

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.....	19€90 le kg
Rôti de porc Orloff..... avec duxelle de champignons	17€90 le kg
Rôti de veau nature	26€50 le kg
Rôti de veau Orloff.....	28€50 le kg
Filet de boeuf	30€90 le kg
Rôti de canard farci aux figues foie gras	59€50 le kg
	35€20 le kg

Volailles prêtes 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 aromatique
(Jus de volaille , carottes , oignons , persil , poireaux , thym , laurier , sel et poivre)

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

CARTE DES FÊTES 2025



Claire et Cyril Bertaud

CHARCUTERIE - TRAITEUR

www.maisonbertaud.fr



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 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 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 Viandes

Rôti de chapon crème de girolles ♠ 13€80 la part
Cuisse de canard confite à l'Angevine..... ♦ 11€80 la part
Rôti de pintade farci cerises amarena et foie gras ♦ 12€20 la part
Magret de canard confit à l'Angevine ♣ 13€20 la part
Mijoté de filets de cailles à la crème de girolles .. ♣ 13€50 la part

Tous nos viandes sont accompagnées d'un légume
de votre choix dans la liste ci-dessous :
Gratin de légumes, pommes dauphines (5 pcs)
clafoutis tomates séchées

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°3

à 34€50 par personne

Foie gras de canard petit pain aux épices (2 tranches)
Pavé de sandre beurre Nantais
Clafoutis tomates séchées
Cuisse de canard confit à l'Angevine
Poêlée gourmande

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)

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

