

EXTRAIT DE CARTE



COCKTAILS
AUTOMNE - HIVER
COLLECTION
2024 - 2025

BERTACCHI



ORION

Les P'tits Nouveaux

Focaccia de chorizo cular et butternut
Gaufre crémeux d'avocat et pickles de légumes ✓

Les Chouchous

Reims-Mourmelon : Jambon de Reims et gelée de cornichons ☒
Cube de Saumon infusé à la betterave, crème citronnée ☒

Paris-Kyoto

Le Japonais : Saumon gravlax, chou blanc vinaigré
et crémeux sésame
Le Parisien : Jambon aux herbes, cream cheese et cornichon

Tendance Nature

Radis blanc et crevette épicée ☒
Comté AOP 9 mois et figue poivrée ✓☒

Saveurs Louisiane

Bun's de Porc fondant sauce barbecue fumée
Bun's de Poulet épicé, guacamole et salade
Bun's de Crevette et chorizo, sauce cajun

🔥 Les Petits Chauds

Hot dog de boudin blanc de Reithel,
crème pomme acide sauce BBQ et oignons frits
Stick ramen teriyaki ✓
Petit chou au Chaource AOP ✓
Salade au lard des Ardennes ☒
Mini-quiche Saumon et épinard

Les Gourmandises

Brownie au cœur de griotte ✓
Tartelette citron et meringue croquante ✓
Dôme crémeux exotique ✓
Sablé caramel salé et cacahuète grillée ✓



Cube de Saumon infusé à la betterave, crème citronnée



Focaccia de chorizo cular et butternut



Sablé caramel salé et cacahuète grillée

ORION

COMPOSITIONS



A L'ESSENTIEL



CLÉ EN MAIN

6 pièces par personne

Au choix : 2 p'tits nouveaux, 2 chouchous, 2 tendances

9,50€^{HT}
(10,45€^{TTC})

13,50€^{HT}
(14,85€^{TTC})

10 pièces par personne

Au choix : 2 p'tits nouveaux, 1 chouchou, 2 paris-kyoto,
1 tendance, 2 saveurs, 2 gourmandises

14,00€^{HT}
(15,40€^{TTC})

18,50€^{HT}
(20,35€^{TTC})

15 pièces par personne

Au choix : 2 p'tits nouveaux, 2 chouchous, 2 paris-kyoto,
1 tendance, 2 saveurs, 3 chauds, 3 gourmandises

20,00€^{HT}
(22,00€^{TTC})

25,00€^{HT}
(27,50€^{TTC})

20 pièces par personne

Au choix : 2 p'tits nouveaux, 2 chouchous, 2 paris-kyoto,
2 tendances, 3 saveurs, 5 chauds, 4 gourmandises

25,50€^{HT}
(28,05€^{TTC})

30,00€^{HT}
(33,00€^{TTC})

QUELLE COMPOSITION POUR VOTRE COCKTAIL ?

Il est **essentiel** de choisir les bonnes quantités
pour assurer la **satisfaction** de vos convives.






ESTIMER VOS BESOINS

BERTACCHI



TRAITEUR & SALONS

PERSÉE

Entre Terre

Sablé emmental et crémeux truffe  
Egg-Sando et pickles d'oignons rouges 


& Mer

Tataki de Thon et poireaux grillé panure sésame wasabi 
Cube de Saumon infusé à la betterave, crème citronnée 

Les Frenchies

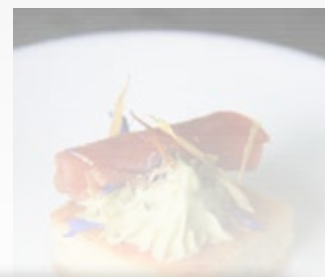
Foie gras et chutney de figue
La petite parisienne

Savoureusement gaufre

Speck et crémeux basilic
Tarama et pickles d'oignons rouges 
Guacamole épicé et mangue 



Sablé emmental et crémeux truffe



Vous souhaitez découvrir notre carte ?

Composée de différents cocktails, notre collection Automne-Hiver 2024-2025 vous offre un large choix de pièces raffinées, alliant tradition et originalité.

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 prestations adaptées à votre projet.

TÉLÉCHARGER LA
CARTE COMPLÈTE

DEMANDER
UN DEVIS