



MAISON
BERTHET
ARTISAN TRAITEUR



MAISON
BERTHET
ARTISAN TRAITEUR

APERITIF
CARTE
2026/2027

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

FEUILLETES APERITIFS

Variétés de feuilletés apéritifs
(Jambon, fromage, olives, tomate confite, etc...)
(dans 100 grs : environ 10 feuilletés)

3.30 € les 100 grs

VERRINES VARIEES

mousse de foie gras et gelée de fruits rouges	1.60 €
mousse de foie gras, dés de mangue ananas et spéculos	1.60 €
mousse d'asperges et saumon fumé	1.60 €
mousse de tomate et son tartare de Saint jacques	1.60 €
Chutney de tomates cerise et mousse de chèvre	1.30 €
Chutney d'aubergines et sa féta	1.30 €
tartare de saumon et sa mascarpone citronnée	1.60 €
Guacamole et cocktail de crevettes	1.60 €
Piperade de légumes et sa mascarpone	1.30 €
Panna cotta au poivron rouge et son crumble	1.30 €
verrine de la mer (Tomate, cocktail de crevettes, surimi et saumon fumé)	1.60 €
mousse de petits pois et son tartare impérial (St pierre, saumon, St jacques)	1.60 €

MINIMUM DE PIECE A COMMANDER : 6 (Identiques)

Produits fabriqués dans nos ateliers à Chatillon sur Chalaronne



FORMULE VEGETARIENNE

- Bouchée Pointe d'asperges, tomate cerise
- Mini pain pita aux crudités
- Mini quiche légumes du soleil
- Mini muffins aux légumes et fromages frais fines herbes

PAR PERSONNE : 5.70 €

FORMULE GARGANTUA

- Burger au crabe et sa sauce cocktail
- Mini club au saumon fumé et sa crème de mascarpone citronnée
- Wrap de la Bresse : volaille, crémeux de Bresse bleu
- Mini pain façon bretzel, fromage au poivre, magret de canard
- Sablé parmesan, mousse de thon citronné

PAR PERSONNE : 8.70 €

FORMULE ELEGANCE

- Bouchée Crème de gorgonzola et noix
- Tarte fine à la tomate confite
- Burger au poulet césar
- Verrine piperade de légumes et sa mascarpone
- Cube ibérique, mousse de chèvre sur mini blinis
- Sablé parmesan, mousse d'avocat et petite crevette

PAR PERSONNE : 8.50 €

LES FORMULES APERITIVES :

MINIMUM DE FORMULE IDENTIQUE A COMMANDER : 6

TOUTES NOS FORMULES SONT PRESENTEES SUR PLATEAU

FORMULE DEGUSTATION

- Mini pain façon bretzel, volaille, crudités sauce cheddar
- Mini quiche lorraine
- Sablé parmesan, mousse de tomate

PAR PERSONNE : 4.50 €

FORMULE ALLIANCE DES SAVEURS

- Mini pain pita volaille sauce buffalo
- Mini pain bagnat
- Wrap du Périgord : ganache au foie gras, pomme fruit
- Verrine chutney d'aubergines et sa féta
- Mini quiche au fromage
- Sablé parmesan, mousse de tomate

PAR PERSONNE : 8.30 €

FORMULE DOUCEUR

- Moelleux citron aneth, guacamole, crevettes
- Mini pain façon bretzel, bœuf, oignons confit, moutarde et miel
- Bouchée Ganache au foie gras, chutney de mangue
- Mini quiche au fromage
- Tarte fine à la tomate confite

PAR PERSONNE : 7.40 €

DIVERS MISES EN BOUCHES

Burger au crabe et sa sauce cocktail	1.60 €
Burger au foie gras et poire	1.60 €
Burger nordique : saumon fumé , fromage frais	1.60 €
Mini pain bagnat	1.30 €
Burger au poulet césar	1.30 €

Mini club au saumon fumé et sa crème de mascarpone citronnée	1.60 €
Mini club ganache au foie gras	1.60 €
Mini club jambon cru et son fromage frais et fine herbes	1.60 €

Fondant des fjords, crème légère sur mini blinis	1.60 €
Cube ibérique, mousse de chèvre sur mini blinis	1.30 €

Wrap du jura : comté et jambon cru	1.60 €
Wrap du nord : saumon fumé et chèvre	1.60 €
Wrap de la Bresse : volaille, crémeux de Bresse bleu	1.60 €
Wrap du Périgord : ganache au foie gras, pomme fruit	1.60 €

Mini pain pita volaille sauce buffalo	1.60 €
Mini pain pita aux crudités	1.60 €
Mini pain pita confit d'oignons et magret de canard	1.60 €
Mini pain pita bressan : volaille, Bresse bleu et crudités	1.60 €
Mini pain pita ibérique: chorizo, piperade de légumes	1.60 €

Mini muffin aux légumes et fromages, frais fines herbes	1.30 €
Mini cake Saint jacques et poireaux	1.60 €
Moelleux citron aneth, guacamole, crevettes	1.60 €
Moelleux légumes verts, mascarpone , jambon cru	1.60 €

Mini pain façon bretzel, volaille, crudités sauce cheddar	1.90 €
Mini pain façon bretzel, fromage au poivre, magret de canard	1.90 €
Mini pain façon bretzel, bœuf, oignons confit, moutarde et miel	1.90 €

BOUCHEES CHAUDES

- Mini feuilleté aux Saint jacques 1.90 €
- Mini feuilleté aux escargots 1.90 €
- Croustillant de crevettes 1.00 €
- Mini croque-monsieur 1.00 €
- mini tarte fine à la tomate confite 1.00 €

BOUCHEES MEDITERRANEENNES CHAUDES

Base de pate à filo

- féta, persil 1.40 €
- aubergine , tomate 1.40 €
- Effiloché de bœuf sauce barbecue 1.60 €

LES PETITS SABLES

- Sablé parmesan, mousse de tomate 1.50 €
- Sablé parmesan, mousse de thon citronné 1.70 €
- Sablé parmesan, mousse d'avocat et petite crevette 1.70 €

BOUCHEE EN FONDS DE TARTE SALEE

- salade de perle marine et sa gambas 1.80 €
- Pointe d'asperges, tomate cerise 1.60 €
- Crème de gorgonzola et noix 1.60 €
- Ganache au foie gras, chutney de mangue 1.80 €
- Cocktail de crevettes et mousse de saumon 1.80 €

PAIN SURPRISE

(environ 50 bouchées)

- ⇒ charcuteries et saumon fumé le pain : 36.00 €
- ⇒ Charcuteries et fromages le pain : 36.00 €
- ⇒ Saumon fumé, poisson et fromage le pain : 45.00 €

PLATEAUX DE CHARCUTERIE (150 grs) LA PART : 5.70 €

*

- Jambon blanc
- Jambon cru
- Terrine
- Rosette
- chorizo
- Mini pâté croute
- Salami
- mortadelle

PLATEAUX DE VIANDES FROIDES

LA PART : 6.00 €

*

- Roti de bœuf (50 grs)
- Roti de dindonneau (50 grs)
- Roti de porc (50 grs)

PLATEAUX DE VOLAILLES MARINEES

LA PART : 5.00 €

*

(Environ : 200 grs)

- pilon de poulet à la mexicaine (1)
- Wing de poulet barbecue (2)
- Aiguillette de volaille citronnée (1)

PLATEAUX DE CRUDITES (70 grs)

LA PART : 3.50 €

*

suivant saison

- radis
- Tomate cerise
- Concombre
- Carotte
- Chou-fleur

Et sa sauce aux fromages frais et fines herbes

* minimum 6 personnes

PLAQUE DE PATISSERIE SALEE (60x 40)

(environ 100 morceaux)

Pizza tomate fromage	la plaque : 35 €
Pizza tomate jambon fromage	la plaque : 40 €
Pizza tomate emmental et mozzarella	la plaque : 40 €
Pizza crème, saumon, fromage	la plaque : 50 €
Pizza crème, pomme de terre, jambon, reblochon, fromage	la plaque : 50 €

Quiche lorraine	la plaque : 35 €
quiche au fromage	la plaque : 35 €
quiche à l'oignon	la plaque : 40 €
Quiche Thon et tomate	la plaque : 40 €
Quiche Saumon et épinard	la plaque : 50 €
Quiche asperges et chorizo	la plaque : 45 €
Quiche Saint jacques et poireaux	la plaque : 55 €
Quiche épinard, fêta	la plaque : 40 €
Quiche poulet, champignons	la plaque : 45 €
Quiche légumes du soleil	la plaque : 40 €
Quiche savoyarde	la plaque : 45 €
(reblochon, pomme de terre et jambon)	
Quiche aubergine, tomate et chèvre	la plaque : 40 €
Quiche courgettes, saumon ,mozzarella et fromage	la plaque : 50 €

MINI QUICHES INDIVIDUELLES

• thon et tomate	0.80 €
• fromage	0.70 €
• Lorraine	0.70 €
• St jacques	1.00 €
• écrevisses	1.00 €
• Tomate cerise et moutarde	0.80 €
• Légumes du soleil	0.80 €

