

EXTRAIT DE CARTE



**BUFFETS**  
AUTOMNE - HIVER  
COLLECTION 2023

BERTACCHI



# CHAMPAGNE

BUFFET FROID

## LES ENTRÉES

Blanc de poireaux en vinaigrette balsamique et tuile de chorizo

Croustillant de boudin blanc de Reithel au crémeux de morilles

Chiffonnade de jambon cru ☒

Compotée de poivron à l'huile d'olive et tuile de jambon sec ✓☒

Salade de mini-pennes à l'italienne : mozzarella, basilic, tomate séchée, éclats d'olive ✓

Salade Champenoise : lentillons de Champagne, copeaux de magret de Canard rôti et tomates séchées ☒



## LES PLATS

Pintadeau en croûte de sésame, sauce au curry ☒

Roastbeef, mayonnaise à l'estragon ☒

Pan bagnat de Cochon aux noisettes et champignons, crème de fromage poivrée



## 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 Madagascar ✓

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  
28€<sup>HT</sup>

30,80€<sup>TTC</sup>

  
CLÉ EN MAIN  
46€<sup>HT</sup>

50,60€<sup>TTC</sup>

# ÉCLATS DE SAVEURS

BUFFET PLAT CHAUD

## LES ENTRÉES

Crevettes panées au panko, crème teriyaki

Tartare de Saumon aux légumes et épices thaïes ☒

Chou Paris-Milan : Crémeux de chèvre, jambon italien et roquette

Salade de pommes de terre, œuf dur, ciboulette, olives noires et tomates séchées ✓☒

Feuilleté de champignons des bois ✓

Mikado de jambon de Reims ☒



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

Filet de Bar rôti, sauce Champagne, risotto gourmand et potimarron rôti ☒

Faux-Filet de Veau au jus corsé de fruits jaunes, polenta dorée et légumes du moment ☒

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

Agneau au caramel d'épices, tian de légumes et semoule d'orge ☒



## LES FROMAGES

Plat de fromages de France affinés accompagné de salade M&S

## Vous souhaitez découvrir notre carte ?

Composée de différents buffets froids et buffets plat chaud, notre collection 2023 vous propose des compositions de 28€<sup>HT</sup> à 42€<sup>HT</sup> à l'essentiel et de 46€<sup>HT</sup> à 63€<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