

EXTRAIT DE CARTE



M E N U S

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



Médailillon 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



2026 | Menus

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

La tomate cerise en mousse de chèvre et framboise, sablé aux baies roses ✓
Cannelé poivron et chorizo
Dôme de Foie Gras sur pain d'épice, insert pomme caramélisée
Le rémois en Asie : Jambon de Reims revisité ☒
Tacos guacamole Poulet tomate et mayonnaise
La salade italienne ✓
Aspic de mozzarella, tomate à l'huile, basilic sur sablé parmesan ✓
Tramezzini pulled pork, poivrons marinés et guacamole

Mer d'été

Cube de Saumon croustillant aux épices shichimi togarashi ☒
Conchiglie gravlax de Cabillaud, avocat et pamplemousse
Gaufre rillettes de Saumon aux agrumes et épices furikake
Crevette sautée à la thaïe, crémeux aromatique, graines de sésame ☒

Les petits chauds

Croque monsieur à la Dinde rouge des Ardennes et comté
Brochette de Volaille à la coréenne ☒
Le petit chou provençal : anchois, huile d'olive, ail et parmesan
Arancini asperge verte et mozzarella ✓

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 épicée, avocat, salade croquante
- Risotto truffé : Un risotto gourmand à la truffe, pour une touche d'exception.



Cocktail



Repas



VOTRE REPAS

Au choix 1 plat, 1 fromage et buffet de desserts

Médailon 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

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

✓ 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, spaghettis 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**