

# CARTE DES DESSERTS

## 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, crème mousseline à la poire
- **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** : génoise avec mousse aux fruits de la passion et gelée de myrtille
- **Délice aux fruits rouges** : Biscuit succès, marmelade de framboise, mousse chocolat blanc et gelée de cassis
- **Délice des îles** : Biscuit coco, mousse ananas et son confit d'orange
- **Le péché de la gourmandise** : Biscuit succès, croquant chocolat blanc, mousse litchi et rose et cœur de framboise
- **Douceur à l'abricot** : Biscuit succès, mousse dulcey et son cœur d'abricot
- **Douceur à la châtaigne** : Biscuit succès, mousse marron sur croquant chocolat blanc
- **Douceur à la poire** : Biscuit succès, mousse dulcey et son cœur de poire
- **Douceur citron et framboise** : biscuit coco, croquant citron, gelée de framboises, mousse citron et gelée de citron



# BUFFET

# CARTE 2026

**Christelle et Damien BERTHET**

**37 rue de la gare  
69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE  
TEL : 04.74.65.04.74**

**26 rue Gambetta  
01400 CHATILLON SUR CHALARONNE  
TEL : 04.74.23.60.44**

**Email : [berthet-damien@orange.fr](mailto:berthet-damien@orange.fr)**



## CRUDITES

- **carottes râpées**
- **Salade de lentilles**
- **Betterave**
- **Salade de céleri**
- **Concombre**
- **Salade de pomme de terre**
- **Salade de pomme de terre et cervelas**
- **Macédoine**
- **Salade de chou blanc et carottes**
- **Salade d'haricots verts**
- **Salade de tomates**
- **Salade d'haricots verts et tomates**
- **Salade de chou blanc**
- **Salade de chou rouge**



## SALADES COMPOSEES

### **Taboulé**

**Salade niçoise:** pomme de terre, tomate, chou-fleur, haricots, œuf, olives et thon

**Salade d'avocats :** avocats, maïs, tomate et œuf

**Salade exotique :** avocat, endives, fromage, tomate et cœur de palmier

**Salade asiatique:** carottes râpées, pousse de soja, maïs, crevettes et petits pois

**Salade italienne :** fusili ( pâtes ), jambon cru, tomate et copeaux de parmesan

**Salade de perle de la mer :** pâte à potage ( perle ), surimi, maïs, tomate, petits pois et œuf de truites

**Salade des îles :** riz, pousse de soja, mangue et crevettes

**Salade grecque :** tomate, concombre, olives noires, féta et oignon

**Salade d'endives :** endives, jambon, fromage et œuf

**Salade fraîcheur :** radis, concombre, tomate, maïs et carottes râpées

**Riz niçois :** riz, tomate, maïs, olives noires et thon

**Salade alsacienne :** chou blanc, pomme de terre et cervelas

**Salade océane :** surimi, St jacques, crevettes, petits légumes sauce citronnée

**Salade piémontaise :** pomme de terre, cervelas, tomate, œuf et cornichons

**Salade estivale :** céleri, pomme, raisins, noix, volaille et comté

**Salade de céréales :** blé, graines de courge, quinoa et canneberges

**Salade de quinoa :** quinoa et ses petits légumes

**Salade de pâtes :** pâtes, jambon, fromage, tomate, maïs et petits pois

**Salade lyonnaise :** salade d'haricots verts, tomates et saucisson cuit



**BUFFET A PARTIR DE 20 PERSONNES**

**EN DESSOUS , NOUS CONSULTER**

## **BUFFET**

### **CRUDITES**

(2 au choix dans la liste)

### **SALADES COMPOSEES**

(2 au choix dans la liste)

### **VIANDES FROIDES**

1 T. rôti de porc

1 T. rôti de volaille

### **ASSORTIMENTS DE POISSONS**

1 T. terrine de poissons

### **ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIES**

1 T jambon cru

Melon ( suivant la saison ) ou mini pâté croûte

### **ASSORTIMENTS DE PATISseries SALEES**

1 mini tarte fine à la tomate confite

1 mini pain bagnat au thon

### **FROMAGE BLANC**

### **TARTE AUX POMMES**

### **PAIN**

**PAR PERSONNE : 14.70 €**

### **CRUDITES**

( 3 au choix dans la liste )

### **SALADES COMPOSEES**

( 2 au choix dans la liste )

### **VIANDES FROIDES**

1 T. rôti de porc

1 T. rôti de bœuf

### **ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIES**

Jambon blanc-jambon cru-rossette-terraine-fromage de tête-

saucisson cuit-mini pâté croûte

### **POISSONS**

1 T. terrine de poissons

### **ASSORTIMENTS DE PATISseries SALEES**

1 mini quiche

1 mini tarte fine à la tomate confite

1 mini burger poulet césar

### **PLATEAUX DE FROMAGES**

### **GATEAUX**

( voir carte des entremets )

### **PAIN**

**PAR PERSONNE : 19.40 €**

### **CRUDITES**

( 2 au choix dans la liste )

### **SALADES COMPOSEES**

( 4 au choix dans la liste )

### **VIANDES FROIDES**

1 T. rôti de veau

1 T. rôti de bœuf

1 aiguillette de volaille citronnée

### **ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIES**

1 T. jambon cru

1 T. terrine de canard aux pistaches

### **POISSONS**

1 T. saumon fumé

1 gambas

1 tranche de terrine de saumon et son cœur de langoustine

### **PLATEAUX DE FROMAGES ET SON PAIN AU NOIX**

### **GATEAUX**

( voir carte des entremets )

### **PAIN INDIVIDUEL**

**PAR PERSONNE : 24.00 €**



**Condiments inclus dans les buffets :  
Mayonnaise, cornichons et moutarde**

**LIVRAISON A PARTIR DE 30 PERS.  
( frais de livraison : 25 € )**

**Pas de livraison le samedi après-midi**

**SANS SERVICE  
SANS VAISSELLE**

**10 % de remise pour l'achat d'un Buffet  
( le prix indiqué tient compte de la  
réduction )**

**Les buffets ne sont pas modifiables**

**En cas de modification, vous passez au  
tarif à la carte**