

## PLATS CUISINES

- **CHOUCROUTE GARNIE: 6€ la part**  
Saucisse fumée, saucisse de Strasbourg, saucisse de Morteau; ventrèche fumée, jarret de porc, choux cuisinées, pomme de terre
- **POULE AU POT: 6.50€ la part**  
Poule cuisinée avec sa farce et sa sauce suprême ou sauce tomate, cornichon et carottes
- **POT AU FEU: 6.50€ la part**  
Jarret de bœuf cuisinée accompagné de carottes cornichons et sauce tomate
- **COUSCOUS: 6.50€ la part**  
Navarrin de mouton avec ses légumes et merguez de porc / bœuf accompagnée de semoule
- **PAELLA: 6.50€ la part**  
Poulet et merguez accompagnés de riz cuisiné avec moules et crevettes
- **CASSOULET LANDAIS: 6€ la part**  
Haricots cuisinés avec confit de canard saucisses et ventrèche
- **AXOA DE VEAU: 7€ la part**  
Veau cuisiné avec poivrons, oignons accompagnée de pomme-de-terre
- **PETITS SALES LENTILLES: 6€ la part**  
Lentilles cuisinées avec saucisses, ventrèche salée
- **POULET BASQUAISE: 6€ la part**  
Poulet cuisiné avec poivrons tomates oignon accompagné de riz
- **PORC AU CARMEL: 6€ la part**  
Porc cuisiné sauce sucré-salé accompagné de riz
- **POULET A L'OIGNON: 6€ la part**  
Poulet cuisiné accompagné de riz ou pomme de terre
- **LASAGNE: 6€ la part**  
Plat à base de pâte et de bœuf à la bolognaise
- **DAUBE A L'ANCIENNE: 6€ la part**  
Bœuf bourguignon avec pomme de terre
- **CAILLE AUX RAISINS: 6.50€ la part**  
Cailles cuisinée avec sauce aux raisin et son riz
- **JAMBONNEAU PIPERADE: 6€ la part**  
1/2 jambonneau maison avec sauce piperade
- **RIS DE VEAU SAUCE MADERE: 9€ la part**  
Ris de veau cuisiné avec sauce madère aux champignons
- **BOUCHEE A LA REINE: 6.50€ Pièce**  
Sauce financière servit dans un feuilleté
- **SALMIS DE PALOMBE: 6.50€ la part**  
1/2 Palombe avec hachis jambon et crouton pain de mie

## VOLAILLES ET LES ROTIS

- **PINTADE ROTIE: 7€ la part**  
Pintade rôti accompagnée de garniture de légumes
- **CAILLE AUX FOIE GRAS: 9.50€ la part**  
Caille farcie aux foie gras accompagnée de garniture de légumes
- **POULET ROTI: 16€ entier avec garniture**  
12€ entier sans garniture  
Poulet du Sud-ouest cuit accompagné de garniture de légumes
- **ROTI DE PORC CUIT: 6€ la part**  
Rôti de porc cuit avec sauce aux champignons et garniture de légumes
- **ROTI DE VEAU CUIT: 8€ la part**

## PLATEAUX REPAS FROIDS

- **PLATEAU REPAS FROID: 9€ pièce**  
Plat repas constitué d'une entrée avec charcuterie, viande froide, fromage et dessert idéal pour les groupes et associations.

Toutes nos préparations sont servies dans des plats pouvant soit se réchauffer facilement dans un four traditionnel (180°C pendant 15 à 20 min.) ou directement au micro-ondes.

Afin de vous proposer les meilleurs produits, nous vous demandons de nous confirmer votre commande une semaine auparavant.

Pour toute demande particulière, n'hésitez pas à nous contacter aux numéros marqués ci-dessous.

## 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**

## TARIF TRAITEUR AU 1ER JUIN 2013



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)

## TOASTS ET TAPAS

- **PAIN SURPRISE: 40€Pièce**

40 Toasts dans un pain: saumon fumée ,jambon de Bayonne, Rillettes de canard, Mousse de foie de volaille et jambon blanc.

- **PIZZA ET HAGETMAUTIENNE**

Grande plaque: 80 toasts: 30€Pièce

Petite plaque: 40 toasts 17€Pièce

- **TOASTS PAIN DE MIE : 10€la douzaine**

Au choix: Saumons fumée, Jambon de Bayonne, Rillettes de canard, Surimi, Crevette œuf dur tomate, Roquefort noix, Chorizo, Boudin.

- **CHIFFONADE DE JAMBON**

Jambon de l'Adour (50grs par personne): 1€/personne

Jambon Serrano (50 grs par personne): 1.20€/personne

- **TORTILLA ESPAGNOLE: 25€ pièce**

Omelette Espagnole aux pomme de terre, poivrons d'environ 50 toasts.

- **1/2 ŒUF MIMOSA: 0.50€Pièce**

Œuf dur mayonnaise avec thon ou anchois

- **PRUNEAU VENTRECHE: 0.5€Pièce**

Brochette de pruneau enroulée de ventrèche fumée

- **BROCHETTE TOMATE-MOZZARELLA: 1€Pce**

Brochette de tomate cerise avec boule de mozzarella et jambon de l'Adour.

- **BROCHETTE TOMATE-VENTRECHE: 0.8€Pièce**

Brochette de tomate cerise enroulée de ventrèche fumée

- **NAVETTE AU ROTI CUIT: 1.50€Pièce**

Navette briochée garnie au rôti de porc cuit

- **NAVETTE AU FOIE GRAS DE CANARD: 2.5€Pce**

Navette briochée garnie au Foie gras de canard.

## PLATS DE CHARCUTERIE

- **CHARCUTERIE SIMPLE: 3€la part**

Jambon d'york, saucisson à l'ail, boudin maison et andouille

- **CHARCUTERIE SUPERIEURE: 4.60€la part**

Jambon de l'Adour, Saucisson pur porc, galantine de dinde

- **ROTI DE PORC FROID: 3.50€la part**

2 tranches rôti cuit sur plat avec salade et chips

- **ROTI DE PORC ET BŒUF FROID: 4€la part**

1 tr rôti de porc cuit et 1 tr rôti de bœuf sur plat avec chips et salade

- **POULET ROITI FROID: 3.5€la part**

Poulet roti du Sud-Ouest Froid sur plat avec chips et salade

## SALADES DIVERSES

- **ASSIETTE LANDAISE: 8.00€Pièce**

Salade, Bloc de foie gras, jambon, asperge, galantine, gésiers...

- **SALADE FRAICHEUR: 3.50€la part**

Salade, maïs, tomate, magret de canard, jambon

- **TABOULE MAISON: 2.5€la part**

- **MACEDOINE DE LEGUMES: 2.5€la part**

- **PIEMONTAISE: 3€la part**

- **RIZ EN SALADE: 2.5€la part**

- **CRUDITE DU SOLEIL: 4€la part**

Asperges, cœur artichaut, carottes râpées, cœurs de palmiers

- **CRUDITE SIMPLE: 3€la part**

Carottes râpées, riz en salade, macédoine de légumes

- **SALADE NICOISE: 3€la part**

Haricots verts, tomates, thon, maïs et oignons

- **PATES AUX FRUITS DE MER: 3.50€**

Pâtes en salade avec moules, crevettes et surimi

## POISSONS FROIDS

- **ASSIETTE DE LA MER: 6.50€**

Assiette composé de saumon fumé, terrine de poisson, crevette, œuf dur et macédoine de légumes

- **COQUILLE DE SAUMON: 4.50€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: 6.5€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: 6.50€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 et accompagnée de riz.

- **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

- **SOUPE DE POISSONS MAISON: 5.50 €Le litre**

Soupe de poisson maison non garni a faire réchauffer. Vendu au litre environ 3 personnes.