

CARTE 2024



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

COMMANDES – FETES DE FIN D'ANNEE 2024

1. OBJET

L'entreprise **BERTHET TRAITEUR** a pour activité la fabrication artisanale et la vente de produits de charcuteries 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.

2. 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 date limite des commandes

3. 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)

Pour une question de logistique lors du retrait, il vous sera demandé si possible de payer la totalité de la commande lors de la réservation. En tout état de cause, la commande ne sera validée qu'après un paiement d'un acompte ou de la totalité.

4. DATE LIMITE DES COMMANDES

Pour le 24/12 et le 25/12 : le jeudi 19/12 à 13h00 au magasin

Le jeudi 19/12 à 13h00 par mail (berthet-damien@orange.fr)

Pour le 31/12 : Le vendredi 27/12 à 13h00 au magasin

Le vendredi 27/12 à 13h00 par mail (berthet-damien@orange.fr)

5. 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 17h00**
 - Le 25/12 : de 8h00 à 12h00**
 - Le 31/12 : de 9h00 à 17h00**

APERITIF

FEUILLETES APERITIFS

Variétés de feuilletés apéritifs

(Jambon, fromage, olives, tomate confite et saucisse)

(dans 100 grs : environ 10 feuilletés)

3.30 € les 100 grs

PAIN SURPRISE

Saveurs de fête (environ 50 toasts)

- **Ganache au foie gras**
- **Viande des alpes (bœuf)**
- **Rosette**
- **Rillette de canard**
- **saumon fumé**

Le pain : 41.00 €

LES FORMULES APERITIVES

FORMULE végétarienne

- **mini quiche au fromage**
- **verrine céréales et cranberries**
- **mini pain pita, tartare de légumes à l'indienne**
- **mini samoussas aux légumes**

Par personne : 4.40 €

FORMULE dégustation

- **verrine guacamole, rillette de crabe et tourteau**
- **mini burger poulet césar**
- **croustillant de crevette**

Par personne : 4.00 €

FORMULE savoureuse

- **verrine mousse de tomate et son tartare de Saint jacques**
- **mini quiche lorraine**
- **cube de foie gras et sa gelée de framboise**
- **burger nordique (saumon fumé)**

Par personne : 5.10 €

FORMULE alliance des saveurs

- chausson aux escargots
- pain pita, confit d'oignon et magret de canard fumé
- mini quiche lorraine
- burger nordique (saumon fumé)
- mini muffin aux légumes, fromage frais et fines herbes

Par personne : 6.40 €

FORMULE velours

- croustillant de crevette
- verrine guacamole, rilette de crabe et tourteau
- chausson aux escargots
- mini pain pita, tartare de légumes à l'indienne
- cubisme de foie gras et sa gelée de framboise
- burger nordique (saumon fumé)

Par personne : 8.00 €

LES ENTREES FROIDES

TERRINES DE VIANDES

- terrine de poularde aux griottes		3.60	€ la part (100 grs)
	sur plat*	4.10	€ la part (100 grs)
- terrine de cerf aux morilles et pistaches		3.60	€ la part (100 grs)
	sur plat*	4.10	€ la part (100 grs)

(* : sur plat les terrines sont accompagnées de chutney de griottes (30 grs))

TERRINES DE POISSONS

- terrine de sandre , ses éclats d'écrevisses et son cœur de langoustines		4.10	€ la part (100 grs)
	sur plat *	4.60	€ la part (100 grs)
- terrine de Saint jacques		3.40	€ la part (100 grs)
	sur plat *	3.90	€ la part (100 grs)

(* : sur plat les terrines sont accompagnées de mayonnaise (50grs))

LES MEDAILLONS DE POISSONS

- médaillon de sandre farci à la mousse de Saint jacques		5.10	€ la part
	sur plat *	5.60	€ la part
- Médaillon de saumon farci à la mousse de brochet		4.90	€ la part
	Sur plat *	5.40	€ la part

(* : sur plat les médaillons sont accompagnés de mayonnaise (50 grs))

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 7.70 € la part

LES ENTREMETS

- millefeuille de poularde aux pistaches, foie gras, gelée de framboise 6.10 € la part
- sur plat * 6.60 € la part

(* : sur plat les entremets sont accompagnées de chutney de griottes)(30grs))

- duo des mers : mariage du Saint pierre et de la mousse de St jacques 5.20 € la part
- sur plat * 5.70 € la part

(* : sur plat le duo est accompagné de mayonnaise (50grs))

DIVERS

- foie gras de canard maison (70 grs) 8.90 € la part
- foie gras de canard maison (70 grs)
- sur plat (chutney de griottes, pain d'épices) 10.20€ la part
- saumon fumé maison Ecossais Label Rouge (100 grs) 6.00 € la part
- saumon fumé maison Ecossais Label Rouge (100 grs)
- Sur plat 6.50 € la part
- 1/2 queue de langouste de cuba (mayonnaise)(50grs) 21.90 € la part
- Sur plat 22.40 € la part

LES ENTREES CHAUDES

LES CASSOLETTES

- cassolette de queues de gambas aux ravioles sauce whisky 7.00 € la part
- crumble de noix de Saint jacques sur fondue de poireaux sauce au curry 7.00 € la part
- Coquille Saint jacques 7.00 € la part
- cassolette de sauté de gambas au Cointreau sur lit d'épinard
sauce crème et échalotes 7.00 € la part
- cassolette ravioles aux cèpes, sot l'y laisse de volaille, foie gras
sauce crème 7.00 € la part

LES FEUILLETES

- bouchée à la reine (quenelles, ris de veau et champ.) 5.10 € la part

AUTRES

- escargots de bourgogne 7.30 € la douz.
- ris de veau braisé aux morilles 9.00 € la part

LES CERVELAS EN BRIOCHE

- Cervelas brioché Pistaché (4 pers.) 12.50 € pièce

LES POISSONS

LES POISSONS CHAUDS

- filet de lotte et sa crème d'écrevisses	7.50 € la part
- dos de flétan sauce langoustine	7.50 € la part
- filet de Bar sauce homardine	7.10 € la part
- filet de Saint Pierre sauce ciboulette	7.10 € la part
- mousseline d'écrevisses, cœur de langoustines sauce crustacés	6.90 € la part

LES GRATINS DE POISSONS

- gratin de fruits de mer (Moule, crevettes, encornet, quenelle, champignons sauce crustacés)	6.10 € la part
- gratin de mer à la royale (Sole, Saint jacques, écrevisses, champignons et quenelles)	7.20 € la part
- gratin impérial (Queue de langoustines, gambas, écrevisses, lotte, quenelles et champignons)	9.20 € la part

LES LEGUMES

- gratin dauphinois	2.90 € la part
- gratin de cardons	4.20 € la part
- gratin d'asperges	3.50 € la part
- marrons au jus	3.10 € la part
- risotto aux champignons	3.10 € la part
- risotto aux asperges vertes	3.10 € la part
poêlée forestière (Champignons, châtaignes et épinards en branche)	3.10 € la part
- poêlée Saint sylvestre (Champignons de paris, cèpes, girolles, fèves)	3.10 € la part
- poêlée d'hiver (patate douce, carottes, épinards, girolles)	3.10 € la part
- crêpe vonnassienne	0.70 € la pièce
- pomme dauphine	0.70 € la pièce
- purée de patate douce	3.10 € la part
- Butternuts sautées	3.10 € la part
- fagot d'haricots verts	1.30 € pièce

LES VIANDES

LA VOLAILLE

- cuisse de pintade farcie aux morilles	7.20 € la part
- chapon sauce crème et morilles	7.90 € la part
- dinde aux marrons	6.80 € la part
- poulet fermier à la crème	5.60 € la part
- poulet fermier à la crème et aux morilles	6.80 € la part
- émincé de suprême de poularde sauce vin jaune et morilles	8.00 € la part
- cuisse de canard confite et son jus	6.10 € la part
- magret de canard sauce cidre et échalotes	7.10 € la part
- rôti Bressan sauce crème et morilles	8.90 € la part

LES GIBIERS

- civet de sanglier (160 grs)	6.90 € la part
- pavé de cerf sauce porto et sa pomme au four (~120 grs)	8.90 € la part
- rôti de cuissot de cerf sauce poivrade	8.00 € la part

LE VEAU

- mignon de veau et ris de veau sauce crème	9.10 € la part
- paleron de veau sauce cidre et échalotes	7.10 € la part
- mignon de veau sauce aux morilles	9.10 € la part

LES DESSERTS

Les entremets

**disponible en individuel uniquement
(Forme rectangulaire)**

la part : 3.50 €

- **douceur citron et framboise** : biscuit coco, croquant citron, gelée de framboises, mousse citron et gelée de citron
- **croquant chocolat griottes** : biscuit succès, croquant chocolat blanc, mousse au chocolat et griottes
- **Douceur à la châtaigne** : biscuit succès, croquant chocolat blanc et mousse à la châtaigne
- **L'exotique** : génoise, gelée de myrtille, mousse passion
- **royal chocolat** : biscuit succès, croquant praliné et mousse au chocolat

PAIN D'ÉPICES : Pièce : 5.50 €

LES MENUS

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

LES MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES

N°1

**millefeuille de poularde aux pistaches, foie gras,
gelée de framboise**

civet de sanglier

Poêlée d'hiver

(patate douce, carottes, épinards, girolles)

Fagot d'haricots verts

PAR PERSONNE : ~~17.90 €~~ 16.20 €

N°2

duo des mers :

mariage du Saint pierre et de la mousse de St jacques

Dinde aux marrons

Butternuts sautées

Crêpes vonnassiennes (2)

PAR PERSONNE : ~~17.00 €~~ 15.30 €

N°3

Foie gras de canard maison

(Chutney de griottes et son pain d'épices)

Chapon sauce crème et morilles

Gratin dauphinois

Fagot d'haricots verts

PAR PERSONNE : ~~22.30 €~~ 20.10 €

N°4

cassolette de queues de gambas aux ravioles sauce whisky

Poulet fermier à la crème et aux morilles

Gratin dauphinois

Fagot d'haricots verts

PAR PERSONNE : ~~18.00 €~~ 16.20 €

N°5

**cassiolette raviolos aux cèpes, sot l'y laisse de volaille, foie gras
sauce crème**

**Chapon sauce crème et morilles
Butternuts sautées
Crêpes vonnassiennes (2)**

PAR PERSONNE : ~~19.40 €~~ 17.50 €

N°6

Terrine Saint Jacques

**Filet de Bar sauce homardine
Gratin d'asperges
Crêpes vonnassiennes (2)**

PAR PERSONNE : ~~15.90 €~~ 14.30 €

N°7

crumble de noix de Saint jacques sur fondue de poireaux sauce au curry

**Cuisse de pintade farcie aux morilles
Gratin de cardons
Crêpes vonnassiennes (2)**

PAR PERSONNE : ~~19.80 €~~ 17.80 €

N°8

Coquille Saint jacques

**Émincé de suprême de poularde sauce vin jaune et morilles
Gratin dauphinois
Fagots d'haricots verts**

PAR PERSONNE : ~~19.20 €~~ 17.30 €