

Carte
2026



Maison
BERTAUD
Charcuterie Traiteur

www.maisonbertaud.fr

Dirigée par Claire et Cyril Bertaud, la charcuterie traiteur à Chalonnes-sur-Loire se charge de vos réceptions, 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.
- 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 2026



Apéritif

- Canapés assortis en plateau **23€75 les 25 pièces**
..... **57€00 les 60 pièces**
- Mini navettes garnies assorties en plateau :
rilette d'oie, rilette saumon **22,50€ les 15 pièces**
..... **39€ les 30 pièces**
- Mini crème brûlée de foie gras (+1€ de consigne) **2€10 pièce**

Nos Verrines :

- Mousse de bloc de foie gras, fruits rouges **2€90 la pièce**
- Tartare légumes crème fromage frais **2€90 la pièce**
- Le plateau de 12 pièces **34€80 la pièce**
- Mini burger nordique de saumon et moelleux courgette
crème de betteraves **32€00 les 20 pièces**

Nos pains :

- Pain surprise 40 bouchées
(rillettes d'oie, caviar de tomates, mousse de bloc de foie gras, fromage aux herbes,
rilette de saumon) **10 pers : 36€50**
- Miche de mini rillauds ou saucisses au vin ou panaché **27€50 pièce**
- Plateau à réchauffer 3 sortes de chaque
(mini quiche, mini bouchée escargot, brochette volaille tamarin ciboulette,
mini madeleine cheddar **19€20 les 12 pièces**
- Plateau bambin à réchauffer (mini hot dog, mini burgers) **18€00 les 12 pièces**
- Planche de charcuterie à picorer 6 personnes **28€ l'unité**
- Planche de fromages à picorer 8 personnes **18,50€ l'unité**
- Box apéritif du charcutier 8/10 personnes **39€ l'unité**



Les entrées froides

- Coquille de terrine de poisson, cocktail de crevettes **6€20 pièce**
- Coquille de crabe, cocktail de crevettes **6€20 pièce**
- Bûchette de fromage frais et saumon fumé..... **5€80 pièce**
- Tatin foie gras pommes **6€80 pièce**

- Verre fraîcheur :
- Tartare légumes fromage frais
(+ 2€ de consigne) **6€80 pièce**
- Crème de bloc de foie gras, fruits rouges
(+ 2€ de consigne) **6€80 pièce**

- Délice de Saint-Jacques à la glace de petits pois à la menthe..... **6€90 pièce**
- Assiette de foie gras de canard et son confit de sauternes, magrets fumés.. **10€50 pièce**
- Assiette de la mer :
terrine de poisson, saumon fumé, cocktail de crevettes salade verte **11€50 pièce**
- Demi langouste Bellevue **22€50 pièce**



Les entrées chaudes

- Bouchée à la reine à base de ris de veau 5€60 la pièce
- Bouchée aux fruits de mer 5€80 la pièce
- Feuilleté de Saint Jacques 6€20 la pièce
- Coquille Saint-Jacques 6€20 la pièce
- Crème brûlée au foie gras (+2€ de consigne) 6€50 la pièce
- Coquille Saint-Jacques aux poireaux 6€90 la pièce
- Aumônière croustillante de gambas 6€90 la pièce
- Crème brûlée de langoustines et tomates séchées (+2€ de consigne) 7€50 la pièce
- Escargots de Bourgogne 10€00 les 12 pièces



Les Box

- Joles de sandre beurre citronné julienne de légumes **11€50 la box**
- Saint-Jacques, julienne de légumes, tomate basilic **11€50 la box**
- Cocotte de lotte, crème de homard, julienne de légumes **12€50 la pièce**

Les légumes sont à l'intérieur

Une consigne de 3€ vous sera demandée pour la cocotte.

Les poissons

- Pavé de merlu beurre citronné..... **8€80 la part**
- Paupiette de saumon Argenteuil sauce homardine **10€80 la part**
- Pavé de bar en écailles de pomme-de-terre au beurre citronné **11€80 la part**
- Pavé de cabillaud sauce homardine **12€50 la part**
- Pavé de sandre sauce beurre Nantais **12€50 la part**
- Pavé de lotte sauce homardine **14€80 la part**

**Toutes nos parts de poissons sont accompagnées
tatin légumes poireaux**

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 foie gras pomme..... 10€50 la part
- Joes de porc à l'Angevine 12€50 la part
- Cuisse de canard confite à l'Angevine 12€50 la part
- Rôti de pintade farci et foie gras cerise amarena 12€50 la part
- Magret de canard confit..... 12€50 la part
- Mijoté de filets de cailles à la crème de girolles..... 13€50 la part

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

- Gratin de légumes
- Gratin pommes de terre girolles
- Clafoutis tomates séchées

**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**
- Pommes dauphines **2€50 les 5 pièces**
- Gratin dauphinois en plat..... **3€50 la part**
- Gratin de légumes individuel..... **2€90 la pièce**
- Clafoutis tomates séchées..... **2€90 la pièce**
- Gratin pommes de terre giroles **2€90 pièce**
- Ratatouille **2€80 la part**
- Mogettes paysannes à la tomate **2€80 la part**

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



Les plats uniques

- Poulet façon coq au vin (1 cuisse), pommes-de-terre vapeur..... **8€50 la part**
- Émincé de volaille façon tajine, semoule garnie **9€20 la part**
- Émincé de volaille au caramel, riz printanier..... **9€20 la part**
- Tartiflette, salade verte **9€20 la part**
- Lasagne de boeuf, salade verte **9€80 la part**
- Rougail saucisse, riz **9€80 la part**
- Hachis Parmentier de canard, salade verte..... **10€80 la part**
- Hachis Parmentier de joues de porc confites, salade verte **11€50 la part**
- Lasagne de saumon et légumes **11€80 la part**
- Tajine gigot d'agneau, semoule garnie..... **11€80 la part**
- Couscous **12€50 la part**
(*morceau de gigot, poulet, merguez, semoule et légumes*)
- Veau Marengo **13€50 la part**
(*pommes-de-terre, carottes, champignons et riz*)



Les plats uniques

- Choucroute garnie **11€80 la part**
(jambonneau, Francfort, saucisson à l'ail, lard, pommes-de-terre, chou)
- Paëlla **12€50 la part**
(poulet, poisson, gambas, moules, riz et sa garniture de légumes)
- Cassoulet **13€80 la part**
(cuisse de canard, lard, saucisse, saucisson à l'ail, haricots blancs)
- Choucroute de la mer..... **16€50 la part**
(saumon, merlu, gambas, moules, chou, pommes-de-terre, beurre Nantais)
- Paleron de boeuf confit crème girolles, riz, champignons **16€80 la part**
- Rougail de Lotte et gambas **16€80 la part**
(Chorizo, riz)
- Pot au feu **16€80 la part**
(jarret, plat de côte, pommes-de-terre, navets, poireaux, mayonnaise, vinaigrette)



Les Menus



Buffet de "l'Authion" à 11€80/pers

min. 10 pers. sinon 3€/pers. en supplément

Piémontaise

Taboulé

Salade rivage (*Carottes rapées, pâtes, surimi, poivrons*)

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
(Gratin dauphinois, mogettes paysannes à la tomate
ou une poêlée champêtre supplément de 2€80/ pers)

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

Dans le cas contraire, un forfait de 25,00€^{TTC} vous sera demandé.



Buffet de "l'Erdre" à 16[€]50/pers

min. 10 pers. sinon 3€/pers. en supplément

Taboulé libanais (vert)

Tartare concombre

Cocktail de crevettes

(crevettes, surimi, sauce cocktail)

Salade campagnarde

(Pommes de terre, jambon, tomates, oeuf)

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, rôti boeuf

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, mogettes paysannes à la tomate ou une poêlée champêtre supplément de 2€80/ pers)

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

Dans le cas contraire, un forfait de 25,00^{€TTC} vous sera demandé.



Buffet de la "Maine" à 19€50/pers

min. 10 pers. sinon 3€/pers. en supplément

Salade perles marines

(pates, surimi, oeufs de truite)

Champignons à la grecque

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'Angevaine (3 morceaux)

Émincé de volaille façon tajine

Rôti de pintade farci cerises amarena foie gras

Cuisse de canard confite à l'angevine

Paleron de boeuf confit crème de girolles

Nos légumes :

Semoule garnie

Gratin dauphinois en plat

Riz champignons beurre aillé

Poêlée champêtre

(pommes de terre sarladaises, 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.

Dans le cas contraire, un forfait de 25,00€^{TTC} vous sera demandé.



Les Desserts

Réduction sucrée assortie 6 personnes.....	1€50 pièce
Tartelette aux pommes.....	1€60 la part
Tartelette multi-fruits	1€60 la part
Tartelette pomme caramel beurre salé.....	2€90 la part
Crème brûlée (en cassolette) (+2€ de consigne)	3€90 pièce
Crème brûlée pistache (en cassolette) (+2€ de consigne)	3€90 pièce

Plateau gourmand **à partir de 6 personnes**

(mini-crème brûlée, verrine mousse chocolat, verrine tartare pomme, kiwi mangue et macarons assortis) **5€00 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€90 la part**



Menu "Bambin"

6^{€50} 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 **1,80[€]**

Assiette Froide : **5,00[€]**

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





Maison
BERTAUD
Charcuterie Traiteur

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.

Présents sous les Halles le mardi et le samedi.

**Possibilité de livraison
selon nos disponibilités**

www.maisonbertaud.fr