

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



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 ✓⊗

Chaurce 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

Soupe de fruits rouges ✓⊗

Pudding vanille et crème anglaise ✓

Cake à la noix de coco ✓

Tarte aux fruits de saison ✓

Croustillant trois chocolat ✓

Cube gourmand : citron meringué et zeste de citron vert ✓

Sélection de macarons ✓

Entremet tiramisu ✓

Pavlova aux fruits du moment ✓⊗

Entremet pomme tatin ✓

✓ 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

- Soupe de fruits rouges ✓⊗
- Pudding vanille et crème anglaise ✓
- Cake à la noix de coco ✓
- Tarte aux fruits de saison ✓
- Croustillant trois chocolats ✓
- Cube gourmand : citron meringué et zeste de citron vert ✓
- Sélection de macarons ✓
- Entremet tiramisu ✓
- Pavlova aux fruits du moment ✓⊗
- Entremet pomme tatin ✓

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



- ✓ Produit végétarien
- ⊗ Produit sans gluten
- 🔥 Entrée chaude

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

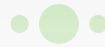
SENSATION

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, 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