



B. BERTRAND & FILS

TRAITEUR - ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS
Inaugurations | séminaires | mariages | soirées

Carte des fêtes 2025

Commande minimum pour 6 personnes et une semaine à l'avance.
Commandes possibles jusqu'au samedi 20 décembre pour les 24 et 25 décembre.
Commandes possibles jusqu'au samedi 27 décembre pour le 31 décembre.
Remise des plats les jours de fête à notre laboratoire avant midi

Notre sélection pour accompagner votre apéritif :

10.00 € les 6 pièces

3 pièces froides

Duo de saumon cuit et cru
Panacotta poire / magret
Financier foie gras

3 pièces chaudes

Corolle chorizo boudin blanc, gorgonzola
Croûton morille truffe
Petit pic de langouste rôtie

Entrées froides :

Foie gras de canard « Maison » (50 g), brunoise de pomme coing, et brioche toastée	12.00 € la part
Panacotta de panais au foie gras	8.00 € la part
Pâté croute traditionnel, concassée de condiments	8.00 € la part
Gravlax de saumon à la betterave, vodka et aneth	10.00 € la part

Entrées chaudes :

Cocotte lutée (Cabillaud, Gambas, julienne de légumes) comme une bouillabaisse	11.00 € la part
Brioche d'escargots en persillade, crème persillée	9.00 € la part
Saint Jacques snackées sur lit de poireaux	10.00 € la part
Cassiolette de ris de veau aux morilles	11.00 € la part

Tél. 04 74 68 84 53 | services@bertrandtraiteur.fr | www.bertrandtraiteur.fr

66 rue Pasteur 69400 Villefranche-sur-Saône

SARL au capital de 60 000€ - SIRET 401 229 471 000 16 - APE 555D - N° TVA Intracommunautaire FR 02401229471



B. BERTRAND & FILS

TRAITEUR - ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS
Inaugurations | séminaires | mariages | soirées

Carte des fêtes 2025

Commande minimum pour 6 personnes et une semaine à l'avance.
Commandes possibles jusqu'au samedi 20 décembre pour les 24 et 25 décembre.
Commandes possibles jusqu'au samedi 27 décembre pour le 31 décembre.
Remise des plats les jours de fête à notre laboratoire avant midi

Plats :

Pavé de filet de bœuf snacké, jus aux truffes	14.00 € la part
Rôti de chapon sauce vin jaune et éclats de noisettes caramélisés	10.00 € la part
Tournedos de canard façon Rossini, jus corsé au cognac	16.00 € la part
Mignon de cerf sauce grand veneur	11.00 € la part
Ballotine de volaille au foie gras et marrons, jus réduit aux petits marrons	11.00 € la part
Darioles de rougets aux légumes, sauce Nantua	9.00 € la part
Médailлон de lotte lardé, sauce vin jaune	12.00 € la part
Pavé d'omble chevalier croûte de chorizo, jus aux herbes	11.00 € la part

Garnitures :

Gratin dauphinois à l'ancienne	4.00 € la part
Gratin de cardons au madère	5.00 € la part
Cannelé de polenta aux cèpes	3.50 € la part
Purée traditionnelle à la truffe	4.00 € la part
Crumble de potimarron à la noisette	3.50 € la part
Duo de pomme de terre purée (patate douce, vitelotte)	4.00 € la part
Poêlée de légumes hivernaux	3.50 € la part
Risotto au lait de coco et citron vert	3.50 € la part
Tartelette de pomme de terre aux champignons	4.50 € la part
Soufflé de topinambour au comté	3.90 € la part

Pour vos buches et pâtisseries :

Vous pouvez contacter directement nos partenaires :

Tél. 04 74 68 84 53 | services@bertrandtraiteur.fr | www.bertrandtraiteur.fr

66 rue Pasteur 69400 Villefranche-sur-Saône

SARL au capital de 60 000€ - SIRET 401 229 471 000 16 - APE 555D - N° TVA Intracommunautaire FR 02401229471