ÉCREVISSES SAUCE HOMARDINE

OU CASSOLETTE DE FILET DE ROUGET SAUCE CIBOULETTE



37, RUE DE LA GARE - 69400 VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE · 26, RUE GAMBETTA 01400 CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE
WWW.DC-BERTHET-TRAITEUR.COM · CONTACT@DC-BERTHET-TRAITEUR.COM

POUR VOTRE MARIAGE LES MENUS

TARIF 2024

*AFIN DE VOUS GUIDER DANS LE CHOIX
DE VOTRE REPAS DE MARIAGE,
NOUS VOUS PROPOSONS 7 MENUS*

Menu Écrin

ENTRÉE

DOUCEUR DES MERS

MARIAGE DU SAUMON ET DE LA SAINT JACQUES, PETITE FEUILLE VERTE

OU

FINGER DE MOUSSE DE TRUITE ET SON CRÉMEUX CITRONNÉ, MIREPOIX PROVENÇALE,
PETITE DE FEUILLE VERTE

OU

LA VOLAILLE SE COUVRE DE BLANC
(FINGER DE VOLAILLE, CHAMPIGNONS, CAROTTES ET SON CHAUD-FROID)

PLAT

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE CRÈME

OU

FONDANT DE PORC SAUCE PÉRIGOURDINE (FILET MIGNON)

OU

FICELÉ DE CANETTE ET SON JUS

OU

PAVÉ DE CABILLAUD SAUCE CIBOULETTE

GARNITURE

AU CHOIX 1 LÉGUME ET 1 FÉCULENT DANS LA LISTE CI-APRÈS
ET SA GRAPPE DE TOMATE CERISE

LA RONDE DES FROMAGES

VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE UN SERVICE À L'ASSIETTE OU SOUS FORME DE BUFFET

SERVI À L'ASSIETTE

3 AU CHOIX DANS LA LISTE

(COMTÉ, CAMEMBERT, SAINT MARCELLIN, ROCAMADOUR, TOME DE SAVOIE, SAINT NECTAIRE, MORBIER)
ET SON PAIN AU NOIX

OU

FROMAGE BLANC À LA CRÈME

SERVI SOUS FORME DE BUFFET (SUPPL. 2.00€)

CAMEMBERT, SAINT MARCELLIN, BLEU D'Auvergne, BRILLAT SAVARIN, CHABIS (CHÈVRE),
COMTÉ, TOME DE SAVOIE, REBLOCHON FERMIER, SAINT NECTAIRE, CROTTIN DE CHAVIGNOL
PAIN AUX NOIX

ET FROMAGE BLANC À LA CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES

DESSERT DES MARIÉS

PIÈCES MONTÉES CLASSIQUE (2 CHOUX PAR PERSONNE)

OU

PIÈCES MONTÉES DE MACARONS (2 MACARONS PAR PERSONNE)

ET

BUFFET D'ENTREMETS (3 GÂTEAUX AU CHOIX)
(VOIR CARTE DES DESSERTS)

OU

BUFFET DE MIGNARDISES (3 PAR PERSONNE)
(VOIR CARTE DES DESSERTS)
CORBEILLE DE FRUITS FRAIS DE SAISON (1 FRUIT PAR PERSONNE.)

PAIN INDIVIDUEL ET CAFÉ

35.00 €
PAR PERSONNE

PRESTATIONS COMPRISES AU REPAS :

BOISSONS SOFTS :

EAU MINÉRALE (NESTLÉ),

EAU GAZEUSE (BADOIT).

POSSIBILITÉ DE BOUTEILLE EN VERRE :

SUPL. : 0.50 CTS PAR PERSONNE

EAU MINÉRALE : EVIAN

EAU GAZEUSE : BADOIT

LA VAISSELLE,

DÉPART DU LIEU DE RÉCEPTION :

MAXIMUM 2H00 DU MATIN

(AU-DELÀ SUPPL. : SOIT 25 €

PAR HEURE ET PAR PERSONNE).

PAS DE DROIT DE BOUCHON.

TABLES ET ALCOOLS NON COMPRIS.

OPTION NAPPAGE

■ NAPPE ET SERVIETTE EN TISSU
BLANC :

- NAPPE CARRÉE 240X240 POUR
TABLE RONDE LA NAPPE : 10.00 €

- NAPPE CARRÉE 220X220 POUR
TABLE RONDE LA NAPPE : 10.00 €

- NAPPE RECTANGULAIRE 150X250
POUR TABLE RECTANGULAIRE LA
NAPPE : 10.00 €

- SERVIETTE LA SERVIETTE : 1 €

LES GARNITURES

LES LÉGUMES :

JULIENNE DE COURGETTES
FAGOTS D'HARICOTS VERTS
MIJOTÉE DE COURGETTES ET PLEUROTÉS
POUSSE D'ÉPINARDS À LA CRÈME
POÊLÉE DE LÉGUMES (CAROTTES, COURGETTES, TOMATE CERISE)
MILLEFEUILLE PROVENÇALE (COURGETTE, AUBERGINE, TOMATE)
POÊLÉE D'HARICOTS PLATS
COMPOTÉE DE COURGETTES ET POIVRONS
AUBERGINE À LA TOMATE
FLAN DE COURGETTES
MOUSSE DE LÉGUMES (CAROTTES ET PETITS POIS)
PETITS FARCIS PROVENÇAUX (TOMATE ET COURGETTES)

LES FÉCULENTS :

GRATIN DAUPHINOIS
CRÊPES VONNASSIENNES (2)
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
POMME DUCHESSÉ (2)
POMME DE TERRE GRENAILLE SAUTÉE
POMME DE TERRE GRENAILLE MARINÉ AU ROMARIN
PURÉE DE PATATE DOUCE
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE

Menu Ballerine

ENTRÉE

TARTARE DE SAUMON ET SA CRÈME DE MASCARPONE CITRONNÉE
ou
MOUSSELINE DE SAUMON, ÉCLATS DE SAINT JACQUES, CRÈME D'OSEILLE (CHAUD)
ou
FINGER DE CANARD AUX MORILLES, FOIE GRAS ET SA GELÉE DE FRAMBOISE,
PETITE FEUILLE VERTE

PLAT

CUISSE DE PINTADE FARCIE AUX MORILLES ET SON JUS
ou
FONDANT DE VEAU SAUCE SAUCE CIDRE ET ÉCHALOTES (PALERON)
ou
MAGRET DE CANARD SAUCE POIVRE VERT
ou
FILET DE DORADE ET SA CRÈME D'ÉCREVISSSES

GARNITURE

AU CHOIX 1 LÉGUME ET 1 FÉCULENT DANS LA LISTE CI-APRÈS
ET SA GRAPPE DE TOMATE CERISE

LA RONDE DES FROMAGES

VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE UN SERVICE À L'ASSIETTE OU SOUS FORME DE BUFFET

SERVI À L'ASSIETTE

3 AU CHOIX DANS LA LISTE
(COMTÉ, CAMEMBERT, SAINT MARCELLIN, ROCAMADOUR, TOME DE SAVOIE, SAINT NECTAIRE, MORBIER)
ET SON PAIN AU NOIX

ou

FROMAGE BLANC À LA CRÈME

SERVI SOUS FORME DE BUFFET (SUPPL. 2.00€)

CAMEMBERT, SAINT MARCELLIN, BLEU D'Auvergne, BRILLAT SAVARIN, CHABIS (CHÈVRE),
COMTÉ, TOME DE SAVOIE, REBLOCHON FERMIER, SAINT NECTAIRE, CROTTIN DE CHAVIGNOL
PAIN AUX NOIX

ET FROMAGE BLANC À LA CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES

DESSERT DES MARIÉS

PIÈCES MONTÉES CLASSIQUE (2 CHOUX PAR PERSONNE)
ou
PIÈCES MONTÉES DE MACARONS (2 MACARONS PAR PERSONNE)
ET
BUFFET D'ENTREMETS (3 GÂTEAUX AU CHOIX)
(VOIR CARTE DES DESSERTS)
ou
BUFFET DE MIGNARDISES (3 PAR PERSONNE)
(VOIR CARTE DES DESSERTS)
CORBEILLE DE FRUITS FRAIS DE SAISON (1 FRUIT PAR PERSONNE.)

PAIN INDIVIDUEL ET CAFÉ

37.00 €
PAR PERSONNE

PRESTATIONS COMPRISSES AU REPAS :

BOISSONS SOFTS :
EAU MINÉRALE (NESTLÉ),
EAU GAZEUSE (BADOIT).
POSSIBILITÉ DE BOUTEILLE EN VERRE :
SUPPL. : 0.50 CTS PAR PERSONNE
EAU MINÉRALE : EVIAN
EAU GAZEUSE : BADOIT
LA VAISSELLE,
DÉPART DU LIEU DE RÉCEPTION :
MAXIMUM 2H00 DU MATIN
(AU-DELÀ SUPPL. : SOIT 25 €
PAR HEURE ET PAR PERSONNE).
PAS DE DROIT DE BOUCHON.
TABLES ET ALCOOLS NON COMPRIS.

OPTION NAPPAGE

■ NAPPE ET SERVIETTE EN TISSU
BLANC :

- NAPPE CARRÉE 240X240 POUR
TABLE RONDE LA NAPPE : 10.00 €

- NAPPE CARRÉE 220X220 POUR
TABLE RONDE LA NAPPE : 10.00 €

- NAPPE RECTANGULAIRE 150X250
POUR TABLE RECTANGULAIRE LA
NAPPE : 10.00 €

- SERVIETTE LA SERVIETTE : 1 €

LES GARNITURES

LES LÉGUMES :

JULIENNE DE COURGETTES
FAGOTS D'HARICOTS VERTS
MIJOTÉE DE COURGETTES ET PLEUROTÉS
POUSSE D'ÉPINARDS À LA CRÈME
POÊLÉE DE LÉGUMES (CAROTTES, COURGETTES, TOMATE CERISE)
MILLEFEUILLE PROVENÇALE (COURGETTE, AUBERGINE, TOMATE)
POÊLÉE D'HARICOTS PLATS
COMPOTÉE DE COURGETTES ET POIVRONS
AUBERGINE À LA TOMATE
FLAN DE COURGETTES
MOUSSE DE LÉGUMES (CAROTTES ET PETITS POIS)
PETITS FARCIS PROVENÇAUX (TOMATE ET COURGETTES)

LES FÉCULENTS :

GRATIN DAUPHINOIS
CRÊPES VONNASSIENNES (2)
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
POMME DUCHESSÉ (2)
POMME DE TERRE GRENAILLE SAUTÉE
POMME DE TERRE GRENAILLE MARINÉ AU ROMARIN
PURÉE DE PATATE DOUCE
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE

Menu Orchidée

ENTRÉE

NOUGAT DE BOUDIN BLANC, CHUTNEY DE GRIOTTES, PETITE FEUILLE VERTE
(CANNEBERGE, PISTACHE, ABRICOT, FOIE GRAS)

OU

SAUTÉ DE GAMBAS AU COINTREAU (6), SAUCE CRÈME ET ÉCHALOTES,
LIT DE POUSSE D'ÉPINARD À LA CRÈME (CHAUD)

OU

BALLOTINE DE BAR AUX ÉCREVISSSES, RIZ SAUVAGE ET SA CRÈME SAFRANÉE (CHAUD)

PLAT

PAVÉ DE VEAU SAUCE AUX MORILLES

OU

SUPRÊME DE PINTADE, JUS CRÉMÉ AU VIN JAUNE

OU

FILET DE SAINT PIERRE SAUCE HOMARDINE

GARNITURE

AU CHOIX 1 LÉGUME ET 1 FÉCULENT DANS LA LISTE CI-APRÈS
ET SA GRAPPE DE TOMATE CERISE

LA RONDE DES FROMAGES

VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE UN SERVICE À L'ASSIETTE OU SOUS FORME DE BUFFET

SERVI À L'ASSIETTE

3 AU CHOIX DANS LA LISTE

(COMTÉ, CAMEMBERT, SAINT MARCELLIN, ROCAMADOUR, TOME DE SAVOIE, SAINT NECTAIRE, MORBIER)
ET SON PAIN AU NOIX

OU

FROMAGE BLANC À LA CRÈME

SERVI SOUS FORME DE BUFFET (SUPPL. 2.00€)

CAMEMBERT, SAINT MARCELLIN, BLEU D'Auvergne, BRILLAT SAVARIN, CHABIS (CHÈVRE),
COMTÉ, TOME DE SAVOIE, REBLOCHON FERMIER, SAINT NECTAIRE, CROTTIN DE CHAVIGNOL
PAIN AUX NOIX

ET FROMAGE BLANC À LA CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES

DESSERT DES MARIÉS

PIÈCES MONTÉES CLASSIQUE (2 CHOUX PAR PERSONNE)

OU

PIÈCES MONTÉES DE MACARONS (2 MACARONS PAR PERSONNE)

ET

BUFFET D'ENTREMETS (3 GÂTEAUX AU CHOIX)
(VOIR CARTE DES DESSERTS)

OU

BUFFET DE MIGNARDISES (3 PAR PERSONNE)
(VOIR CARTE DES DESSERTS)

CORBILLE DE FRUITS FRAIS DE SAISON (1 FRUIT PAR PERSONNE.)

PAIN INDIVIDUEL ET CAFÉ

39.30 €
PAR PERSONNE

PRESTATIONS COMPRISES AU REPAS :

BOISSONS SOFTS :

EAU MINÉRALE (NESTLÉ),

EAU GAZEUSE (BADOIT).

POSSIBILITÉ DE BOUTEILLE EN VERRE :

SUPPL. : 0.50 CTS PAR PERSONNE

EAU MINÉRALE : EVIAN

EAU GAZEUSE : BADOIT

LA VAISSELLE,

DÉPART DU LIEU DE RÉCEPTION :

MAXIMUM 2H00 DU MATIN

(AU-DELÀ SUPPL. : SOIT 25 €

PAR HEURE ET PAR PERSONNE).

PAS DE DROIT DE BOUCHON.

TABLES ET ALCOOLS NON COMPRIS.

OPTION NAPPAGE

■ NAPPE ET SERVIETTE EN TISSU
BLANC :

- NAPPE CARRÉE 240X240 POUR
TABLE RONDE LA NAPPE : 10.00 €

- NAPPE CARRÉE 220X220 POUR
TABLE RONDE LA NAPPE : 10.00 €

- NAPPE RECTANGULAIRE 150X250
POUR TABLE RECTANGULAIRE LA
NAPPE : 10.00 €

- SERVIETTE LA SERVIETTE : 1 €

LES GARNITURES

LES LÉGUMES :

JULIENNE DE COURGETTES
FAGOTS D'HARICOTS VERTS
MIJOTÉE DE COURGETTES ET PLEUROTÉS
POUSSE D'ÉPINARDS À LA CRÈME
POÊLÉE DE LÉGUMES (CAROTTES, COURGETTES, TOMATE CERISE)
MILLEFEUILLE PROVENÇALE (COURGETTE, AUBERGINE, TOMATE)
POÊLÉE D'HARICOTS PLATS
COMPOTÉE DE COURGETTES ET POIVRONS
AUBERGINE À LA TOMATE
FLAN DE COURGETTES
MOUSSE DE LÉGUMES (CAROTTES ET PETITS POIS)
PETITS FARCIS PROVENÇAUX (TOMATE ET COURGETTES)

LES FÉCULENTS :

GRATIN DAUPHINOIS
CRÊPES VONNASSIENNES (2)
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
POMME DUCHESSÉ (2)
POMME DE TERRE GRENAILLE SAUTÉE
POMME DE TERRE GRENAILLE MARINÉ AU ROMARIN
PURÉE DE PATATE DOUCE
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE

Menu Colombe

ENTRÉE

MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD ET GRIOTTES, PAIN BRIOCHÉ, PETITE FEUILLE VERTE

OU

SAINT JACQUES POCHÉES (3), CRÉMEUX D'ÉCREVISSSES
SUR LIT DE PETITE RATATOUILLE PROVENÇALE (CHAUD)

OU

FINGER DE SAINT JACQUES, QUINOA, COEUR DE LANGOUSTE, PETITE FEUILLE VERTE

PLAT

MIGNON DE VEAU SAUCE AUX MORILLES

OU

PIGEONNEAU FARCI FORESTIER EN PAUPIETTE, JUS CORSÉ AU PORTO

OU

ROTI BRESSAN JUS CRÉMÉ AU VIN JAUNE

OU

MÉDAILLON DE LOTTE SAUCE CHAMPAGNE

GARNITURE

AU CHOIX 1 LÉGUME ET 1 FÉCULENT DANS LA LISTE CI-APRÈS
ET SA GRAPPE DE TOMATE CERISE

LA RONDE DES FROMAGES

VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE UN SERVICE À L'ASSIETTE OU SOUS FORME DE BUFFET

SERVI À L'ASSIETTE

3 AU CHOIX DANS LA LISTE

(COMTÉ, CAMEMBERT, SAINT MARCELLIN, ROCAMADOUR, TOME DE SAVOIE, SAINT NECTAIRE, MORBIER)
ET SON PAIN AU NOIX

OU

FROMAGE BLANC À LA CRÈME

SERVI SOUS FORME DE BUFFET (SUPPL. 2.00€)

CAMEMBERT, SAINT MARCELLIN, BLEU D'Auvergne, BRILLAT SAVARIN, CHABIS (CHÈVRE),
COMTÉ, TOME DE SAVOIE, REBLOCHON FERMIER, SAINT NECTAIRE, CROTTIN DE CHAVIGNOL
PAIN AUX NOIX

ET FROMAGE BLANC À LA CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES

DESSERT DES MARIÉS

PIÈCES MONTÉES CLASSIQUE (2 CHOUX PAR PERSONNE)

OU

PIÈCES MONTÉES DE MACARONS (2 MACARONS PAR PERSONNE)

ET

BUFFET D'ENTREMETS (3 GÂTEAUX AU CHOIX)
(VOIR CARTE DES DESSERTS)

OU

BUFFET DE MIGNARDISES (3 PAR PERSONNE)
(VOIR CARTE DES DESSERTS)

CORBEILLE DE FRUITS FRAIS DE SAISON (1 FRUIT PAR PERSONNE.)

PAIN INDIVIDUEL ET CAFÉ

41.40 €
PAR PERSONNE

PRESTATIONS COMPRISES AU REPAS :

BOISSONS SOFTS :

EAU MINÉRALE (NESTLÉ),

EAU GAZEUSE (BADOIT).

POSSIBILITÉ DE BOUTEILLE EN VERRE :

SUPPL. : 0.50 CTS PAR PERSONNE

EAU MINÉRALE : EVIAN

EAU GAZEUSE : BADOIT

LA VAISSELLE,

DÉPART DU LIEU DE RÉCEPTION :

MAXIMUM 2H00 DU MATIN

(AU-DELÀ SUPPL. : SOIT 25 €

PAR HEURE ET PAR PERSONNE).

PAS DE DROIT DE BOUCHON.

TABLES ET ALCOOLS NON COMPRIS.

OPTION NAPPAGE

■ NAPPE ET SERVIETTE EN TISSU
BLANC :

- NAPPE CARRÉE 240X240 POUR
TABLE RONDE LA NAPPE : 10.00 €

- NAPPE CARRÉE 220X220 POUR
TABLE RONDE LA NAPPE : 10.00 €

- NAPPE RECTANGULAIRE 150X250
POUR TABLE RECTANGULAIRE LA
NAPPE : 10.00 €

- SERVIETTE LA SERVIETTE : 1 €

LES GARNITURES

LES LÉGUMES :

JULIENNE DE COURGETTES
FAGOTS D'HARICOTS VERTS
MIJOTÉE DE COURGETTES ET PLEUROTÉS
POUSSE D'ÉPINARDS À LA CRÈME
POÊLÉE DE LÉGUMES (CAROTTES, COURGETTES, TOMATE CERISE)
MILLEFEUILLE PROVENÇALE (COURGETTE, AUBERGINE, TOMATE)
POÊLÉE D'HARICOTS PLATS
COMPOTÉE DE COURGETTES ET POIVRONS
AUBERGINE À LA TOMATE
FLAN DE COURGETTES
MOUSSE DE LÉGUMES (CAROTTES ET PETITS POIS)
PETITS FARCIS PROVENÇAUX (TOMATE ET COURGETTES)

LES FÉCULENTS :

GRATIN DAUPHINOIS
CRÊPES VONNASSIENNES (2)
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
POMME DUCHESSÉ (2)
POMME DE TERRE GRENAILLE SAUTÉE
POMME DE TERRE GRENAILLE MARINÉ AU ROMARIN
PURÉE DE PATATE DOUCE
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE

Menu Tendance

VIN D'HONNEUR

MISES EN BOUCHES FROIDES

CHUTNEY DE TOMATE CERISE ET MOUSSE DE CHÈVRE
LE CUBISME DANS TOUS SES ÉTATS (FOIE GRAS)
PIPERADE DE LÉGUMES ET EFFEUILLÉ DE CABILLAUD
BOUCHÉE À LA ROSETTE ET SES CRUDITÉS
TOAST AU SAUMON FUMÉ ET SA POINTE DE CHANTILLY CITRONNÉE
COCKTAIL DE ST JACQUES, ÉCREVISSSES, MANDARINE

MISES EN BOUCHES CHAUDES

MINI CHAUSSON DES BALKANS (AGNEAU, BOEUF, TOMATE ET AUBERGINE)
MINI CROQUE-MONSIEUR
MINI QUICHE CHÈVRE ET TOMATE CONFITE

ANIMATION « CHAFING-DISH »

À CHOISIR 2 CASSOLETTE DANS LA LISTE (VOIR EN FIN DE PAGE MENU TENDANCE)

ANIMATION PLANCHA

À CHOISIR 2 ANIMATIONS DANS LA LISTE (VOIR EN FIN DE PAGE MENU TENDANCE)

19.20 €
PAR PERSONNE

PRESTATIONS COMPRISSES DANS LE VIN D'HONNEUR :

BOISSONS SOFTS :
EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE,
COCA-COLA ET JUS D'ORANGE.
LA VERRERIE (VERRE BALLON ET
COUPE À CHAMPAGNE SI BESOIN).
LE NAPPAGE DU BUFFET ET
LES SERVIETTES EN NON TISSÉ
(NAPPE BLANCHE).
LE SERVICE AU BUFFET ET
CIRCULANT.
LA MISE EN PLACE DU BUFFET.
PAS DE DROIT DE BOUCHON.

REPAS

ENTRÉE

DUO GOURMAND DE MISES EN BOUCHES (EN CHOISIR DEUX PAR PERSONNE)

CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS ET SON ESPUMA DE POMME VERTE

OU

ESPUMA DE FOIE GRAS ET CRUMBLE DE PAIN D'ÉPICES

OU

PANNA COTTA DE POIVRON ROUGE ET SA GAMBAS POÊLÉE

OU

MOUSSE D'ASPERGES ET ÉMULSION DE CHORIZO

OU

VELOUTÉ DE CAROTTES AU CUMIN ET SA SAINT JACQUES POÊLÉE

PLAT

CUISSE DE PINTADE FARCIE AUX MORILLES ET SON JUS

OU

FONDANT DE VEAU SAUCE SAUCE CIDRE ET ÉCHALOTES (PALERON)

OU

FILET DE DORADE ET SA CRÈME D'ÉCREVISSSES

GARNITURE

AU CHOIX 1 LÉGUME ET 1 FÉCULENT DANS LA LISTE CI-APRÈS
ET SA GRAPPE DE TOMATE CERISE

35.40 € PAR PERSONNE

PRESTATIONS COMPRISES AU REPAS :

BOISSONS SOFTS :
EAU MINÉRALE (NESTLÉ),
EAU GAZEUSE (BADOIT).
POSSIBILITÉ DE BOUTEILLE EN VERRE :
SUPPL. : 0.50 CTS PAR PERSONNE
EAU MINÉRALE : EVIAN
EAU GAZEUSE : BADOIT
LA VAISSELLE,
DÉPART DU LIEU DE RÉCEPTION :
MAXIMUM 2H00 DU MATIN
(AU-DELÀ SUPPL. : SOIT 25 €
PAR HEURE ET PAR PERSONNE).
PAS DE DROIT DE BOUCHON.
TABLES ET ALCOOLS NON COMPRIS.

OPTION NAPPAGE

■ NAPPE ET SERVIETTE EN TISSU
BLANC :

- NAPPE CARRÉE 240X240 POUR
TABLE RONDE LA NAPPE : 10.00 €

- NAPPE CARRÉE 220X220 POUR
TABLE RONDE LA NAPPE : 10.00 €

- NAPPE RECTANGULAIRE 150X250
POUR TABLE RECTANGULAIRE LA
NAPPE : 10.00 €

- SERVIETTE LA SERVIETTE : 1 €

LA RONDE DES FROMAGES

VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE UN SERVICE À L'ASSIETTE OU SOUS FORME DE BUFFET

SERVI À L'ASSIETTE

3 AU CHOIX DANS LA LISTE

(COMTÉ, CAMEMBERT, SAINT MARCELLIN, ROCAMADOUR, TOME DE SAVOIE, SAINT NECTAIRE, MORBIER)
ET SON PAIN AU NOIX

OU

FROMAGE BLANC À LA CRÈME

SERVI SOUS FORME DE BUFFET (SUPPL. 2.00€)

CAMEMBERT, SAINT MARCELLIN, BLEU D'AUVERGNE, BRILLAT SAVARIN, CHABIS (CHÈVRE),
COMTÉ, TOME DE SAVOIE, REBLOCHON FERMIER, SAINT NECTAIRE, CROTTIN DE CHAVIGNOL

PAIN AUX NOIX

ET FROMAGE BLANC À LA CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES

DESSERT DES MARIÉS

PIÈCES MONTÉES CLASSIQUE (2 CHOUX PAR PERSONNE)

OU

PIÈCES MONTÉES DE MACARONS (2 MACARONS PAR PERSONNE)

ET

BUFFET D'ENTREMETS (3 GÂTEAUX AU CHOIX)
(VOIR CARTE DES DESSERTS)

OU

BUFFET DE MIGNARDISES (3 PAR PERSONNE)
(VOIR CARTE DES DESSERTS)

CORBEILLE DE FRUITS FRAIS DE SAISON (1 FRUIT PAR PERSONNE.)

PAIN INDIVIDUEL ET CAFÉ

LES GARNITURES

LES LÉGUMES :

JULIENNE DE COURGETTES
FAGOTS D'HARICOTS VERTS
MIJOTÉE DE COURGETTES ET PLEUROTÉS
POUSSE D'ÉPINARDS À LA CRÈME
POÊLÉE DE LÉGUMES (CAROTTES, COURGETTES, TOMATE CERISE)
MILLEFEUILLE PROVENÇALE (COURGETTE, AUBERGINE, TOMATE)
POÊLÉE D'HARICOTS PLATS
COMPOTÉE DE COURGETTES ET POIVRONS
AUBERGINE À LA TOMATE
FLAN DE COURGETTES
MOUSSE DE LÉGUMES (CAROTTES ET PETITS POIS)
PETITS FARCIS PROVENÇAUX (TOMATE ET COURGETTES)

LES FÉCULENTS :

GRATIN DAUPHINOIS
CRÊPES VONNASSIENNES (2)
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
POMME DUCHESSÉ (2)
POMME DE TERRE GRENAILLE SAUTÉE
POMME DE TERRE GRENAILLE MARINÉ AU ROMARIN
PURÉE DE PATATE DOUCE
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE

Menu Végétarien

ENTRÉE

FINGER DE LÉGUMES ET SES LÉGUMES CROQUANTS

PLAT

STEAK DE BOULGOUR

GARNITURE

AU CHOIX 1 LÉGUME ET 1 FÉCULENT DANS LA LISTE CI-APRÈS
ET SA GRAPPE DE TOMATE CERISE

LES LÉGUMES :

JULIENNE DE COURGETTES - FAGOTS D'HARICOTS VERTS - FAGOTS D'ASPERGES VERTES
CHIFFONNADE D'ENDIVES À LA CRÈME - POÊLÉE DE LÉGUMES (CAROTTES, COURGETTES, TOMATE CERISE)
TIAN DE LÉGUMES - POIS GOURMANDS - COMPOTÉE DE COURGETTES ET POIVRONS
AUBERGINE À LA TOMATE - CHAMPIGNONS PERSILLÉS - JEUNES CAROTTES DÉGLACÉE À L'ORANGE

LES FÉCULENTS :

GRATIN DAUPHINOIS - CRÊPES VONNASSIENNES (2) - RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
POMME DUCHESSE (2) - POMME DE TERRE GRENAILLE MARINÉ AU ROMARIN - PURÉE DE PATATE DOUCE
RIZ SAUVAGE - ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE - RÂPÉ DE POMME DE TERRE

LA RONDE DES FROMAGES

VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE UN SERVICE À L'ASSIETTE OU SOUS FORME DE BUFFET

SERVI À L'ASSIETTE

3 AU CHOIX DANS LA LISTE
(COMTÉ, CAMEMBERT, SAINT MARCELLIN, ROCAMADOUR, TOME DE SAVOIE, SAINT NECTAIRE, MORBIER)
ET SON PAIN AU NOIX

OU

FROMAGE BLANC À LA CRÈME

SERVI SOUS FORME DE BUFFET (SUPPL. 2.00€)

CAMEMBERT, SAINT MARCELLIN, BLEU D'Auvergne, BRILLAT SAVARIN, CHABIS (CHÈVRE),
COMTÉ, TOME DE SAVOIE, REBLOCHON FERMIER, SAINT NECTAIRE, CROTTIN DE CHAVIGNOL
PAIN AUX NOIX

ET FROMAGE BLANC À LA CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES

DESSERT DES MARIÉS

PIÈCES MONTÉES CLASSIQUE (2 CHOUX PAR PERSONNE)

OU

PIÈCES MONTÉES DE MACARONS (2 MACARONS PAR PERSONNE)

ET

BUFFET D'ENTREMETS (3 GÂTEAUX AU CHOIX)
(VOIR CARTE DES DESSERTS)

OU

BUFFET DE MIGNARDISES (3 PAR PERSONNE)
(VOIR CARTE DES DESSERTS)

CORBEILLE DE FRUITS FRAIS DE SAISON (1 FRUIT PAR PERSONNE.)

PAIN INDIVIDUEL ET CAFÉ

34.35 €
PAR PERSONNE

PRESTATIONS COMPRISSES AU REPAS :

BOISSONS SOFTS :

EAU MINÉRALE (NESTLÉ),

EAU GAZEUSE (BADOIT).

POSSIBILITÉ DE BOUTEILLE EN VERRE :

SUPPL. : 0.50 CTS PAR PERSONNE

EAU MINÉRALE : EVIAN

EAU GAZEUSE : BADOIT

LA VAISSELLE,

DÉPART DU LIEU DE RÉCEPTION :

MAXIMUM 2H00 DU MATIN

(AU-DELÀ SUPPL. : SOIT 25 €

PAR HEURE ET PAR PERSONNE).

PAS DE DROIT DE BOUCHON.

TABLES ET ALCOOLS NON COMPRIS.

OPTION NAPPAGE

■ NAPPE ET SERVIETTE EN TISSU
BLANC :

- NAPPE CARRÉE 240X240 POUR
TABLE RONDE LA NAPPE : 10.00 €

- NAPPE CARRÉE 220X220 POUR
TABLE RONDE LA NAPPE : 10.00 €

- NAPPE RECTANGULAIRE 150X250
POUR TABLE RECTANGULAIRE LA
NAPPE : 10.00 €

- SERVIETTE LA SERVIETTE : 1 €

LES GARNITURES

LES LÉGUMES :

JULIENNE DE COURGETTES
FAGOTS D'HARICOTS VERTS
MIJOTÉE DE COURGETTES ET PLEUROTÉS
POUSSE D'ÉPINARDS À LA CRÈME
POÊLÉE DE LÉGUMES (CAROTTES, COURGETTES, TOMATE CERISE)
MILLEFEUILLE PROVENÇALE (COURGETTE, AUBERGINE, TOMATE)
POÊLÉE D'HARICOTS PLATS
COMPOTÉE DE COURGETTES ET POIVRONS
AUBERGINE À LA TOMATE
FLAN DE COURGETTES
MOUSSE DE LÉGUMES (CAROTTES ET PETITS POIS)
PETITS FARCIS PROVENÇAUX (TOMATE ET COURGETTES)

LES FÉCULENTS :

GRATIN DAUPHINOIS
CRÊPES VONNASSIENNES (2)
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
POMME DUCHESSÉ (2)
POMME DE TERRE GRENAILLE SAUTÉE
POMME DE TERRE GRENAILLE MARINÉ AU ROMARIN
PURÉE DE PATATE DOUCE
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE



37, RUE DE LA GARE - 69400 VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE · 26, RUE GAMBETTA 01400 CHÂTILLON - SUR - CHALARONNE
WWW.DC-BERTHET-TRAITEUR.COM · CONTACT@DC-BERTHET-TRAITEUR.COM

POUR VOTRE MARIAGE

CARTE DES DESSERTS

LES PRIX SONT PROPOSÉS PAR PERSONNE, SANS SERVICES NI VAISSELLE

*FONTAINE À CHAMPAGNE OFFERTE POUR TOUTE COMMANDE
(LES ALCOOLS RESTANT À VOTRE CHARGE).*

LES ENTREMETS

FRAISIER

Génoise avec crème mousseline et fraises (suivant saison)

FRAMBOISIER

Génoise avec crème mousseline et framboises

GRIOTTIER

Génoise avec crème mousseline et griottes

POIRIER

Génoise, bavarois aux poires

ROYAL CHOCOLAT

Biscuit succès, croquant praliné et mousse au chocolat

ROYAL CHOCOLAT BLANC

Biscuit succès, croquant caramel beurre salé et mousse au chocolat blanc

FORÊT NOIRE

Génoise au chocolat, mousse au chocolat, chantilly et griottes

ABRICOTIER

Génoise, mousse à l'abricots et morceaux abricots

L'EXOTIQUE

Biscuit succès, marmelade de framboise, mousse chocolat blanc et gelée de cassis

DÉLICE AUX FRUITS ROUGES

Génoise avec crème au beurre praliné

DÉLICE DES ILES

Biscuit coco, mousse ananas et son confit d'orange

LE PÉCHÉ DE LA GOURMANDISE

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

DOUCEUR À L'ABRICOT

Biscuit succès, mousse dulcey et son coeur d'abricot

DOUCEUR À LA CHÂTAIGNE

Biscuit succès, mousse marron sur croquant chocolat blanc

DOUCEUR À LA POIRE

Biscuit succès, mousse dulcey et son coeur de poire

DOUCEUR À LA PISTACHE

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

DOUCEUR CITRON ET FRAMBOISE

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

BUFFET DE DESSERTS *(EN MINI)*

MOUSSE AU CHOCOLAT
OEUF À LA NEIGE
SALADE DE FRAISES (EN SAISON)
TARTE TROPÉZIENNE
TARTELETTE AU CITRON
TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE
TARTE TATIN
TARTE AUX POMMES
TARTE AUX FRAISES
TARTE AUX FRAMBOISES
TARTE AUX POIRES
TARTE AU CHOCOLAT
TARTE AU CARAMEL ET SA POINTE DE SEL
CHOUX CHANTILLY
DÔME DE MOUSSE AU CHOCOLAT SUR CROUSTILLANT PASSION
DÔME DE MOUSSE À LA FRAMBOISE SUR CROUSTILLANT NOUGAT
DÔME DE MOUSSE AU CITRON VERT SUR CROUSTILLANT FRAMBOISE
DÔME DE MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC SUR CROUSTILLANT FRAMBOISE
CHOU À LA CRÈME PÂTISSIÈRE
MACARONS
CANNELE
CRÈME BRULÉE AUX NOISETTES
CRÈME BRULÉE AU CHOCOLAT
CRÈME BRULÉE NATURE
CRÈME BRULÉE CARAMEL ET BEURRE SALÉE
CRUMBLE POMME ET FRUITS ROUGES
TIRAMISU
ROYAL CHOCOLAT
EXOTIQUE
ÉCLAIR FAÇON FRAMBOISIER

EN OPTION

FONTAINE À CHOCOLAT (1.20 € PAR PERSONNE)

ASSORTIMENTS DE FRUITS DE SAISON
FRAISES, KIWI, BANANE, ORANGE, POMME, ANANAS, POIRE.
ASSORTIMENTS DE CHAMALLOWS



37, RUE DE LA GARE - 69400 VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE · 26, RUE GAMBETTA 01400 CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE
WWW.DC-BERTHET-TRAITEUR.COM · CONTACT@DC-BERTHET-TRAITEUR.COM

POUR VOTRE MARIAGE LES MENUS ENFANTS TARIF 2024

BAMBIN

1 QUARTIER DE MELON (SUIVANT SAISON)
2 TRANCHES DE ROSETTE

NUGGETS DE POULET (4)
POMMES DE TERRE GRENAILLES SAUTÉES

FROMAGE BLANC
BUFFET DE DESSERT
PAIN

12.00 €
PAR PERSONNE

PRESTATIONS COMPRISES AU REPAS :
BOISSONS SOFTS :
EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE.
LA VAISSELLE,
LE SERVICE JUSQU'À 2H DU MATIN
(AU-DELÀ SUPPLÉMENT).
PAS DE DROIT DE BOUCHON.
TABLES NON COMPRISES
SANS NAPPAGE.

CHÉRUBIN

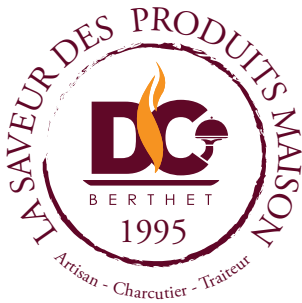
MINI TOMATE CERISE
CLUB SANDWICH AU POULET

CHIPS

FROMAGE BLANC
BUFFET DE DESSERT
PAIN

12.00 €
PAR PERSONNE

PRESTATIONS COMPRISES AU REPAS :
BOISSONS SOFTS :
EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE.
LA VAISSELLE,
LE SERVICE JUSQU'À 2H DU MATIN
(AU-DELÀ SUPPLÉMENT).
PAS DE DROIT DE BOUCHON.
TABLES NON COMPRISES
SANS NAPPAGE..



37, RUE DE LA GARE - 69400 VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE · 26, RUE GAMBETTA 01400 CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE
WWW.DC-BERTHET-TRAITEUR.COM · CONTACT@DC-BERTHET-TRAITEUR.COM

POUR VOTRE MARIAGE PETIT ENCAS DE FIN DE SOIRÉE

TARIF 2024

PLATEAUX DE CHARCUTERIES

POUR 10 PERSONNES
JAMBON BLANC
JAMBON CRU
TERRINE
ROSETTE
MINI PÂTE CROUTE

50.00 €
LE PLATEAU

PLATEAUX DE CLUB SANDWICH

10 CLUB COMTÉ/JAMBON CRU
10 CLUB VOLAILLE/CAVIAR DE TOMATE CONFITE
10 CLUB SAUMON FUMÉ ET FROMAGE FRAIS FINES HERBES

40.00 €
LE PLATEAU (30 PIÈCES)



POUR VOTRE MARIAGE BRUNCH ET BUFFET DU LE LENDEMAIN

TARIF 2024

BRUNCH DU LENDEMAIN

CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT

JUS DE FRUITS ET EAU MINÉRALE

MINI VIENNOISERIES : CROISSANT (1) ET PAIN AU CHOCOLAT (1)

BAGUETTE (1/2 PAR PERSONNE), BEURRE ET CONFITURE

TABOULÉ

SALADE NIÇOISE

SALADE DE POMME DE TERRE ET CERVELAS

1 TRANCHE DE JAMBON BLANC

2 TRANCHES DE ROSETTE

1 TRANCHE DE RÔTI DE VOLAILLE

TARTE AUX POMMES

15.30 €
PAR PERSONNE

PRESTATIONS COMPRISES :

LA LIVRAISON, SANS NAPPAGE,
SANS BOISSON, SANS VAISSELLE, SANS SERVICE.

37, RUE DE LA GARE - 69400 VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE · 26, RUE GAMBETTA 01400 CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE
WWW.DC-BERTHET-TRAITEUR.COM · CONTACT@DC-BERTHET-TRAITEUR.COM

BUFFET DU LENDEMAIN

CRUDITES

CAROTTES RÂPÉES

MACÉDOINE

SALADES COMPOSEES

SALADE NIÇOISE

TABOULÉ

VIANDES FROIDES

1 TRANCHE DE RÔTI DE PORC (CORNICHON)

1 TRANCHE DE RÔTI DE VOLAILLE

ASSORTIMENTS DE POISSONS

1 TRANCHE DE TERRINE DE POISSONS (MAYONNAISE)

ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIES

1 TRANCHE DE JAMBON CRU

MELON (SUIVANT LA SAISON) OU MINI PÂTÉ CROÛTE (2 TRANCHES)

FROMAGE BLANC À LA CRÈME (SUCRE)

TARTE AUX POMMES

PAIN

12.10 €
PAR PERSONNE

PRESTATIONS COMPRISES :

LA LIVRAISON, SANS NAPPAGE,
SANS BOISSON, SANS VAISSELLE, SANS SERVICE.



37, RUE DE LA GARE - 69400 VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE · 26, RUE GAMBETTA 01400 CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE
WWW.DC-BERTHET-TRAITEUR.COM · CONTACT@DC-BERTHET-TRAITEUR.COM

INFORMATIONS PRATIQUES

CONFIRMATION DE COMMANDE

NOM :
DATE DU MARIAGE :

AFIN DE CONFIRMER VOTRE CHOIX DE NOTRE PRESTATION TRAITEUR
À LA DATE SOUHAITÉE, NOUS VOUS DEMANDONS DE NOUS TRANSMETTRE :

- LE PRÉSENT DEVIS SIGNÉ AVEC LA DATE ET LA MENTION « BON POUR ACCORD »
- UN ACOMPTE REPRÉSENTANT 30 % DU MONTANT TOTAL
- SIGNER LA CONFIRMATION DE COMMANDE

A RÉCEPTION DE CES TROIS DOCUMENTS, VOTRE DATE EST RÉSERVÉE.

LE NOMBRE DE CONVIVES EST À CONFIRMER 3 SEMAINES AVANT LA DATE
DE LA RÉCEPTION ET SERVIRA DE BASE À LA FACTURATION.

EN CAS D'ANNULATION DU MARIAGE, LE CHÈQUE D'ACOMPTE EST
DÉFINITIVEMENT PERDU ET SERA ENCAISSÉ PAR NOS SOINS.

LE SOLDE EST À RÉGLER MAXIMUM UNE SEMAINE APRÈS LA RÉCEPTION.

MENTION MANUSCRITE
« LU ET APPROUVÉ »

DATE ET SIGNATURE