



Boucherie - Charcuterie

"Traiteur Bertrand"

Le petit guide festif

2019 - 2020

Place Joseph Meunier 28 • 5640 Mettet

Tél. : 071 72 71 85

Site : www.traiteur-bertrand.be

info@traiteur-bertrand.be

“Divines entrées”

Entrées froides

- Véritable foie gras de canard décliné en toute simplicité 15,00 € pers
- Moelleux de chevreuil et son crumble de fruits défendus..... 12,00 € pers
- Trésor du terroir accompagné de sa verrine gourmande..... 13,50 € pers
- Déclinaison océane et son aquarium de perles grises 14,50 € pers
- Cœur de saumon rose en coquille et sa garniture de mer..... 13,50 € pers

Entrées chaudes

- Coffret de ris de veau sauce Richelieu..... 15,00 € pers
- Poêlée de scampis cuisinées aux parfums du sud 13,50 € pers
- Tombée de noix de Saint Jacques flambées au Champagne 14,50 € pers
- Cassolette de mer gratinée sauce Royal 13,50 € pers
- Timbalines de soles et petites grises pochées au vin blanc 13,00 € pers

Plats (accompagnements compris)

- Gigue de chevreuil flambée à l’armagnac cuisson basse température..... 15,50 € pers
- Médaillon de biche cuisiné au vin d’épices et fruits sauvages 16,50 € pers
- Suprême de pintade flambé au calvados sauce au foie gras..... 14,50 € pers
- Rôti de dinde farci aux abricots sauce brandy 13,50 € pers
- Ballotine de poularde sauce suprême aux champignons..... 13,50 € pers

Plats cuisinés (prix au kg sans accompagnement)

- Dinde cuite désossée et farcie aux marrons (sans sauce) 16,90 € kg
- Cuisse de dinde cuite désossée et farcie aux marrons (sans sauce) 16,90 € kg
- Rôti de dinde farci (sans sauce) 16,90 € kg
- Rôti de chevreuil cuisiné basse température (sans sauce) 38,00 € kg
- Mijotée de gibier cuisinée aux saveurs de Noël..... 19,00 € kg
- Sauce aux fruits sauvages 12,00 € litre
- Sauce suprême aux champignons 12,00 € litre

En vente comptoir

- Plateau de mises en bouche (15 pièces assorties à réchauffer)
- Large choix d'entrées froides et chaudes
- Croquette artisanale au fromage d'Abbaye – Croquette aux crevettes grises
- Quiches maison assorties
- Terrines et croûtes de poisson
- Croquette de Pomme de Terre – Gratin Dauphinois – Pomme de terre Macaire
- Grand choix de plats en sauce (gibier, volaille, veau,...)

Plats conviviaux

- Le plateau de tartiflette
- Le plateau de hachis Parmentier
 - Le plateau de moussaka
 - Le plateau de lasagne
- Le plateau de choucroute garnie
- La tourte de viande au riesling

Mini buffet froid gastronomique 50 € Le plat

- Cascade de crustacés "demi homard, langoustines, gambas"
 - Coquille de saumon rose sauce whisky
 - Crevettes grises en cocktail
 - Rosace de saumon fumé et sa brisure d'échalote
 - Panaché de terrine de poisson
 - Petite verrine de pêche au thon
 - Jambon Ibérique et sa verrine gourmande
- Ballottine de pintade au cognac et aux amandes
 - Croûte Richelieu & son confit tout en sucre
 - Charcuteries festives
 - Accompagnement, sauce et pain

« *Le Menu Terroir* »

40 €/pers.

Délices festifs en croûtes dorées



Déclinaison épicurienne aux trois saveurs, accompagnée de sa petite verrine aux couleurs chatoyantes.



Médaille de dinde farci aux abricots Bergeron, sauce Brandy

Gratin dauphinois ou croquettes de pomme de terre

Accompagnement



Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs



Délice du maître pâtissier.

« *Le Menu du Chef* »

45 €/pers.

Quatuor de mises en bouches



Poêlée de scampis flambée aux arômes subtils de Provence



Gigue de biche cuisinée au vin d'épices et myrtilles sauvages

Gratin dauphinois ou croquettes de pomme de terre

Accompagnement



Ronde des maîtres fromagers



Douceur de l'instant.

Pas de changement dans les menus

« *Élegant et Raffiné* »
Le Menu Prestige

55 €/pers.

Plaisir divins en guise d'ouverture

(4 mises en bouches)



L'incontournable foie gras de canard accompagné de sa petite bulle pourpre et
de sa garniture de fêtes

Pain brioché



Excellence de noix de Saint Jacques flambées au Champagne



Médailillon de chevreuil cuisiné basse température sur lit de thym

Sauce à l'Armagnac

Gratin dauphinois ou croquettes de pomme de terre

Accompagnement



Plateau de fromages affinés et sa suite

(Pain, beurre, garniture de fruits)



Délice du maître Pâtissier pour finir en beauté.

Pas de changement dans les menus

“ Nos spécialités de fêtes ”

Plateaux sympas

- Fondue spéciale fêtes (mélange de viandes) 20,00 € le kg
- Plateau raclette et salaisons 20,00 € le kg
- Plateau pierrade 20,00 € le kg
- Plateau plancha 20,00 € le kg

Gibier frais *Chevreuil - Biche - Faon - Marcassin*

- Rôti de gigue prix à partir de 19,00 € le kg
- Rôti à mijoter prix à partir de 15,00 € le kg
- Civet sans os prix à partir de 14,00 € le kg
- Filet de gibier prix à partir de 32,00 € le kg

Volaille fraîche

- Dinde désossée et farcie, Spécialité de la Maison 14,50 € le kg
- Cuisse de dinde désossée et farcie 14,50 € le kg
- Pintadeau désossé et farci 14,50 € le kg
- Rôti de dindonneau farci 14,50 € le kg
- Chapon – Caille – Pintade – Poussin – Canard – Lapin

Attention :

Nous acceptons les commandes en **FRAIS**
jusqu'au 23 pour la Noël et jusqu'au 30 pour le Nouvel An.

“ Nos spécialités Maison ”

Fierté de nos Artisans Charcutiers

- Assortiment de boudins de Noël
- Large choix de pâtés de gibier
- Véritable foie gras de canard production locale
- Divers choix de confitures d'oignons
- Noix de porc salée par nos soins
- Nos rôtis sous film de cuisson aux choix multiples

En article cadeau

- Le panier artisanal élaboré par nos soins et pour tous budgets



Sélection de Vin et de Champagne

- Brut ou crémant pour l'apéritif
- Blanc moelleux pour le foie gras
- Cépage sec pour les produits de la mer
- Rouge puissant pour le gibier



*Nous vous souhaitons de très joyeuses fêtes de fin d'année,
tous nos vœux de bonheur et de santé vous accompagnent.
Merci pour votre fidélité tout au long de cette année.*

Vinciane et Manu

Chers clients, attention!!! date limite pour vos commandes de
Noël et nouvel an uniquement service traiteur!
Le 17/12/2019 inclus
Livraison à domicile 10 €, Forfait plats 5 €

Les commandes seront retirées le 24 de 8h à 16h, le 25 de 8h à 12h
Et le 31 de 8h à 16h