

CARTE 2025



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

COMMANDES – FETES DE FIN D'ANNEE 2025

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 vendredi 19/12 à 13h00 au magasin

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

Pour le 31/12 : Le vendredi 26/12 à 13h00 au magasin

Le vendredi 26/12 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

3.30 € les 100 grs

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

(dans 100 grs : environ 10 feuilletés)

PAIN SURPRISE

Saveurs de fête (environ 50 toasts)

- Ganache au foie gras
- Brésaola (bœuf)
- Rosette
- Crème de gorgonzola
- Saumon fumé

Le pain : 42.00 €

LES FORMULES APERITIVES

FORMULE végétarienne

- mini quiche au fromage
- mini muffins aux légumes et fromages frais fines herbes
- mini pain bretzel aux crudités
- verrine chutney de tomate et mousse de chèvre

Par personne : 5.20 €

FORMULE dégustation

- wrap du jura
- burger nordique (saumon fumé, mascarpone citronnée)
- pain pita, confit d'oignon et magret de canard fumé

Par personne : 5.00 €

FORMULE savoureuse (bouchées à réchauffer)

- mini cannelé poivron-chorizo
- crevettes croustillante aux épices
- mini quiche lorraine
- chausson aux escargots

Par personne : 5.70 €

FORMULE alliance des saveurs

- mini pain bretzel au saumon fumé
- Chausson aux escargots
- Mini quiche lorraine
- Burger à la rillette de crabe
- Verrine mousse de foie gras et chutney de mangue

Par personne : 7.40 €

FORMULE velours

- mini cannelé poivron-chorizo
- mini pain pita, piperade de légumes et féta
- Burger poulet césar
- Mini club sandwich au saumon fumé
- Verrine guacamole et cocktail de crevettes

Par personne : 7.90 €

LES ENTREES FROIDES

TERRINES DE VIANDES

- terrine de perdreaux aux morilles et pistaches		3.90	€ la part (100 grs)
	sur plat *	4.40	€ la part (100 grs)
- terrine de sanglier aux fruits d'Automne (pomme et noix)		3.60	€ la part (100 grs)
	sur plat *	4.10	€ la part (100 grs)

(* : sur plat les terrines sont accompagnées de chutney de mangue)

TERRINES DE POISSONS

- terrine de Rouget et son cœur de langoustines		4.10	€ la part (100 grs)
	sur plat *	4.60	€ la part (100 grs)
- terrine de Saint jacques		3.60	€ la part (100 grs)
	sur plat *	4.10	€ la part (100 grs)

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

LES MEDAILLONS DE POISSONS

- médaillon de filet de sole farci à la mousse de Saint jacques et ses éclats d'asperges		5.10	€ la part
	sur plat *	5.60	€ la part
- Médaillon de cabillaud farci à la mousse d'écrevisses		4.90	€ la part
	Sur plat *	5.40	€ la part

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

LES POISSONS ENTIERS

- | | |
|---|----------------|
| - saumon en Bellevue (mini 6 personnes) (mayonnaise) | 6.20 € la part |
| - saumon en Bellevue et ses gambas (mini 6 pers.) (mayonnaise) | 7.70 € la part |

LES ENTREMETS

- | | |
|---|----------------|
| - millefeuille de faisan aux pistaches, foie gras de canard, et
gelée de framboise | 6.10 € la part |
| sur plat * | 6.60 € la part |

(* : sur plat les entremets sont accompagnées de chutney de mangue)

- | | |
|---|----------------|
| - Parfait de Saint Jacques et son cœur de lotte | 5.20 € la part |
| sur plat * | 5.70 € la part |

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

DIVERS

- | | |
|--|----------------|
| - foie gras de canard maison (70 grs) | 8.90 € la part |
| - foie gras de canard maison (70 grs)
sur plat (chutney de mangue, pain d'épices) | 10.20€ la part |

- | | |
|-------------------|--------------|
| - Pain d'épices : | 5.50 € pièce |
|-------------------|--------------|

- | | |
|---|----------------|
| - 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 (mayonnaise) | 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 risotto aux champignons sauce homardine 7.10 € la part
- Coquille Saint jacques 7.10 € 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.) 5.50 € la part

AUTRES

- escargots de bourgogne 7.80 € la douz.

LES CERVELAS EN BRIOCHE

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

LES POISSONS

LES POISSONS CHAUDS

- filet de limande sauce langoustine	6.50	€ la part
- filet de daurade royale sauce homardine	7.90	€ la part
- filet de lotte sauce crustacés (140 grs)	7.50	€ la part
- filet de Bar sauce safranée	7.90	€ la part
- mousseline Brochet et homard sauce crème	9.00	€ la part

LES GRATINS DE POISSONS

- 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 (250 grs)	3.00	€ la part
- gratin de cardons (250 grs)	4.30	€ la part
- gratin d'asperges (250 grs)	3.60	€ la part
- marrons au jus (160 grs)	3.20	€ la part
- risotto aux champignons (250 grs)	3.20	€ la part
- poêlée Saint sylvestre (220 grs) (Champignons de paris, cèpes, girolles, fèves)	3.50	€ la part
- poêlée d'hiver (200 grs) (patate douce, butternuts, marrons, panais)	3.20	€ la part
- crêpe vonnassienne	0.80	€ la pièce
- pomme dauphine	0.80	€ la pièce
- Butternuts sautées	3.20	€ 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	8.00 € la part
- dinde aux marrons (marrons : 50 grs)	6.80 € la part
- poulet fermier à la crème	5.80 € la part
- poulet fermier à la crème et aux morilles	7.00 € la part
- émincé de suprême de poularde sauce foie gras (150 grs)	8.00 € la part
- cuisse de canard confite et son jus	6.20 € la part
- magret de canard sauce poivre vert	7.40 € la part

LES GIBIERS

- civet de sanglier (160 grs)	6.90 € la part
- pavé de cerf sauce grand veneur	8.90 € la part
- cuisse de lièvre en civet	8.00 € la part

LE VEAU

- pavé de veau sauce foie gras	8.90 € la part
- mignon de veau sauce aux morilles (150 grs)	9.50 € la part
- ris de veau aux morilles (150 grs)	9.50 € la part

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

Terrine Saint jacques

civet de sanglier

Poêlée d'hiver

(Patate douce, butternuts, marrons, panais)

Fagot d'haricots verts

PAR PERSONNE : ~~15.50 €~~ 13.95 €

N°2

**millefeuille de faisan aux pistaches, foie gras de canard, et
gelée de framboise**

Pavé de veau sauce foie gras

Risotto aux champignons

Fagots d'haricots verts

PAR PERSONNE : ~~20.00 €~~ 18.00 €

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 : ~~22.50 €~~ 20.25 €

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 : ~~18.30 €~~ 16.50 €

N°5

**Médailon de filet de sole farci à la mousse de Saint jacques
et ses éclats d'asperges**

**Magret de canard sauce poivre vert
gratin de cardons
Crêpes vonnassiennes (2)**

PAR PERSONNE : ~~18.90 €~~ 17.00 €

N°6

**Crumble de noix de Saint jacques sur risotto aux champignons
sauce homardine**

**Filet de limande sauce langoustine
Butternuts sautées
Crêpes vonnassiennes (2)**

PAR PERSONNE : ~~18.40 €~~ 16.60 €

N°7

**Cassolette ravioles aux cèpes, sot l'y laisse de volaille, foie gras
sauce crème**

**Dinde aux marrons
Gratin dauphinois
fagots d'haricots verts**

PAR PERSONNE : ~~18.40 €~~ 16.30 €