

## MENU A 15.50€

### ENTREE

BOUCHEE A LA REINE  
OU  
COQUILLE SAINT JACQUES

### PLAT AVEC GARNITURE

PINTADE FARCIE  
OU  
CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS  
OU  
TOURNEDOS DE CANARD FACON ROSSINI

## MENU A 22.50€

### ENTREE

ASSIETTE DE LA MER  
OU  
ASSIETTE LANDAISE

### POISSONS-GIBIER

SOLE DIEPPOISE  
OU  
SAUMON GRILLEE SAUCE VELOUTE  
OU  
SALMIS DE PALOMBE AVEC SES TOASTS

### VOLAILLES AVEC GARNITURE

PINTADE FARCIE  
OU  
CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS  
OU  
TOURNEDOS DE CANARD FACON ROSSINI

Toutes nos préparations sont servies avec un jus cuisiné, dans des plats pouvant se réchauffer facilement dans un four traditionnel (180°C pendant 15 à 20 min.)

Afin de vous proposer les meilleurs produits et un meilleur service, nous vous demandons de nous confirmer votre commande avant le 23 Décembre pour les fêtes de Noël et avant le 29 Décembre pour le réveillon du jour de l'an.

Pour toute demande particulière, n'hésitez pas à nous contacter aux numéros et e-mail marqués ci-dessous et nous tâcherons de vous répondre dans les plus brefs délais.

## ARTISAN CHARCUTIER-TRAITEUR BERTHON

66, Rue Victor Hugo  
40700 HAGETMAU

Tél: 05-58-79-31-28

Fax: 05-58-79-83-88

E-mail: [pberthon@conserves-berthon.com](mailto:pberthon@conserves-berthon.com)

Site: [www.conserves-berthon.com](http://www.conserves-berthon.com)

## ARTISAN CHARCUTIER-TRAITEUR BERTHON P.

## TARIF 2011

## NOEL ET JOUR DE L'AN



Tél: 05-58-79-31-28

Fax: 05-58-79-83-88

E-mail: [pberthon@conserves-berthon.com](mailto:pberthon@conserves-berthon.com)

Site: [www.conserves-berthon.com](http://www.conserves-berthon.com)

## ENTREES

- **CREPINETTES A L'ARMAGNAC: 1.50€Pièce**  
Farce aromatisée à l'armagnac se mariant parfaitement avec des huitres.
- **BOUDIN BLANC MAISON: 1.50€Pièce**  
Préparation charcutière à faire réchauffer au four traditionnel ou à la poêle.
- **ASSIETTE LANDAISE: 6.50 Pièce**  
Salade, Bloc de foie gras, jambon, asperge, galantine, gésiers...
- **ASSIETTE DE LA MER: 6.50 Pièce**  
Salade, macédoine de légumes, œuf dur, crevettes, saumon fumée, terrine de poissons, surimi

## POISSONS FROIDS SUR PLAT

- **COQUILLE DE SAUMON: 4€la part**  
Tranche de saumon sur lit de macédoine de légumes tomates cerise, œuf dur et olive
- **SAUMON FROID SUR PLAT: 6€la part**  
Tranche de saumon désossé servie avec panier de macédoine de légumes, salade, crevette et œuf dur
- **MERLU FROID SUR PLAT: 6.50€La part**  
Tranche de merlu désossé servie avec panier de macédoine de légumes, salade, crevette et œuf dur
- **1/2 LANGOUSTE: Prix suivant saison**  
Demi langouste servie avec panier de macédoine de légumes, salade, crevette et œuf dur

## POISSONS CHAUDS

- **COQUILLE FRUITS DE MER: 4€Pièce**  
Coquille de poissons nappée d'une sauce crème à gratiner
- **BOUCHEE DE LA MER: 6€Pièce**  
Feuilleté servi avec une sauce crème avec champignons poissons moules et crevettes
- **COQUILLE SAINT-JACQUES: 6€Pièce**  
Coquille naturelle garnie de poisson, moules, crevette noix de Saint Jacques
- **LOTTE A L'AMERICAINE: 6.50€La part**  
Queue de lotte nappée d'une sauce crustacée avec moules et crevettes
- **COLIN SAUCE NORMANDE: 6.50€La part**  
Pavé de colin nappée d'une sauce crème avec moules et crevettes
- **PAVE DE TRUITE SAUCE FRUITS DE MER: 6.50€La part**  
Pavé de truite nappée d'une sauce aux fruits de mer avec moules crevettes
- **SAUMON GRILLE SAUCE VELOUTE: 6.50€La part**  
Darne de saumon grillée nappée d'une sauce crustacée avec moules et crevettes
- **FILET DE SOLE DIEPPOISE: 6.50€La part**  
Rouleaux de filet de sole (2 par personne) nappés d'une sauce crème avec moules et crevettes

## GIBIERS

- **CIVET DE CHEVREUIL: 6.50€la part**  
Chevreuil cuisiné maison avec croûton de pain de mie
- **CIVET DE LIEVRE: 6.50€la part**  
Lièvre cuisiné maison avec croûton de pain de mie
- **SALMIS DE PALOMBE: 6.50€la part**  
1/2 palombe avec hachis de jambon et croûton de pain de mie
- **CIVET DE SANGLIER: 6.50€la part**  
Sanglier cuisiné maison avec croûton de pain de mie

## PLATS CUISINES

- **RIS DE VEAU EXTRA: 9€la part**  
Ris de veau cuisinée avec croûton de pain de mie.
- **BOUCHEE A LA REINE 6.€la part**  
Feuilletée garnie avec sauce à base de ris de veau champignons volailles
- **SAUCE FINANCIERE: 6.50€la part**  
Sauce à base de ris de veau champignons volaille. (environ 200 grs par personne)
- **SALMIS DE CAILLES AUX RAISINS: 6.50€la-part**  
Caille servie avec une sauce à base de raisins.

## VOLAILLES LABELLISEES FARCIES

- **PINTADE FARCIE: 9.50€la part**  
Part de pintade farcie accompagnée d'une garniture de légumes et gratin dauphinois.
- **DINDE FARCIE: 9.50€la part**  
Part de dinde farcie accompagnée d'une garniture de légumes et gratin dauphinois.
- **CHAPON FARCIE: 9.50€la part**  
Part de chapon farci accompagnée d'une garniture de légumes et gratin dauphinois.
- **CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS: 9.50€la part**  
Caille farcie au foie gras accompagnée d'une garniture de légumes et gratin dauphinois.
- **TOURNEDOS DE CANARD FACON ROSSINI: 9.50€la part**  
1/2 magret de canard aux piment d'Espelette avec escalope de foie gras accompagnée d'une garniture de légumes et gratin dauphinois.