



EXTRAIT DE CARTE



MENUS
COLLECTION 2026

BERTACCHI



CLÉ EN MAIN

Nos menus vous sont proposés "clé en main" : ils incluent notamment le service, la vaisselle, le nappage et les boissons softs.

BERTACCHI

TRAITEUR & SALONS

✓ Nous vous proposons d'autres entrées et plats végétariens/vegan sur demande

ÉMOTION

Au choix : 1 entrée, 1 plat, 1 fromage et buffet de desserts

❖ Œuf parfait bio aux asperges de région et parmesan en tuile ✓⊗

Dôme de Saumon de Mardeuil aux légumes croquants et mousse au citron de Sicile

Foie Gras et Jambon de Reims en mille feuille, condiment abricot



Médaillon de Poulet de Champagne et son jus réduit aux morilles, purée de pommes de terre de région et carotte glacée au miel d'acacia ⊗

Pavé de Veau poêlé, gratin dauphinois et légumes de saison rôtis au beurre et jus réduit au guanciale ⊗

Filet de Canette laqué, crémeux de carotte à l'orange, poêlée de légumes de saison et jus aux épices ⊗

Loup de Mer, beurre blanc de crustacés, grenailles au sel de Guérande et flan de courgettes ⊗



Brie farci à la ciboulette, mesclun à la vinaigrette de Reims ✓⊗

Chaource sur pain grillé, mesclun au balsamique ✓

Duo de fromages de région, mesclun à la vinaigrette de Reims ✓⊗



LE BUFFET DE DESSERTS

- 5 desserts au choix

Salade de fruits frais de saison ✓⊗

Mousse au chocolat ✓⊗

Comme un pain perdu aux biscuits roses ✓

Paris Brest gourmand ✓

Chou à la vanille de Tahiti ✓

Croustillant chocolat ✓

Tiramisu limoncello et citron confit ✓

Panna cotta abricot et romarin ✓⊗

Tartelette citron et groseille ✓

Le Fruits Rouges ✓

✓ Produit végétarien ⊗ Produit sans gluten ❖ Entrée chaude

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

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



CLÉ EN MAIN

Nos menus vous sont proposés "clé en main" : ils incluent notamment le service, la vaisselle, le nappage et les boissons softs.

BOUQUET LÉGÈRETÉ

BERTACCHI



TRAITEUR & SALONS

VOTRE COCKTAIL

Cocktail apéritif 6 pièces + 2 ateliers culinaires

PIÈCES COCKTAILS

(6 pièces à choisir parmi une sélection proposée dans votre devis, suggestions ci-dessous)

Terre d'été

- Tartelette, petit pois et menthe ✓
- Tramezzini - Le Texan : buisson de Bœuf et arômes fumés
- Reims-Mourmelon : Jambon de Reims et gelée de cornichons ☒
- Brochette de légumes du soleil, pesto et mozzarella ✓☒
- Gaufre mortadelle, ricotta au basilic et éclats de pistache
- Bun's de Poulet et crémeux avocat
- Sablé parmesan, patate douce et grenade ✓

Mer d'été

- Bun's de Maquereau, poivronnée et herbes de provence
- Pique - Saumon en panure de sésames, crémeux raifort ☒
- Crevette snackée au sésame et crémeux sriracha
- Tramezzini - Thon épicé et crémeux avocat

Les petits chauds

- Naan de Poulet au curry
- Tartelette au Thon à la catalane
- Quiche chorizo, poivron et cheddar
- Stick ramen teriyaki ✓
- Tatin de poireau au miel ✓

LES ATELIERS CULINAIRES

(2 ateliers à choisir parmi ceux présentés ci-dessous)

- Découpe de Saumon écossais : au poivre mignonnette, aneth ou nature, avec du beurre aux algues, un crémeux d'herbes, du pain grillé et de campagne... ☒
- Découpe de jambon Serrano ☒
- Balade en méditerranée : Tartine de campagne grillée avec tomates anciennes, olives, basilic, féta, huile d'olive... ✓
- Foie Gras de Canard, pain aux céréales, grillé, chutney de fruits ☒ [+2,00€]
- Le Maki-Bread : Gambas, pamplemousse, crème légèrement épicee, avocat, salade croquante
- Risotto truffé : Un risotto gourmand à la truffe, pour une touche d'exception.

(Pour les convives uniquement
présents au cocktail : 30€ par convive)



Cocktail



Repas

VOTRE REPAS

Au choix 1 plat, 1 fromage et buffet de desserts

Médaillon de Poulet de Champagne et son jus réduit aux morilles, purée de pommes de terre de région et carotte glacée au miel d'acacia ☒

Pavé de Veau poêlé, gratin dauphinois et légumes de saison rôtis au beurre et jus réduit au guanciale ☒

Filet de Canette laqué, crémeux de carotte à l'orange, poêlée de légumes de saison et jus aux épices ☒

Loup de Mer, beurre blanc de crustacés, grenailles au sel de Guérande et flan de courgettes ☒



Brie farci à la ciboulette, mesclun à la vinaigrette de Reims ✓☒

Chaource sur pain grillé, mesclun au balsamique ✓

Duo de fromages de région, mesclun à la vinaigrette de Reims ✓☒



LE BUFFET DE DESSERTS

- 5 desserts au choix

Salade de fruits frais de saison ✓☒

Mousse au chocolat ✓☒

Comme un pain perdu aux biscuits roses ✓

Paris Brest gourmand ✓

Chou à la vanille de Tahiti ✓

Croustillant chocolat ✓

Tiramisu limoncello et citron confit ✓

Panna cotta abricot et romarin ✓☒

Tartelette citron et groseille ✓

Le Fruits Rouges ✓



CLÉ EN MAIN

83€

✓ Produit végétarien

☒ Produit sans gluten

❀ Entrée chaude

✓ Nous vous proposons d'autres entrées
et plats végétariens/vegan sur demande

SENSATION

Au choix : 1 entrée, 1 plat, 1 fromage et buffet de desserts

Homard et royale de Foie Gras français, crumble aux fruits secs

↳ Saint-Jacques poêlées, jus crémé aux coquillages et croustillant de légumes ☒

Tartare de Bœuf à la truffe d'été, crémeux de parmesan AOP et tuile croquante



Carré d'Agneau à la française, carottes fanes, purée truffée et jus laqué ☒

Bœuf rossini, grenailles dorées, tian de légumes et jus réduit ☒

Turbo rôti au beurre de sauge, risotto carnaroli au safran et citron vert ☒

Poulet de Bresse farci aux morilles, spaghetti de courgette,
ravioles à la truffe et crémeux de parmesan AOP



Gouda à la truffe, roquette poivrée ✓☒

Brie au crémeux de truffe, mesclun à la vinaigrette de Reims ✓☒

Rosace de Tête de moine, compotée de pommes aux épices douces ✓☒

Vous souhaitez découvrir notre carte ?

Composée de différents menus, notre collection 2026 vous propose des menus de 62€ à 80€ ainsi que nos offres bouquets (cocktail+repas) à 83€ et 90€.

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**