EXTRAIT DE CARTE





BUFFETS

PRINTEMPS - ÉTÉ

COLLECTION 2026

BERTACCHI







BERTACCHI

TRAITEUR & SALONS

ARÔME

BUFFET FROID

LES PLATS FROIDS

Wrap de Saumon, crème de curry et légumes croquants

Focaccia : *tomates, courgettes, et aubergines à l'huile d'olive, roquette poivrée* V

Assortiment de charcuteries ⊗

Salade à l'italienne : *penne, tomate séchée, parmesan, roquette* V

Salade Champenoise : *lentillons de Champagne, Jambon de Reims, civettes et tomates* ⊗

Volaille en croûte de sésame, sauce thaïe ⊗

Buisson de Bœuf et mayonnaise à l'estragon ⊗

Bagnat de Thon, avocat et pickles d'oignons rouges

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⊗

A L'ESSENTIEL
29€HT
31,90€TTC

CLÉ EN MAIN
47€HT
51,70€TTC

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



BERTACCHI
TRAITEUR & SALONS

SENTEUR

BUFFET FROID

LES PLATS FROIDS

Crevettes au sésame à tremper dans un chutney d'ananas
Terrine gourmande au Jambon de Reims
Rillettes de Saumon au basilic et mini blinis
Taboulé d'Alain - Savoureux taboulé aux légumes de saison
Houmous de la maison et légumes à picorer
Salade du moine : *Salade iceberg, Poulet mariné, courgette, aubergine, tomate, oignon rouge*
Tataki de Bœuf cuit saignant et mariné au soja
Filet mignon de Porc rôti au miel et à la moutarde de Région
Volaille en croûte de sésame, sauce thaïe

LES FROMAGES

Plateau de fromages de France affinés, accompagné de salade

LES DESSERTS *- 5 desserts au choix -*

Soupe de fruits rouges

Vous souhaitez découvrir notre carte ?

Composée de différents buffets froids et buffets plat chaud, notre collection 2026 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