

CARTE DES FÊTES 2025



Claire et Cyril Bertaud

Ouverture Période de Fêtes

Dimanche 21 & 28 Décembre 8h-12h30

Les 24 et 31 Décembre 2025 non-stop de 8h00 à 17h

Ouvert Jeudi 25 Décembre de 10h à 12h

pour l'enlèvement des commandes seulement.

Votre magasin sera fermé Jeudi 1^{er} Janvier 2026.

Réouverture Vendredi 2 Janvier 2026.

Informations :

Toute modification de commande ne sera prise en compte que si celle-ci intervient 72 heures avant la date du retrait et la commande deviendra définitive qu'après paiement d'un acompte égal à 30% de son montant , le solde étant payable au moment du retrait des produits en boutique .

Les commandes devront être passées au plus tard pour Noël : **Mardi 16 Décembre** et pour le Nouvel An : **Vendredi 26 Décembre 2025**.

- Les consignes sont à régler par chèque ou en espèces (pas de carte bancaire) -
- Tarifs indiqués sous réserve d'inflation importante des matières premières -

Toute l'équipe vous souhaite de joyeuses fêtes gourmandes

37, rue Félix Faure
49290 Chalonnes-sur-Loire
www.maisonbertaud.fr

Réservation au 02 41 78 01 43

Viandes et Volailles Crues Désossées

Caille farcie foie gras (1 personne)	5€50 la pièce
Rôti de pigeonneau farci pignons de pin poires, raisin Cognac (2 personnes)	37€90 le kg
Rôti de dinde farci foie gras marrons.....	21€80 le kg
Rôti de chapon farci foie gras marrons.....	22€50 le kg
Rôti de pintade chaponnée cerises amarena et foie gras	29€80 le kg
Rôti de porc Orloff.....	17€90 le kg
avec duxelle de champignons 19€90 le kg	
Rôti de veau nature	26€50 le kg
Rôti de veau Orloff.....	28€50 le kg
avec duxelle de champignons 30€90 le kg	
Filet de boeuf	59€50 le kg
Rôti de canard farci aux figues foie gras	35€20 le kg

Volailles prêtées à cuire avec os

Chapon fermier , dinde fermière , pintade fermière , mini-chapon
pintade chaponnée fermière , canette , faisan , poulet de Bresse ...
tarifs se renseigner en boutique

Pour toute volaille commandée désossée farcie prêt à cuire,
nous vous offrons le bouillon de cuisson arômatique
(Jus de volaille , carottes , oignons , persil , poireaux , thym , laurier , sel et poivre)

Les Apéritifs

Canapés assortis en plateau.....	23€75 les 25 pièces, 55€00 les 60 pièces
Mini navettes garnies assorties en plateau : rillettes d'oie, saumon fumé, magret fumé.....	20€00 les 15 pièces 36€00 les 30 pièces
Mini crème brûlée de foie gras	♥ 1€80 pièce (+1€ de consigne)
Mini crème brûlée langoustine et tomate séchée.....	♥ 2€10 pièce (+1€ de consigne)
*Nos Verrines	
Mousse de bloc de foie gras, marmelade fruits rouges	2€90 la pièce
Moule à la crème d'échalotes, caviar de tomates	2€90 la pièce
Tartare de légumes crème de fromage frais.....	2€90 la pièce
	Le plateau de 12 pièces 34€80
Mini burger nordique de saumon et moelleux courgette crème de betteraves.....	Le plateau de 20 pièces 32€00
*Nos pains	
Pain surprise charcuterie et crudités (rillettes d'oie, caviar de tomates, mousse de bloc de foie gras, fromage aux herbes, rillettes de saumon).....	10 pers : 37€50 pièce 40 bouchées
Pain gourmand nordique 36 bouchées (chair de crabe, rillettes de saumon, cocktail de homard)	38€50 pièce
Miche de mini-rillauds ou saucisses au vin ou panaché 10 personnes	27€50 pièce
Plateau à réchauffer : Mini quiche saumon fumé - Mini bouchée chorizo - Mini madeleine au cheddar - Brochette volaille tamarin citronnelle.....	♥ 21€60 les 12 pièces (3 sortes de chaque) ♥ 38€40 les 24 pièces (3 sortes de chaque)
Plateau bambin à réchauffer mini hot dog et mini burgers.....	♥ les 12 pièces 18€00

Les Entrées Froides

Coquille de terrine de poisson	6€20 pièce
Coquille de crabe cocktail de crevettes	6€20 pièce
*Verre fraîcheur :	
Moules à la crème d'échalotes caviars de tomates	6€80 pièce (+3€ de consigne)
Crème de bloc de foie gras, marmelade fruits rouges..	6€80 pièce (+3€ de consigne)
Opéra de Saint-Jacques	6€80 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€50 pièce

Les Entrées Chaudes

Bouchée à la reine à base de ris de veau	♥ 5€40 la pièce
Bouchée aux fruits de mer	♥ 5€80 la pièce
Feuilleté aux crevettes et cabillaud	♠ 6€20 la pièce
Coquille Saint Jacques	♥ 6€20 la pièce (+consigne 3€)
Coquille Saint-Jacques au poireau	♥ 6€90 la pièce (+consigne 3€)
Crème brûlée au foie gras	♥ 6€50 la pièce (+consigne 3€)
Aumônière croustillante de gambas.....	♠ 6€90 la pièce
Escargots de Bourgogne	♥ 10€00 les 12 pièces

Les Poissons

Paupiette de saumon Argenteuil sauce homardine ♠	10€80 la part
Pavé de Bar en écailles de pommes de terre au beurre citronné.....	♠ 11€80 la part
Pavé de sandre sauce beurre Nantais	♠ 12€50 la part
(Toutes nos parts de poissons sont accompagnés d'un clafoutis tomates séchées)	

Les Box* de Noël 2025

Joues de sandre beurre citronné julienne de légumes ♠	11€50 la box*
Saint-Jacques , tomate basilic julienne de légumes . ♠	11€50 la box*
Cocotte de lotte crème de homard, julienne de légumes ♠	12€50 la pièce
+ consigne 3 euros pour la cocotte	
(les légumes sont à l'intérieur des contenants)	

*La box : présentée en barquette bois

Conseils de réchauffage des plats
(à titre indicatif)

♦ Four traditionnel 150° pendant 20 à 30 minutes
♠ Four traditionnel 120° pendant 30 minutes
♥ Four traditionnel 100° pendant 30 à 45 minutes
♣ Four traditionnel 150° pendant 10 à 20 minutes

Les Garnitures

Gratin Dauphinois en plat.....	♥ 3€50 la part
Pommes dauphines	♣ 2€50 les 5 pièces
Gratin de légumes individuel.....	♥ 2€90 la pièce
Clafoutis tomates séchées.....	♥ 2€90 la pièce
Poêlée gourmande pommes de terre Sarladaise, fèves, champignons , julienne de carottes	♠ 3€50 la part
Marrons confits	♣ 4€70 la part (180 grs)

Les Menus

Menu n°1

à 20€70 par personne

Bouchée à la reine

Rôti de chapon Crème de girolles

Gratin de légumes

Plateau de fromages 3 sortes

Menu n°2

à 28€00 par personne

Mini quiche saumon fumé

Mini choux craquant

Verrine mousse bloc de foie gras, marmelade fruits rouges

Box de Saint -Jacques tomates basilic julienne de légumes

Rôti de pintade farci cerises amarena et foie gras

Pommes dauphines (5 pcs)

Menu n°4

à 40€40 par personne

Mini quiche saumon fumé

Mini bouchée chorizo

Verrine mousse bloc de foie gras, marmelade fruits rouges

Foie gras de canard petit pain aux épices (2 tranches)

Box de joues de sandre

Mijoté de filet de cailles

Clafoutis tomates séchées

Menu Bambin

à 7€80 par personne

1 mini hot dog

1 mini navette mousse de canard

Roulade de volaille fromage bacon

Pommes dauphines (3 pièces)

(1 surprise chocolat)