EXTRAIT DE CARTE





BUFFETS

AUTOMNE - HIVER

COLLECTION

2026 - 2027

40 ans
BERTACCHI







40 ans BERTACCHI

CHAMPAGNE

BUFFET FROID

LES ENTRÉES

Blanc de poireaux en vinaigrette balsamique et tuile de chorizo
Croustillant de boudin blanc de Rethel au crémeux de morilles
Chiffonnade de jambon cru Ⓖ
Compotée de poivrons à l'huile d'olive et tuile de jambon sec V Ⓖ
Salade de mini-pennes à l'italienne : *mozzarella, basilic, tomate séchée, éclats d'olive* V
Salade Champenoise : *lentillons de Champagne, copeaux de magret de Canard rôti et tomates séchées* Ⓖ

LES PLATS

Poulet de Région farci aux herbes, mayonnaise au basilic Ⓖ
Roastbeef, sauce tartare Ⓖ
Bun's d'effiloché de Porc façon Teriyaki

LES FROMAGES

Plateau de fromages de France affinés, accompagné de salade V Ⓖ

LES DESSERTS - *5 desserts au choix* -

Brochette de fruits de saison [+1€TTC] V Ⓖ
Pudding vanille et crème anglaise V
Cake à la noix de coco V
Tarte aux fruits de saison V
Croustillant trois chocolat V
Cube gourmand : citron meringué et zeste de citron vert V
Sélection de macarons V
Entremet tiramisu V
Pavlova aux fruits du moment V Ⓖ
Entremet pomme tatin V

Le Café richard* V Ⓖ

V Produit végétarien Ⓖ Produit sans gluten

Note: Les fruits et légumes sont limités à certaines périodes de l'année et seront remplacés par des produits de saison dès que nécessaire.
* Uniquement dans votre formule clé en main

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

A L'ESSENTIEL
29€HT
31,90€TTC

CLÉ EN MAIN
47€HT
51,70€TTC



40 ans BERTACCHI

SAVEUR

BUFFET FROID

LES ENTRÉES

Crevettes panées au panko, crème teriyaki
Tartare de Saumon aux légumes et épices thaïes
Chou Paris-Milan : Crémeux de chèvre, jambon italien et roquette
Salade de pommes de terre, œuf dur, ciboulette, olives noires et tomates séchées
Feuilleté de champignons des bois
Mikado de jambon de Reims

LES PLATS

Poulet tikka massala
Faux-filet de Bœuf, sauce épicée
Burger de Canard, crème acidulée

LES FROMAGES

Plateau de fromages de France affinés, accompagné de salade

Vous souhaitez découvrir notre carte ?

Composée de différents buffets froids et buffets plat chaud, notre collection 2026 - 2027 vous propose des compositions de 29€^{HT} à 36€^{HT} à l'essentiel et de 47€^{HT} à 65€^{HT} en Clé en main.

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