



Boucherie - Charcuterie



"Traiteur Bertrand"

*Le petit guide festif
2025- 2026*

Place Joseph Meunier 28 • 5640 Mettet

071 72 71 85

www.traiteur-bertrand.be

info@traiteur-bertrand.be

Entrées

- Authentique foie gras Maison et petites douceurs exquises 19,50 € pers
- Moelleux de gibier et son crumble de fruits d'hiver 14,50 € pers
- Noix de Saint-Jacques juste snackées sauce Champagne 16,50 € pers
- Cassolette de cabillaud et de scampis cuisinée au vin blanc 15,50 € pers

Plats (accompagnements compris)

- Gigue de chevreuil rôtie et flambée façon Courvoisier 21,50 € pers
- Cuissot de biche cuisiné au vin d'épices et baies sauvages 20,50 € pers
- Suprême de pintade caramélisé au parfum de mirabelles confites 19,50 € pers
- Médaillon de dinde farci sauce muscat et poivres roses 18,50 € pers
- Longe de veau aux saveurs forestière 22,50 € pers

Plats cuisinés (prix au kg sans accompagnement)

- Dinde cuite désossée et farcie aux marrons (sans sauce) 23,90 € kg
- Cuisse de dinde cuite désossée et farcie aux marrons (sans sauce) ... 23,90 € kg
- Rôti de dinde farci aux petits raisins et poivres roses (sans sauce) 23,90 € kg
- Mijotée de gibier cuisinée au vin d'épices 21,90 € kg
- Sauce aux fruits sauvages 15,00 € litre
- Sauce forestière 15,00 € litre

Le Menu du Chef 42 € pers

Délices festifs en croûte dorées

&

Cassolette de cabillaud et de scampis sauce Chablis

&

Médaille de dinde farci sauce muscat et poivres roses
Gratin dauphinois ou croquettes de pomme de terre artisanal

Accompagnement

&

Douceur du moment

Elégant et Raffiné « Le Menu Prestige » 70 € pers

Quatuor de mises en bouches

&

L'authentique foie gras Maison et petites douceurs exquises

&

Les noix de Saint-Jacques juste snackées sauce Champagne

&

La gigole de chevreuil rôtie et flambée façon Courvoisier
Gratin dauphinois ou croquettes de pomme de terre artisanal

Accompagnement

&

Le plateau de fromages et sa garniture d'hiver

&

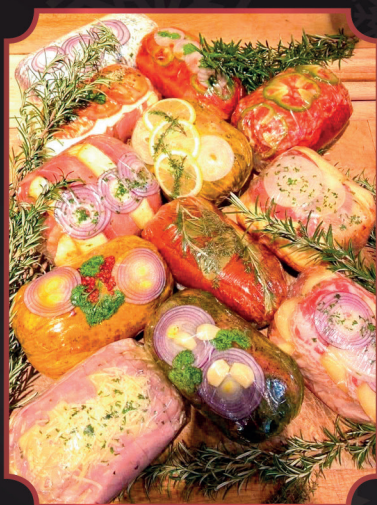
Le délice du maître pâtissier pour finir en beauté

Vente comptoir et Spécialité de la Maison

- Assortiment de boudins de Noël fierté de nos artisans charcutier
 - Véritable foie gras de canard artisanal
 - Large choix de terrines de gibier
 - Pâté en croûte de viande
 - Rillettes Maison
- Plateau de mises en bouche (15 pièces assorties à réchauffer)
 - Croquette artisanale au fromage d'Abbaye
 - Croquette aux crevettes grises
 - Quiches maison assorties
 - Terrine et croûte de poisson
 - Croquettes de pomme de terre artisanal
 - Gratin dauphinois

Nos rôtis sous film de cuisson aux choix multiples

1 heure de cuisson à 170 degrés par kg de viande



Nos plateaux garnis (à partir de 4 pers)

Fondue spéciale fêtes (assortiment de viandes) 24,00 € kg



Plateau plancha (assortiment de viandes) 24,00 € kg



Plateau raclette et salaisons 24,00 € kg



Gibier frais (chevreuil, biche, faon, marcassin)

- Rôti de gigue prix à partir de 25,00 € le kg
- Rôti à mijoter prix à partir de 20,00 € le kg
- Civet sans os prix à partir de 19,00 € le kg
- Filet de gibier prix à partir de 40,00 € le kg

Volaille fraîche

- Dinde désossée et farcie (marrons), spécialité de la Maison 21,90 € le kg
- Cuisse de dinde désossée et farcie (marrons)..... 21,90 € le kg
- Rôti de dindonneau farci (raisins et poivres roses) 21,90 € le kg
- Chapon - Caille - Pintade - Poussin - Canard - Lapin



Nous acceptons les commandes en **FRAIS**
jusqu'au 20 pour la Noël et jusqu'au 28 pour le Nouvel An

ATTENTION !!!

cependant si nous sommes complet avant la date butoir
nous nous réservons le droit de clôturer nos commandes plus tôt

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

Chers clients nous vous souhaitons
de très joyeuses fêtes de fin d'année,
tous nos vœux de bonheur
et de santé vous accompagnent.

Vinciane et Manu

Date limite pour vos commandes de Noël
et Nouvel an uniquement en service traiteur le 15/12 inclus

ATTENTION !!!
cependant si nous sommes complet avant la date butoir
nous nous réservons le droit de clôturer
nos commandes plus tôt

Forfait plats 5 €
Livraison à domicile 10 €

Les commandes seront retirées :

Le 24 de 8h à 16h

Le 25 de 8h à 12h

Et le 31 de 8h à 16h

Ne seront prises en compte
que les commandes passées par téléphone
ou à la boucherie