

EXTRAIT DE CARTE



COCKTAILS
AUTOMNE - HIVER
COLLECTION
2025 - 2026

BERTACCHI



LUEURS D'AUTOMNE

La Terre

Pique de mortadelle, ricotta au basilic et éclats de pistache ☒

Le banh mi Poulet

Sablé parmesan, crémeux boisé ✓

Tramezzini italien : Coppa, mozzarella crémeuse, roquette, tomate à l'huile et copeaux de parmesan

Le rémois en Asie : Jambon de Reims revisité ☒

Betterave chioggia, chèvre et menthe, éclats de noix ✓☒

Tramezzini Jambon aux herbes, duxelles de champignons truffée et emmental



Tramezzini italien

La Mer

Cube de Saumon croustillant aux épices shichimi togarashi ☒

Crevette snackée au sésame et crémeux sriracha

Conchiglie Saumon gravlax, ricotta, citron de Sicile



Le rémois en Asie

Les petits chauds 🍷

Petit chou au Chaource AOP ✓

Parmentier purée double beurre et Canard français confit

Cookie salé au chorizo

Stick ramen teriyaki ✓

Crevette en feuilletage, sauce crémeuse au curry mangue et coriandre

Gnocchis crémeux butternut et éclats de chorizo



Dôme à la pomme

Les gourmandises

Bille de tiramisu ✓

Brochette de franui ✓☒

Dôme à la pomme ✓

Tropézienne vanille ✓

LUEURS D'AUTOMNE

COMPOSITIONS



A L'ESSENTIEL



CLÉ EN MAIN

6 pièces par personne

Au choix : 4 terre d'automne, 2 mer d'automne

9,50€^{HT}
(10,45€^{TTC})

14,00€^{HT}
(15,40€^{TTC})

10 pièces par personne

Au choix : 5 terre d'automne, 3 mer d'automne,
2 gourmandises

14,00€^{HT}
(15,40€^{TTC})

20,50€^{HT}
(22,50€^{TTC})

15 pièces par personne

Au choix : 6 terre d'automne, 3 mer d'automne,
3 petits chauds, 3 gourmandises

20,00€^{HT}
(22,00€^{TTC})

27,00€^{HT}
(29,70€^{TTC})

20 pièces par personne

Au choix : 7 terre d'automne, 3 mer d'automne,
6 petits chauds, 4 gourmandises

25,50€^{HT}
(28,05€^{TTC})

32,50€^{HT}
(35,75€^{TTC})

QUELLE COMPOSITION POUR VOTRE COCKTAIL ?

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



ESTIMER VOS BESOINS

AMBRE GOURMAND

La Terre

Conchiglie aux légumes croquants et mousse de pesto rosso, piment d'espelette ✓

Foie Gras français et poivre en mignonette, baie rose ⊗

Datte chèvre et miel, copeaux de noix ✓⊗

Le rémois en Asie : jambon de Reims revisité ⊗

Betterave chioggia, chèvre et menthe, éclats de noix ✓⊗

Dinde rouge des Ardennes et pomme rôtie ⊗



Betterave chioggia, chèvre et menthe, éclats de noix

La Mer

Gravlax de Cabillaud à la betterave, blini d'épinards et citron de Sicile

Crevette snackée au sésame et crémeux sriracha

Tramezzini de Crabe, yaourt à l'aneth et pomme Granny Smith croquante

Cube de Saumon gravlax, radis daikon, huile de sésame ⊗

Gaufre de tarama et pickles d'oignons rouges



Vous souhaitez découvrir notre carte ?

Composée de différents cocktails, notre collection Automne-Hiver 2025-2026 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