

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 feuillettage, 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 ✓

BERTACCHI



TRAITEUR & SALONS

# 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€<sup>HT</sup>

(10,45€<sup>TTC</sup>)

14,00€<sup>HT</sup>

(15,40€<sup>TTC</sup>)

### 10 pièces par personne

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

14,00€<sup>HT</sup>

(15,40€<sup>TTC</sup>)

20,50€<sup>HT</sup>

(22,50€<sup>TTC</sup>)

### 15 pièces par personne

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

20,00€<sup>HT</sup>

(22,00€<sup>TTC</sup>)

27,00€<sup>HT</sup>

(29,70€<sup>TTC</sup>)

### 20 pièces par personne

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

25,50€<sup>HT</sup>

(28,05€<sup>TTC</sup>)

32,50€<sup>HT</sup>

(35,75€<sup>TTC</sup>)

## 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

# 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

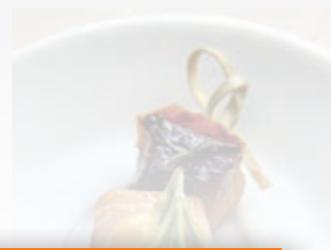
Gravlax de Cabillaud à la betterave, blini d'épinards et citron de Sicile

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](#)