La carte des fêtes de fin d'année 2026

MAISON BERTHET

ARTISAN TRAITEUR

Sommaire

Informations pratiques · **p. 3**

Apéritif · **p. 6**

Entrées froides · **p. 8**

Entrées chaudes · **p. 10**

Les poissons · **p. 11**

Les légumes · **p. 12**

Les viandes · **p. 13**

Les menus · **p. 14**

Conditions générales de vente

Commandes – Fêtes de fin d'année 2026

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 CHÂTILLON-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 – Désistement – 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.

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.

Date limite des commandes

Pour le 24/12 , le 25/12 et le 26/12 :

Le samedi 19/12 à 13h00 au magasin

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

Pour le 31/12 :

Le mardi 22/12 à 13h00 au magasin

Le mardi 22/12 à 13h00 par mail (berthet-damien@orange.fr)

Fermeture des magasins : Dimanche 27/12 et Lundi 28/12

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

Apéritif

Feuilletés apéritifs

Variétés de feuilletés apéritifs

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

Dans 100 g : environ 10 feuilletés

3,30 € les 100 g

Pain surprise

Saveurs de fête (environ 50 toasts)

Ganache au foie gras · Brésaola · Rosette · Crème de gorgonzola · Saumon fumé

Le pain : 43,00 €

Les formules apéritives

Formule végétarienne 6,30 € par personne

Bouchée gorgonzola et noix

Mini pain pita piperade de légumes et féta

Mini sablé au parmesan et mousse de tomate

Bouchée aubergine, tomate et parmesan (pâte à filo)

Formule dégustation 4,90 € par personne

Moelleux citron aneth, guacamole, crevette

Bouchée ganache au foie gras, chutney de mangue

Burger poulet césar

Les formules apéritives

Formule alliance des saveurs 7,80 € par personne

Mini club au saumon fumé et sa crème de mascarpone citronnée

Chausson aux escargots

Mini quiche lorraine

Mini pain pita piperade de légumes et féta

Mini pain façon bretzel, bœuf, oignons confits, moutarde et miel

Formule velours 7,00 € par personne

Mini pain pita volaille sauce buffalo

Beignet de crevette

Burger crabe sauce cocktail

Mini quiche lorraine

Mini sablé au parmesan et mousse de tomate

Les entrées froides

À base de poisson

(Accompagnement sur plat : Mayonnaise)

Saumon en Bellevue (mini 6 personnes, mayonnaise)

6,20 € *la part sur plat*

Terrine de Saint-Jacques (100 g)

3,90 € *la part* · **5,90 €** *sur plat*

Médaillon de Saint-Pierre farci à la mousse de langoustine

5,10 € *la part* · **7,10 €** *sur plat*

Médaillon de saumon farci à la mousse de Saint-Jacques

5,10 € *la part* · **7,10 €** *sur plat*

Dôme d'écrevisses, crème d'asperges, cœur de panna cotta au poivron rouge

4,90 € *la part* · **6,90 €** *sur plat*

Saumon fumé maison (100 g)

6,20 € *la part* · **8,20 €** *sur plat*

1/2 queue de langouste (avec Mayonnaise)

21,90 € *la part* · **23,90 €** *sur plat*

Les entrées froides

À base de viande

Terrine de perdreaux aux morilles et pistaches (100 g)

3,90 € *la part* · **5,90 €** *sur plat*

Accompagnement sur plat : Confits d'oignons

Pressé de foie gras et jarret de veau aux petits légumes

5,90 € *la part* · **7,90 €** *sur plat*

Accompagnement sur plat : Confits d'oignons

Foie gras de canard maison (70 g)

8,90 € *la part* · **11,30 €** *sur plat*

Accompagnement sur plat : Confits d'oignons, pain d'épices

Les entrées chaudes

Les cassolettes

Cassolette de queues de gambas aux ravioles sauce whisky · **7,10 €** *la part*

Crumble de noix de Saint-Jacques sur fondue de poireaux, 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 · **7,10 €** *la part*

Les feuilletés

Bouchée à la reine (quenelles, ris de veau et champignons) · **5,60 €** *la part*

Autres

Escargots de Bourgogne · **7,90 €** *la douzaine*

Les cervelas en brioche

Cervelas brioché pistaché (4 personnes) · **12,90 €** *la pièce*

Les poissons

Les poissons chauds

Filet de sole à la normande (moules, crevettes, champignons) · **7,20 €** *la part*

Filet de daurade royale sauce homardine · **8,50 €** *la part*

Médaillon de lotte sauce crustacés (140 g) · **8,90 €** *la part*

Filet de Saint-Pierre sauce ciboulette · **8,50 €** *la part*

Mousseline de Carpe et écrevisses, sauce au champagne · **7,90 €** *la part*

Les gratins de poissons *(en cassolette individuelle)*

Gratin de mer à la royale · **7,90 €** *la part*

sole, Saint-Jacques, écrevisses, champignons et quenelles

Gratin impérial · **9,20 €** *la part*

queue de langoustines, gambas, écrevisses, lotte, quenelles et champignons

Les légumes

Gratin dauphinois (250 g) · **3,00 €** *la part*

Gratin de cardons (250 g) · **4,50 €** *la part*

Gratin d'asperges (250 g) · **3,60 €** *la part*

Marrons au jus (160 g) · **3,20 €** *la part*

Risotto aux champignons (250 g) · **3,50 €** *la part*

La symphonie (220 g) · **3,60 €** *la part*
Poêlée carottes, oignons rouge, cranberries, brocolis

La gourmande (220 g) · **3,60 €** *la part*
Poêlée pleurotes, asperges, pois gourmands

La forestière (220 g) · **3,60 €** *la part*
Poêlée champignons, châtaignes, épinard en branche

Crêpe vonnassienne · **0,80 €** *la pièce*

Pomme dauphine · **0,80 €** *la pièce*

Fagot d'haricots verts · **1,30 €** *la pièce*

Les viandes

La volaille

Cuisse de pintade farcie aux morilles et son jus · **7,30 €** *la part*

Ballotine de pintade farcie foie gras et ris de veau · **8,90 €** *la part*

Chapon jus crémé aux morilles · **8,20 €** *la part*

Dinde aux marrons (marrons : 50 g) · **6,90 €** *la part*

Suprême de pintade jus crémé · **6,80 €** *la part*

Poulet fermier jus crémé aux morilles · **7,00 €** *la part*

Émincé de suprême de poularde sauce vin jaune et crème (150 g) · **8,00 €** *la part*

Cuisse de canard confite et son jus · **6,50 €** *la part*

Magret de canard sauce poivre vert · **7,50 €** *la part*

Les gibiers

Civet de sanglier (160 g) · **7,00 €** *la part*

Pavé de cerf sauce douce au miel et balsamique, sa demi-pomme au four · **8,90 €** *la part*

Le veau et l'agneau

Paleron de veau sauce foie gras · **8,00 €** *la part*

Ris de veau aux morilles (150 g) · **9,60 €** *la part*

Souris d'agneau et son jus · **9,90 €** *la part*

Les menus

LES MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES

N°1

Cassolette de queues de gambas aux ravioles sauce whisky

Poulet fermier jus crémé aux morilles

Gratin dauphinois

Fagot d'haricots verts

PAR PERSONNE : ~~18,40 €~~

17,20 €

N°2

Foie gras de canard maison

(Présenté avec Confits d'oignons et son pain d'épices)

Chapon sauce jus crémé aux morilles

Gratin dauphinois

Fagot d'haricots verts

. . .

Avec Entrée sur plat

PAR PERSONNE : ~~23,80 €~~

22,10 €

Avec Entrée non présentée

PAR PERSONNE : ~~21,40 €~~

19,90 €

N°3

Pressé de foie gras et jarret de veau aux petits légumes

(Présenté avec Confits d'oignons)

Magret de canard sauce poivre vert

La forestière

(Poêlée champignons, châtaignes, épinard en branche)

Crêpes vonnassiennes (2)

. . .

Avec Entrée sur plat

PAR PERSONNE : ~~20,60 €~~

19,20 €

Avec Entrée non présentée

PAR PERSONNE : ~~18,60 €~~

17,30 €

Les menus

N°4

Crumble de noix de Saint-Jacques sur fondue de poireaux, sauce homardine

Paleron de veau sauce foie gras

La gourmande
(Poêlée pleurotes, asperges, pois gourmands)
Crêpes vonnassiennes (2)

PAR PERSONNE : ~~20,30 €~~
18,90 €

N°5

Cassolette de gratin de mer à la royale

Filet de daurade royale sauce homardine

Risotto aux champignons

Fagot d'haricots verts

PAR PERSONNE : ~~21,20 €~~
19,70 €

N°6

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

Suprême de pintade jus crémé

La symphonie
(Poêlée carottes, oignons rouge, cranberries, brocolis)
Pomme dauphine (2)

PAR PERSONNE : ~~19,10 €~~
17,80 €

1995

MAISON

BERTHET

ARTISAN TRAITEUR

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

37 rue de la Gare
69400 Villefranche-sur-Saône

Tél. 04 74 65 04 74

CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE

26 rue Gambetta
01400 Châtillon-sur-Chalaronne

Tél. 04 74 23 60 44

www.dc-berthet-traiteur.com
berthet-damien@orange.fr