

EXTRAIT DE CARTE



**BUFFETS**  
PRINTEMPS - ÉTÉ  
COLLECTION 2021

BERTACCHI



# A R Ô M E

BUFFET FROID

## LES ENTRÉES

Comme un Saumon en Bellevue, crème de courgettes, crème de poivrons rouges ☒

Focaccia : tomates, courgettes, et aubergines à l'huile d'olive, roquette poivrée ✓

Chiffonnade de jambon cru ☒

Verrine de légumes, crème de ciboulette et œuf de Caille ✓☒

Brochette Caprese : tomate et mozzarella, sauce pesto ✓☒

Salade Champenoise : lentillons de Champagne, Jambon de Reims, civettes et tomates ☒



## LES PLATS

Pintadeau en croûte de sésame, sauce au curry ☒

Pièce de Bœuf et mayonnaise à l'estragon ☒

Pan bagnat de Cochon de Région



## LES FROMAGES

Plateau de fromages de France affinés, accompagné de salade ✓☒



## LES DESSERTS - 6 desserts au choix -

Salade de fruits frais de saison ✓☒

Mousse au chocolat ✓☒

Comme un pain perdu aux biscuits roses ✓

Tartelette au caramel beurre salé, espuma cacahuète ✓

Assortiment de macarons ✓

Paris Brest gourmand ✓

Chou à la vanille de Tahiti ✓

Poire au caramel beurre salé ✓☒

Croustillant trois chocolats ✓

Tarte des sœurs Tatin ✓

Le Café richard\* ✓☒

✓ Produit végétarien ☒ Produit sans gluten

Note: Les fruits et légumes sont limités à certaines périodes de l'année et seront remplacés par des produits de saison dès que nécessaire.

\* Uniquement dans votre formule clé en main

Prix indiqués par personne, conditions en fin de document - Photos non contractuelles

  
A L'ESSENTIEL  
26€<sup>HT</sup>

28,60€<sup>TTC</sup>

  
CLÉ EN MAIN  
40€<sup>HT</sup>

44,00€<sup>TTC</sup>

# ÉCLATS DE SENTEURS

BUFFET PLAT CHAUD

## LES ENTRÉES

Gambas au sésame à tremper dans un chutney d'ananas ☒

Mini-soufflé de poisson à la Saint-Jacques, sauce safranée ☒

Burger de volaille aux légumes du soleil

Terrine gourmande au Jambon de Reims ☒

Salade orientale : *Pois chiche, courgette, tomate, oignon rouge confit, coriandre* ✓☒

Salade du moine : *Salade iceberg, Poulet mariné, courgette, aubergine, tomate, oignon rouge* ☒



## LES PLATS - Plat chaud servi au buffet, 1 au choix -

Filet de Bar rôti, sauce Champagne et risotto gourmand ☒

Tournedos de Veau au jus corsé de pêches, polenta dorée ☒

Dos de magret de Canard, jus réduit laqué et poêlée de légumes ☒

Agneau au caramel d'épices, tian de légumes ☒



## LES FROMAGES

Plateau de fromages de France affinés, accompagné de salade ✓☒

## Vous souhaitez découvrir notre carte ?

Composée de différents buffets froids et buffets plat chaud, notre collection 2021 vous propose des compositions de 26€<sup>HT</sup> à 34€<sup>HT</sup> à l'essentiel et de 40€<sup>HT</sup> à 53€<sup>HT</sup> en Clé en main.

Pour vos accords mets et vins, vos projets à thème ou toute autre demande sur-mesure, notre service commercial vous accompagne pour vous proposer les produits qui correspondent à votre projet.

TÉLÉCHARGER LA  
CARTE COMPLÈTE

DEMANDER  
UN DEVIS