



Maison Bertaud

Charcuterie **Traiteur**

Carte
2024

www.maisonbertaud.fr



Dirigée par Claire et Cyril Bertaud, la charcuterie traiteur à Chalonnes-sur-Loire se charge de vos réceptions, mariages, repas, buffets, cocktails, plateaux repas.

Maison de tradition et de recherche d'excellence, notre équipe est à votre service depuis plus de 20 ans.

Comptant déjà de nombreuses distinctions la maison s'engage à fournir des produits créatifs très diversifiés et de qualité.

Dans le respect des traditions culinaires, nos spécialités sont de fabrication "maison" avec des produits frais du marché, réalisées par une équipe hautement qualifiée, jeune et dynamique.

Voici quelques spécialités de fabrication maison que vous trouverez dans notre boutique : charcuterie, crudités, entrées individuelles, plats cuisinés, poissons, volailles, viandes élaborées prêtes à cuire, etc...

Pour vos repas en famille ou entre amis, d'entreprises ou privés, associatifs, la maison Bertaud assure un ensemble de produits, menus, pour le bien-être de vos papilles lors de tous vos évènements.





- Tous nos buffets sont présentés et décorés sur supports par notre équipe.
- **La vaisselle de présentation ainsi que les plats envoyés chauds doivent être rendus propre.** Dans le cas contraire, un forfait de **25,00^{€TTC}** vous sera demandé.
- Location vaisselle à rendre non lavée **2,20^{€TTC}** par personne (1 verre, 1 flûte, 1 assiette, 1 assiette dessert, 1 tasse, couverts).
- Café + sucre **0,70^{€TTC}** par personne (mise à disposition d'un percolateur)
Minimum 30 personnes
- Les tarifs peuvent varier selon le cours des matières premières
- Tarifs en vigueur jusqu'au 30 Novembre 2024



Apéritif

- Canapés assortis en plateau **23€50 les 25 pièces**
..... **54€00 les 60 pièces**
- Mini navettes garnies assorties en plateau :
rilette d'oie, truite fumée, magret fumé..... **18€ les 15 pièces**
..... **33€ les 30 pièces**
- Mini crème brûlée de foie gras (+1€ de consigne)..... **1€80 pièce**
- Mini crème brûlée homard et tomate séchée (+1€ de consigne)..... **1€80 pièce**

Nos Verrines :

- Mousse de bloc de foie gras, pommes caramélisées gelée de cidre **2€80 la pièce**
- Moules et chair de coques à la crème, échalotes et caviar de citron... **2€80 la pièce**
- Purée de patate douce, émincé de chou fleur **2€80 la pièce**
- Le plateau de 12 pièces **33€60 la pièce**

Nos pains :

- Pain surprise charcuterie et crudités 40 bouchées
(rillettes d'oie, caviar de tomates, mousse de bloc de foie gras, fromage aux herbes,
rilette de saumon) **10 pers : 35€50**
- Pain gourmand 36 bouchées (chair de crabe, rillettes de saumon,
cocktail de homard)..... **36€50 pièce**
- Miche de mini rillauds ou saucisses au vin ou panaché **25€50 pièce**
- Plateau festif à réchauffer 3 sortes de chaque (mini bouchée à la reine, mini quiche
truite fumée, mini madeleine salée au curry, mini croque truffé)
..... **19€20 les 12 pièces**
..... **31€20 les 24 pièces**
- Plateau bambin à réchauffer (mini hot dog, mini burgers) **15€60 les 12 pièces**
- Planche de charcuterie à picorer 6 pers. environ **28€ l'unité**
- Planche de fromage à picorer 8 pers. environ (4 sortes)..... **16€ l'unité**



Les entrées froides

- Coquille de terrine de poisson **5€80 pièce**
- Coquille de crabe cocktail de crevettes **5€80 pièce**
- Bavarois de bloc de foie gras et magret fumé, gelée de fruits rouges
sur pain d'épices **6€80 pièce**
- Bavarois de carottes, petits pois et topinambour **6€80 pièce**

- Verre fraîcheur :
 - Saint Jacques tomate basilic, mousseline de patate douce
(+ 2€ de consigne) **6€80 pièce**
 - Crème de bloc de foie gras, brunoise de pommes caramélisées et sa gelée de cidre
(+ 2€ de consigne) **6€80 pièce**

 - Opéra de St Jacques **6€80 pièce**
 - Délice de Saint-Jacques à la glace de petits pois à la menthe **6€90 pièce**
 - Coquille de queue de langouste **8€50 pièce**
 - Assiette de foie gras de canard et son confit de sauternes, magrets fumés **9€80 pièce**
 - Assiette de la mer :
 - terrine de poisson, saumon fumé, cocktail de crevettes salade verte **9€80 pièce**
 - Demi langouste Bellevue **22€10 pièce**



Les entrées chaudes

- Bouchée à la reine à base de ris de veau 5€20 la pièce
- Bouchée aux fruits de mer 5€80 la pièce
- Coquille Saint-Jacques 5€90 la pièce
- Feuilleté de merlu au beurre blanc 6€20 la pièce
- Coquille Saint-Jacques aux poireaux 6€90 la pièce
- Feuilleté de filets de cailles au Baileys 6€50 la pièce
- Crème brûlée au foie gras (+2€ de consigne)..... 6€50 la pièce
- Aumônière croustillante de gambas..... 6€90 la pièce
- Crème brûlée de homard et fèves tomates séchées 7€50 la pièce
- Escargots de Bourgogne 10€00 les 12 pièces



Les cocottes et cassolettes

- Cassolette de merlu, julienne de légumes **6€90 la pièce**
- Cassolette de joues de sandre beurre citronnée julienne de légumes **8€80 la pièce**
- Cassolette de Saint-Jacques, julienne de légumes **9€80 la pièce**
- Cocotte de lotte à la crème de homard, julienne de légumes..... **11€50 la pièce**

Pour les cassolettes les légumes sont à l'intérieur

Une consigne de 2€ vous sera demandée pour chaque cassolette

Les poissons

- Pavé de merlu beurre citronné..... **7€80 la part**
- Pavé de loup de mer sauce homardine **9€80 la part**
- Pavé de cabillaud sauce homardine **10€80 la part**
- Pavé de bar en écailles de pomme-de-terre au beurre citronné **10€80 la part**
- Pavé de sandre sauce beurre blanc..... **11€20 la part**
- Pavé de lotte sauce homardine **12€80 la part**

**Toutes nos parts de poissons sont accompagnées
d'un clafoutis butternut.**

Pour toute commande en liaison chaude un caisson vous sera remis.

Il est impératif de le rendre obligatoirement propre.



Les viandes

- Mini rôti de volaille farci, légumes façon tajine **9€80 la part**
- Joes de porc à l'Angevine **9€80 la part**
- Cuisse de canard confite à l'Angevine **10€80 la part**
- Rôti de pintade farci cèpes et foie gras **11€20 la part**
- Magret de canard confit..... **11€80 la part**
- Mijoté de filets de cailles à la crème de whisky **12€50 la part**

**Toutes nos viandes sont accompagnées
d'un légume de votre choix dans la liste ci-dessous :**

- Gratin sarladais
- Pommes dauphines (5 pcs)
- Clafoutis butternut

**Pour toute commande en liaison chaude un caisson vous sera remis.
Il est impératif de le rendre obligatoirement propre.**



Les garnitures

- Timbale de riz, champignons forestiers..... **2€40 la pièce**
- Gratin dauphinois individuel **2€40 la pièce**
- Pommes dauphines **2€50 les 5 pièces**
- Clafoutis butternut **2€80 la pièce**
- Gratin Sarladais individuel..... **2€80 pièce**
- Poêlée gourmande pomme-de-terre Sarladaise, tomates confites, fèves, champignons , julienne de carotte..... **3€00 la part**
- Kouglof champignons purée de patate douce..... **3€00 pièce**
- Écrasé de pomme-de-terre à la truffe..... **4€50 la part (180 g)**

**Pour toute commande en liaison chaude un caisson vous sera remis.
Il est impératif de le rendre obligatoirement propre.**



Les plats uniques

- Émincé de volaille façon tajine, semoule garnie **8€10 la part**
- Émincé de volaille au caramel, riz printanier..... **8€10 la part**
- Poulet façon coq au vin (1 cuisse), pomme de terre vapeur **8€10 la part**
- Tajine de poulet (1 cuisse), semoule garnie..... **8€10 la part**
- Tartiflette, salade verte **8€50 la part**
- Lasagne de boeuf, salade verte **8€80 la part**
- Rougail saucisse, riz **8€80 la part**
- Coq au vin pomme-de-terre vapeur **8€80 la part**
- Hachis Parmentier de canard, salade verte..... **9€50 la part**
- Lasagne de saumon et légumes **9€50 la part**
- Tajine gigot d'agneau, semoule garnie..... **9€80 la part**
- Potée Chalonnaise **9€80 la part**
(chou vert, navets, carottes, pomme-de-terre, rillaud, saucisse au vin et saucisson à l'ail)
- Couscous **10€20 la part**
(morceau de gigot, poulet, merguez, semoule et légumes)



- Choucroute garnie **10€20 la part**
(jambonneau, Francfort, saucisson à l'ail, lard, pomme de terre, chou)

- Paëlla **10€80 la part**
(poulet, poisson, gambas, moules, riz et sa garniture de légumes)

- Cassoulet **10€80 la part**
(cuisse de canard, lard, saucisse, saucisson à l'ail, haricots blancs)

- Axoa de veau (paleron confit), pomme-de-terre vapeur et riz **12€80 la part**
- Paleron de boeuf confit crème girolles, riz, champignons **12€80 la part**
- Choucroute de la mer **12€80 la part**
(saumon, merlu, gambas, moules, chou, beurre Nantais)

- Pot au feu **13€00 la part**
(jarret, plat de côte, pomme-de-terre, navets, poireaux, mayonnaise, vinaigrette)

- Beackeoffe **13€00 la part**
(échine de porc, gigot d'agneau, gîte de boeuf, pomme-de-terre, carottes et riesling) min. 10 pers.



Buffet "La Loire"

à 11€80/pers

min. 10 pers.

Salade Italienne

(Pâtes italiennes, dés de jambon, maïs, petits pois, poivrons)

Taboulé

Tartare de concombre

Salade alsacienne

(Chou, tomates, comté, jambon)

Charcuterie & viandes :

Terrine de pâté de foie

Terrine de rillettes de porc

Rôti cuit

Poulet cuit

Chips

Condiments *(Moutarde, cornichons, mayonnaise)*

Plateaux de fromages :

Brie, Emmental

Pain

Dessert:

Tartelette aux pommes

Pour vos buffets pour les saisons plus froides,
nous vous proposons un légume chaud au choix présenté en chafing-dish
(Gratin dauphinois, moquette au lard ou une poêlée champêtre supplément de 2€50/ pers)

L'ensemble du buffet est présenté et décoré par notre équipe
sur des supports ou plats qui sont à rendre propres



Buffet "La Dordogne"

à 13^{€80}/pers
min. 10 pers.

Salade niçoise

(Riz basmati, tomates, jambon, poivron vert, maïs)

Taboulé

Salade danoise

(Pommes de terre, tomates, cervelas)

Salade mixte

(Carottes, céleri)

Assortiment de charcuterie :

Jambon blanc, saucisson sec, saucisson à l'ail, salami

Terrine de pâté de foie

Les viandes :

Poulet rôti

Rôti de porc

Chips

Condiments *(Moutarde, cornichons, mayonnaise)*

Plateaux de fromages (3 sortes)

Pain

Dessert:

Tartelette aux pommes

Pour vos buffets pour les saisons plus froides, nous vous proposons un légume chaud au choix
(Gratin dauphinois, moquette au lard ou une poêlée champêtre supplément de 2€50/ pers)

L'ensemble du buffet est présenté et décoré par notre équipe
sur des supports ou plats qui sont à rendre propres



Buffet "La Garonne"

à 15€50/pers
min. 10 pers.

Taboulé libanais (vert)

Salade campagnarde

(pommes de terre, tomates, œufs, jambon, emmental)

Cocktail de crevettes

(crevettes, surimi, sauce cocktail)

Salade indienne

(Pâtes 3 couleurs, blanc de poulet, poivrons, tomates, raisins)

Assortiment de charcuterie :

Jambon blanc, jambon sec, andouille, saucisson sec,

saucisson à l'ail, salami

Terrine du chef

Terrine de rilette de porc

Assortiment de viandes :

Rôti de porc, rôti de dinde à la provençale , poulet rôti

Chips

Condiments *(Moutarde, cornichons, mayonnaise)*

Plateaux de fromages (4 sortes)

Salade verte en saladier , vinaigrette en supplément (0€40/ pers)

Pain

Dessert en supplément à choisir dans la liste

Pour vos buffets pour les saisons plus froides, nous vous proposons un légume chaud au choix
(Gratin dauphinois, moquette au lard ou une poêlée champêtre supplément de 2€50/ pers)

L'ensemble du buffet est présenté et décoré par notre équipe
sur des supports ou plats qui sont à rendre propres



Buffet "La Seine"

à 16^{€50/pers} min. 15 pers.

Salade de pâtes au crabe

Salade mikado

(Riz, tomates, Emmental, jambon, maïs)

Salade alsacienne

(Chou, tomates, comté, jambon)

Terrine de poisson

Assortiment de charcuterie :

Jambon blanc, jambon sec, andouille , saucisson sec, saucisson a l'ail, salami

Terrine de foie de volaille à l'ancienne

Terrine de rillettes de porc

Assortiment de viandes :

Rôti de bœuf, rôti de porc, poulet rôti, rôti de dinde à la provençale

Chips

Condiments *(Moutarde, cornichons, mayonnaise)*

Plateaux de fromages (5 sortes)

Salade verte en saladier, vinaigrette en supplément (0€40/ pers)

Pain

Dessert en supplément à choisir dans la liste

Pour vos buffets pour les saisons plus froides,
nous vous proposons un légume chaud au choix présenté en chafing-dish
(Gratin dauphinois, moquette au lard ou une poêlée champêtre supplément de 2€50/ pers)

L'ensemble du buffet est présenté et décoré par notre équipe
sur des supports ou plats qui sont à rendre propres



Buffet "Entre Amis"

à 16^{€50/pers} min. 15 pers.

Crudités présentées en barquette

Cocktail de crevettes

Taboulé tutti-frutti

Salade indienne

Salade niçoise

Mini sandwichs garnis présentés en plateaux

Jambon blanc

Jambon sec

Rillettes d'oie

Mousse de canard

Rôti de bœuf

Rillettes de saumon

Terrine de volaille

Mini rillauds

Plateau de fromages (3 sortes)

Fruits de saison

Supplément dessert à choisir dans la liste

Pain

Café + sucre



Buffet "L'Aveyron"

à 18^{€50/pers} min. 15 pers.

Salade perles marines

(pates, surimi, oeufs de truite)

Salade camarguaise

(riz, maïs, concombre, carottes râpées, surimi)

Taboulé tutti frutti

(semoule, tomates, pommes, ananas, raisins, airelles)

Salade alsacienne

(Chou, tomates, comté, jambon)

Plats chauds au choix en caisson isotherme *(liaison chaude)*

Joues de porc à l'Angevine *(3 morceaux)*

Émincé de volaille façon tajine

Rôti de pintade farci cèpes foie gras

Cuisse de canard confite à l'angevine

Paleron de boeuf confit crème de giroles

Nos légumes *(2 garnitures au choix)* :

Semoule garnie

Gratin dauphinois en plat

Riz champignons beurre aillé

Poêlée champêtre

(pommes de terre sarladais, champignons, fèves, julienne de carottes)

Plateaux de fromages *(4 sortes)*

Salade verte en saladier, vinaigrette

Pain

Dessert en supplément à choisir dans la liste

L'ensemble du buffet est présenté et décoré par notre équipe sur des supports ou plats qui sont à rendre propres



Les Desserts

Mini verrine :	1€50 la pièce
<i>mousse au chocolat, crème brûlée, crème carambar, panacotta, tiramisu pralin</i>	
Réduction sucrée assortie	1€50 pièce
Tartelette aux pommes.....	1€50 la part
Tartelette multi-fruits	1€60 la part
Tartelette pomme caramel beurre salé	2€80 la part
Tarte poires figues (en plaque)	2€80 la part
Tarte abricots (en plaque)	2€80 la part
Crème brûlée (en ramequin).....	2€80 pièce
Crème brûlée (en cassolette) (+2€ de consigne)	3€50 pièce
Crème brûlée pistache (en cassolette) (+2€ de consigne)	3€50 pièce
Crème brûlée aux fruits rouges (en cassolette) (+2€ de consigne)	3€50 pièce
Plateau gourmand : mini-crème brûlée, verrine mousse chocolat, verrine tartare pomme, kiwi mangue et macarons assortis.....	4€80 la part

Café + sucre 0€70 par personne (mise à disposition d'un percolateur)
minimum 30 pers.



Les Plateaux de fromages

- Plateau : brie, Emmental 1€50 la part
- Plateau : brie, Emmental, chèvre 1€70 la part
- Plateau : brie, Emmental, chèvre, bleu 1€90 la part
- Plateau : brie, Emmental, chèvre, bleu, Saint-Nectaire 2€10 la part
- Plateau : brie, Emmental, chèvre, Saint-Nectaire, tomme d'Abondance ... 2€30 la part
- Saladier de salade verte vinaigrette 1€00 la part
- Assiette de trois fromages différents salade verte vinaigrette 2€80 la part

Menu "Bambin"

6€00 par enfant

Mousse de Canard **ou** Rillettes de Porc **ou** Crudités (Taboulé, carotte ou piémontaise)

Gourmand de volaille au fromage

Pommes Dauphines

Mousse Choco Smarties **1,20€**

Assiette Froide : **4,90€**

Mousse de Canard, Jambon Blanc, piémontaise, 1 paquet de Chips



Possibilité de livraison
selon nos disponibilités

www.maisonbertaud.fr

Claire & Cyril Bertaud

02 41 78 01 43

Ouvert le **lundi**, mardi, jeudi et vendredi
de 7h30 à 13h et de 15h à 19h

le samedi de 7h30 à 19h et le **dimanche** de 8h00 à 13h.

Présents sous les Halles le mardi et le samedi.