

Boucherie - Charcuterie

"Traiteur Bertrand"

Le petit guide festif 2026- 2027

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
- Variation autour du canard, douceur de poire et croquants de fête 15,50 € pers
- Noix de Saint-Jacques juste snackées crème de Champagne ..... 17,50 € pers
- Cassolette royale velouté homardine et bouquet de crevettes grises 16,50 € pers

Plats (accompagnements compris)

- Gigue de chevreuil, jus corsé et effluve de cognac ..... 22,50 € pers
- Volaille festive au marrons et éclats de pommes caramélisées ..... 19,50 € pers
- Suprême de pintade flambé à l'armagnac, sauce périgourdine ... 20,50 € pers
- Médaillon de veau fondant sauce crémée à la fine champagne ... 23,50 € pers

Plats cuisinés (prix au kg sans accompagnement)

- Dinde désossée et farcie aux marrons (sans sauce) ..... 24,90 € kg
- Cuisse de dinde désossée et farcie aux marrons (sans sauce) ..... 24,90 € kg
- Rôti de dinde farci aux marrons et éclats de pommes (sans sauce) ... 24,90 € kg
- Mijotée de gibier cuisinée aux épices de Noël ..... 22,90 € kg
- Sauce au vin d'épices et airelles sauvages ..... 15,00 € litre
- Sauce crème forestière et fine champagne ..... 15,00 € litre

Le Menu du Chef 45 € pers

Délices festifs en croûte dorées (4 pcs)

Cassolette royale crème homardine et bouquet de crevettes grises

Volaille de fête farcie aux marrons, sublimée d'éclats de pommes caramélisées
Gratin dauphinois ou croquettes artisanales
Poires pochées aux aromates d'hiver

Poésie de noël en sucre

Elégant et Raffiné « Le Menu Prestige » 60 € pers

Mignardises salées en habits de fête (4 pcs)

Notre foie gras de canard maison,
accompagné de petites douceurs exquises et de son pain brioché

La gigue de chevreuil, réduction corsée et parfums de cognac
Gratin dauphinois ou croquettes artisanales
Poires pochées aux aromates d'hiver

Le plateau du berger et sa garniture de saison

Le délice du maître pâtissier pour finir en beauté

Vente comptoir et Spécialités 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
- Terrines et croûtes de poisson
- Croquettes de pomme de terre artisanales
- Gratin dauphinois

L'incontournable de la maison, Notre Rôti Signature

en 40 déclinaisons gourmandes pour une cuisson exclusive qui préserve saveur et tendreté.

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) 25,00 € kg



Plateau plancha (assortiment de viandes) 25,00 € kg



Plateau raclette et salaisons 25,00 € kg



Le gibier, joyau de la gastronomie d'automne

Une sélection d'exception en provenance directe de notre belle région

Le gibier à poils (chevreuil, biche, faon, marcassin, lièvre)
Le gibier à plumes (faisan, perdrix, canard,)
À saisir, pour une cuisson minute, les filets de gibier
À rôtir , nos gigues, nos rôtis parfaits pour vos tablées festives
À mijoter, civet et rôtis casserole

Volaille fraîche

- Dinde désossée et farcie (marrons), spécialité de la Maison ..... 22,90 € le kg
- Cuisse de dinde désossée et farcie (marrons)..... 22,90 € le kg
- Rôti de dindonneau farci (raisins et poivres roses) ..... 22,90 € le kg
- Chapon - Caille - Pintadeau - Poussin - Canard - Coquelet



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

DONEUX IMPRIMERIE