



## *Boucherie charcuterie traiteur*

Maison Bertin

3 place Lombardie

Les Halles de Saint Aubin

76880 Arques la bataille

70 rue jacques Brunet

02.35.85.50.07

76550 Saint Aubin sur Scie

02.32.14.00.16

**NOUVEAU A PARTIR DE JANVIER 2022**

**OUVERTURE D'UN RETRAIT SERVICE DRIVE**

**A SAINT AUBIN SUR SCIE**

**ET VOUS AUREZ LA POSSIBILITE DE RETIRER**

**VOTRE MARCHANDISE AU MAUPASSANT**

**A TOURVILLE SUR ARQUES**

*Plus de détails sur [www.maison-bertin.fr](http://www.maison-bertin.fr)*

## La Maison Bertin,

**Ainsi que toute l'équipe,  
Vous souhaite de bonnes fêtes  
De fin d'année et une très belle  
année 2022.**

**La tradition et surtout l'imagination,  
deux atouts qui font notre force  
depuis plus de 12 ans.**

Vos commandes seront prises jusqu'au  
Samedi 19 Décembre pour Noël et jusqu'au  
Samedi 26 Décembre pour le Nouvel An.  
Par ailleurs, et afin de toujours mieux vous  
servir,  
Nous vous rappelons que nos magasins  
seront ouverts :

- **Les vendredis 24 et 31 décembre**  
**De 8h00 à 17h00 sans interruption**  
**Fermé le samedi 25 décembre.**  
**Fermé le dimanche 26 décembre**  
**Ouvert le lundi 27 décembre**  
**Fermé le samedi 1 janvier.**  
**Fermé le 2 et 3 janvier.**

Pour faciliter vos préparations, nous vous  
conseillons

De choisir un menu unique pour l'ensemble  
de vos convives.

Il vous sera possible d'obtenir Sur commande  
et prix selon le cours des produits,

Du caviar, de la truffe, du foie gras frais, de  
la confiture d'oignons.

En raison de plusieurs hausses annoncées  
sur certains produits certains de nos  
produits risquent d'augmenter à la dernière  
minute merci de votre compréhension.



**Drive et commandes en ligne sur**

**[www.maison-bertin.fr](http://www.maison-bertin.fr)**



## Menu

### 20<sup>90</sup>€/pers.

- Petits-fours chauds (3/pers.)
- Escargotine de Bourgogne 6(pièce)  
ou foie gras de canard et chutney de  
figes
- Cassolette de ris de veau ou  
filet de poisson du chef sauce  
dieppoise
- Magret de canard ou trio du trappeur
- Duo de garnitures\*

### 25<sup>90</sup>€/pers.

- Petits-fours chauds (3/pers.)
- Escargotine de bourgogne (6 pièce)
- assiette terre et mer ou coupelle de  
ris de veau
- Pavé de cerf aux aïelles ou  
contre-filet de bœuf
- Duo de garnitures\*



### 8<sup>00</sup>€/pers.

#### Menu enfant

- Assortiment charcuterie
- Emincé de dinde ou steak haché
- Haricots verts
- Ou pommes dauphine

## Menu

### 14<sup>90</sup>€/pers.

- Petits-fours chauds (3/pers.)
- Foie gras et sa tranche de brioche  
Ou coquille de saint jacques
- moelleux de poulet sauce foie gras  
ou cuisseau de marcassin
- Duo de garnitures\*

### 18<sup>90</sup>€/pers

- Petits-fours chauds (3/pers.)
- Foie gras et sa tranche de brioche  
Ou ½ homard garni
- Blanc de chapon fondant ou  
Porcelet rôti sauce forestière
- Duo de garnitures\*

*Voir paragraphes des garnitures au choix\**

# L'APERITIF

## - LE FROID

### -Les canapés dégustation :

(5 canapés d'exception : saumon fumé, jambon ibérique belota, foie gras, le tout légèrement décoré)

Le plateau de 15 pièces.....19.50€

### -Les carolines salées :

(mini-éclair aux deux saumons, mini-éclair au foie gras et figues, mini-éclair aux tourteaux)

Le plateau de 12 pièces.....11.50€

### -Les toasts :

(assortiment de canapés : rillettes de saumon et crevettes roses, rillettes d'oie, crabe, charcuterie)

Le plateau de 12 pièces.....7.50€

### -La planche découverte ibérique :

(fines tranches de jambon ibérique belota (porcs ibériques élevés en liberté et nourris exclusivement de glands et autres pâturages). Coupé et présentées sur un petit plateau par un notre chef, idéal pour l'apéritif)

La part ..... 7.90€

### - Le plateau de cuillères :

(Saumon fumé et perles marines / tartare de tomates et jambon cru / fondue de poireaux et saint jacques)

Le plateau de 15 cuillères.....17.90€

### -Les verrines

mousse de thon / pomme andouille tomate confite / concombre fromage blanc jambon / caraïbes / mousse avocat au thon )

Le plateau de 15 pièces.....17.50€

### -Le plateau lunch :

(8 navettes au jambon blanc/ 8 navettes au fromage/ 8 navettes aux rillettes.)

Le plateau de 24 pièces.....21.90€

## LE CHAUD

### -Les petits-fours chauds :

(Assortiment de petits-fours : quiche, pizza, volaille, poisson)

Le plateau de 15 pièces.....7.50€

### -Le plateau festif:

( briochette d'escargots, croque-monsieur au saumon fumé, mini gambas panée)

Le plateau de 12 pièces.....11.90€

### -Les mini-hamburgers :

Les 8 pièces.....11.00€

### -Les mini quiches:

(assortiment : escargots et ail des ours, effiloché de canard aux girolles, saint jacques et poireaux )

Le plateau de 15 pièces.....10.90€

### -Les bouchées croustillantes :

(6 mini-bouchées ris de veau ,3 mini- bouchées reine , 3 mini-bouchées fruits de mer )

Le plateau de 12 pièces.....14.00€

# LES FORMULES CONVIVIALES

<b>-Le plateau de tapas :</b>		<b>35.00€</b>
Assortiment de tranches de saucisson sec, 8 mini moelleux provençaux, pot de rillettes, bâtonnets de légumes, tranches de rosette, bâtonnets de différents fromages, tranches de chorizo, gambas marinées, chiffonnade de jambon cru, 8 mini-brochettes de tomates cerises confites et billes de mozzarella et croûtons rustiques		
<b>-Le mini-buisson :</b>	<b>les 40 brochettes</b>	<b>26.90€</b>
(assortiment de mini-brochettes : saumon fumé à l' aneth et tomates cerises, mini-saucisson sec, jambon cru et billes de mozzarella, chorizo et olives noires )		
<b>- Le box charcuterie :</b>	<b>les 24 pièces</b>	<b>19.90€</b>
(Toast à base de pain polaire composés de jambon cru, jambon persillé, rilette d'oie )		
<b>-Pain surprise : La brioche au crabe *</b>	<b>(40 pièces)</b>	<b>27.00 €</b>
(assortiment de crabe et surimi )		
<b>-Pain surprise : Le terre et mer *</b>	<b>(40 pièces)</b>	<b>27.00 €</b>
(Assortiment de charcuterie, de poissons et fromages)		
<b>-Pain surprise : Le charcutier *</b>	<b>(40 pièces)</b>	<b>27.00 €</b>
(Jambon cru, rillettes, mousse de foie, rosette et mortadelle)		
<b>-L'assiette de charcuterie apéritive ibérique :</b>		<b>8.90 €</b>
(idéale pour 4-5 personnes. ) Assortiment de 200 gr de charcuterie, différents saucissons secs, chiffonnade de jambon.		
<b>-L'assiette de charcuterie apéritive :</b>		<b>7.80 €</b>
(idéale pour 4-5 personnes.) Assortiment de 220 gr de charcuterie, différents saucissons secs, chiffonnade de jambon cru, 30 gr d'olives		

**\*Pour une meilleure dégustation, veuillez sortir votre pain surprise du réfrigérateur 1h avant de le déguster.**

## LES ENTREES

### LES BOUDINS BLANCS

Boudin blanc nature	<b>1.49 €/100grs</b>
Boudin blanc truffé 1%	<b>2.99€/100grs</b>
Boudin blanc Dieppois (boudin blanc 50% minimum .moule, crevette , saint jacques et épices du chef )	<b>1.99 €/100grs</b>
Boudin blanc forestier	<b>1.65€/100grs</b>
Assortiment de mini-boudins cocktail (noir, blanc, francfort ).	<b>1.99 €/100grs</b>

## ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Escargots de Bourgogne	5.50 € La dz
Escargotines de Bourgogne	7.50 € La ½ dz

## LES SPECIALITES MAISON

Galantine de gibier	2.49 €/100gr
Galantine	1.89 €/100gr
Suprême de volaille forestière et foie gras	2.99 €/100gr
Porcelet farci	2.99€/100gr
Pâté en croûte	1.95€/100gr
Terrine au poisson	2.49 €/100gr
Petit canard en gelée	1.80 €/pièce

## LE FOIE GRAS DE CANARD.

Foie gras de canard nature	9.90 €/100gr
----------------------------	--------------

## LES ENTRÉES FROIDES

<b>-Coupelle d'ananas des îles:</b> (Ananas , crabe, crevettes, sauce cocktail, crevette bouquet. )	6.00 € /pièce
°- <b>Nougat de boudin blanc :</b> (boudin blanc, pomme, pistache, raisin, abricot)	3. 50 € /pièce
°- <b>Entremet saumon mousse de poireaux :</b> (saumon, fromage blanc , mousse de poireaux)	4.80 €/pièce
<b>Terrine de homard :</b> (Farce de poisson et St-Jacques, marquants de St-Jacques et corail)	2.55€/100gr
<b>-Opéra de foie gras :</b> (superposition de foie gras et pain d'épices, nappage au porto)	5.50€/pièce
°- <b>Terrine de langouste :</b> (médaillon de langouste lié avec une farce de poisson, marquants d'écrevisses, homard et légumes )	4.50€/pièce
°- <b>½ langouste à la Parisienne :</b> (1/2 langouste présentée avec sa chair accompagnée de macédoine et son œuf en rondelles )	17.50 €/pièce
<b>-½ langouste prestige sur lit de mer :</b> (1/2 langouste présentée avec sa chair accompagnée de caraïbes et son œuf en rondelles	18.90 €/pièce
<b>-Saumon fumé tranché main :</b> ( fumé et tranché maison , possibilité de le présenter sur plat )	3,28€/100gr
<b>Mille-feuilles de crêpes :</b> (Superpositions de crêpes : thon ,saumon, fumée ,surimi , avocat , tomates. )	1.60€ /100 gr
°- <b>½ homard garni :</b> (1/2 homard présenté avec sa chair accompagné de macédoine et son œuf en rondelles )	8,90 €/pièce

## LES ENTRÉES CHAUDES

-Tarte fine de St-Jacques sur son lit de poireaux	3.90 € /pièce
-Aumônière de chapon et foie gras	6.50 €/pièce
- Bouchée à la reine de Noël	2.40€/pièce
-Buns-on-rols de fruit de mer	4,20€/pièce
-Feuilleté de saumon et pointes d'asperges	4.90€ /pièce
- Paupiette de saumon	5,90€ /pièce
- Bouchée au ris de veau	4,20€ /pièce
- feuilleté Saint-jacques	4.90€ /pièce

## LES COUPELLES CHAUDES

<b>-Papillote de bar :</b> (filet de bar grillé, déposé sur un lit de ratatouille de légumes )	5.90 €/pièce
<b>-Coupelle de cabillaud :</b> (Dos de cabillaud sur lit de blettes, sauce à base de fumet de poisson et bacon)	7.00€/pièce
<b>-Coquille St-Jacques à la Normande :</b> (Noix de St-Jacques pochées, moules, crevettes et champignons)	4.90€/pièce
<b>-Coupelle de loup :</b> (Dos de loup poché, sauce au Chablis et croustillant)	6.80€/pièce
<b>-Marmiton de Petit gris :</b> (Escargots de Bourgogne nappés d'une sauce au potimarron accompagnés d'une brunoise de légumes et dés de jambon cru)	6.00 €/pièce
<b>-Coupelle de ris de veau :</b> (pépites de ris de veau sur une sauce champêtre)	8.90 €/pièce
<b>-Mini cocotte de lotte à l'armoricaine :</b> (filet de lotte sauce armoricaine , poitrine fumée baie rose )	7.90 €/pièce
<b>-Cassolette périgourdine :</b> (magret et aiguillette de canard , gésier de poulet confits, foie gras de canard )	8.90€ /pièce

# LES PLATS DE POISSON AVEC UNE GARNITURE

<b>-Filet de lotte à l'armoricaine :</b> ( filet de lotte concentré de tomate, bisque de homard, piment )	<b>12.90€/par pers</b>
<b>-Filet de sole sauce tropicale:</b> (filet de sole , mousse de poisson , moule , crevette )	<b>5.90€/par pers</b>
<b>-Quenelle de brochet sauce safrané et macon blanc :</b> (brochet vin blanc, beurre, épices )	<b>6.90€/par pers</b>
<b>-Dos de cabillaud au petit légume :</b> (dos de cabillaud , petit légumes crème fraîches )	<b>9.90€/par pers</b>
<b>-Filet de saumon velouté crémeux aux chablis :</b> (saumon , vin blanc crème échalotes chablis )	<b>7.90€/par pers</b>
<b>-Paupiette de saumon sauce hollandaise :</b> (saumon crème asperges , citron, beurre )	<b>5.90€/par pers</b>
<b>-Demi-langouste à l'armoricaine :</b> (demi-langouste ,bisque de homard, piment d'Espelette , concentré de tomate)	<b>19.90€/par pers</b>
<b>-Poisson de jour :</b> (poisson selon arrivage ,moule crevette, champignons sauce du chef )	<b>6.90 €/par pers</b>

## LES GARNITURES

### A choisir 1 dans chaque menu : de chaque liste (n°1)

- \*Gratin dauphinois
- \*Râpé de pommes de terre aux cèpes
- \*écrasé de pomme de terre violette
- \*Timbale de riz camarguaise
- \*Demi pomme de terre à la savoyarde
- \* pommes de terre grenaille, les 180gr
- \* flan de légumes

### Liste : (n°2)

- \*Fagot de légumes du moment
- \* Tomates provençales
- \* pomme dauphine
- \* pomme paillasson

## LES PLATS AVEC DUO DE GARNITURES

- <b>Mignonette de porc :</b> (mignon de porc cuit, accompagné d'une sauce au miel )	7.90€ /par pers
- <b>Sifflet de pintadeau à la crème forestière :</b> (Blanc de pintade farci aux trompettes de la mort, sauce crémée et compotée de champignons forestiers)	9.90€ /par pers
- <b>Magret de canard Rossini :</b> (Filet de canard accompagné d'une escalope de foie gras poêlée)	11.90€/par pers
- <b>Mijoté de cerf façon St-Hubert :</b> (Morceaux de cerf marinés au vin rouge, le tout mijoté à la confiture de groseilles)	7.90€/par pers
- <b>Blanc de chapon fondant :</b> (Blanc de chapon poché, parfumé au jus et aux champignons de saison )	8.90€ /par pers
- <b>Ballotin de caille :</b> (caille désossée, farcie à base de légumes, le tout lardé nappée d'une sauce à l'ail noir.)	8.90€ /par pers
- <b>Sauté d'autruche :</b> ( autruche mariné et coupé en morceaux, morilles et son jus réduit)	9.90€/par pers
- <b>Palet de veau :</b> (Veau moelleux cuit rosé, surmonté d'un croustillant aux noisettes et sauce champêtre)	8.90€ /par pers
- <b>Paleron de bœuf confit :</b> (morceaux de paleron confits en basse température pendant 16h accompagnés d'un jus de vin rouge et échalotes )	8.90€/par pers
- <b>Jambon en croûte sauce madère :</b> (minimum 6 personnes reconstitué en croûte sans garniture )	6.90€/par pers
- <b>contre-filet de bœuf :</b> (différentes sauces aux choix : poivre , forestière , Rossini )	8.90€/par pers
- <b>Paupiette des bois :</b> (cuisse de poulet désossé, farce de volaille et champignons et sa sauce des bois )	7.90€/par pers
- <b>Pavé de cerf sauce grand veneur :</b> (viande de cerf saisi de chaque côté prêt à réchauffer )	9.80€ /par pers
- <b>Trio de viande :</b> (bœuf , canard , porc ) le tout accompagné d'une sauce forestière	10.90€/par pers
- <b>sanglier sauce saint Hubert à l' armagnac :</b> (viande de sanglier cuit au vin rouge liqueur et oignons , carottes )	7.90€/par pers
- <b>Ris de veau mitonné et sa sauce à la duxelles de cèpes :</b> ( ris de veau , crème fraîche au jus d' agrumes)	9.80€/par pers
- <b>Magret de canard :</b> différentes sauces aux choix : poivre , forestière , Rossini)	8.90€/par pers
- <b>Filet de bœuf en croûte sauce périgueux :</b> (filet de bœuf recouvert d'une pâte feuilletée garnie d'une duxelles de champignons )	13.90€/par pers
- <b>viandes du trappeur (bœuf , Bison , Autruche) :</b> ( ces 3 viandes grillées reconstituées servies d'une sauce poivre )	10.90€/par pers
- <b>Cuisseau de cochon de lait rôti :</b> (tranche dans le jambon du porcelet sauce normande)	8.90€/par pers

## NOS VOLAILLES DE BRESSE SUR COMMANDE

Chapon de Bresse	49.90 €/kg
Dinde de Bresse	24.90 €/kg
°Poularde de Bresse	39.90 €/kg
Poulet de Bresse	17.90 €/kg

## LES VOLAILLES CRUES

-Chapon fermier	15.90 €/kg
-Dinde fermière	13.90 €/kg
-Poularde fermière	18.90 €/kg
-Pintade fermière	9.50 €/kg
-Faisan	14.00€ /pièce
-Oie	15.90 €/kg
-Filet de canard	22.90€/kg
-Caille	3,10 €/pièce
-Caille farcie entière	4.50 €/pièce
-Pigeonneau	9.80 €/pièce
-Mini-Chapon fermier	22.90 €/kg

## LES RÔTIS ET VOLAILLES FARCIS

<b>-Rôti de canard :</b> (filet de canard roulé avec du foie gras le tout mariné au miel et abricots )	<b>(5/6pers)</b>	<b>28.90 €/kg</b>
<b>-Canette désossée farcie à la Gascogne:</b> (Canette, farce de volaille et porc, foies de volaille, foie gras, brisures de truffe, Armagnac et oignons)	<b>(5/6pers)</b>	<b>15.90 €/kg</b>
<b>-Rôti de dinde à la provençale:</b> (Filet de dinde, jambon cru, emmental râpé, tomates et beurre d'ail)	<b>(6/7pers)</b>	<b>15.90 €/kg</b>
<b>-Mille-feuille de dinde :</b> (Filet de dinde garni de jambon et comté)	<b>(6/7pers)</b>	<b>15.90 €/kg</b>
<b>-Chapon désossé farci façon forestière:</b> (Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, porto, bolets, cèpes, pleurotes)	<b>(10/12pers)</b>	<b>22.90 €/kg</b>
<b>-Chapon désossé farci au foie gras:</b> (Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, Cognac, oignons et foie gras)	<b>(10/12pers)</b>	<b>26.90 €/kg</b>
<b>-Rôti de veau italien:</b> (Rôti de veau, farce porc et veau, mozzarella, tomates confites, mortadelle)	<b>(8/10pers)</b>	<b>22.90 €/kg</b>
<b>-mille-feuille de bœuf roquefort :</b> (rôti de bœuf, garni de fine couche de beurre au roquefort )		<b>19.90 €/kg</b>

<b>-Pintade désossée farcie façon forestière:</b>	<b>(4/5pers)</b>	<b>15.90 €/kg</b>
(Pintade, farce de volaille et porc, foies de volaille, Porto, cèpes, bolets et pleurotes)		
<b>-Filet mignon de porc périgourdin :</b>	<b>(4/5pers)</b>	<b>20.90 €/kg</b>
(filet de porc, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes )		
<b>-Filet de porc fraîcheur :</b>	<b>(4/5pers)</b>	<b>19.90 €/kg</b>
(Filet mignon de porc, fromage, ail et fines herbes, tomates et bacon )		
<b>-Bûche de Noël de magrets aux 3 saveurs :</b>	<b>(4/5pers)</b>	<b>26.90 €/kg</b>
(Magret de canard, boudin blanc truffé, abricot, cerises )		
<b>-Farce fine nature ou champignons :</b>		<b>1.49 €/100gr</b>
(Porc, veau, œuf, cognac, foies de volaille, truffe)		
<b>-Nos chapons précuits :</b>		<b>22.90 €/kg</b>
Il s'agit d'un chapon entier cuit lentement à basse température, à réchauffer dans votre four pour une volaille moelleuse et une peau croustillante.		

## LES GIBIERS

	<u>Sanglier</u>	<u>chevreuil</u>	<u>biche</u>
-En rôti filet	<b>25.50€/kg</b>	<b>29.00€/kg</b>	<b>39.00€/kg</b>
-En épaule	<b>19.90€/kg</b>	<b>19.50€ /kg</b>	<b>25.50€ / kg</b>
-En civet	<b>12.00€/kg</b>	<b>12.00€ /kg</b>	<b>15.00€ /kg</b>
-En gigue	<b>19.90€ /kg</b>	<b>26.00€ /kg</b>	<b>°39.00€/kg</b>
-En rôti ou pavé	<u>Bison</u>		<b>59.90€/kg</b>
	<u>Kangourou</u>		<b>59.90€/kg</b>
	<u>Autruche</u>		<b>59.90€/kg</b>

## Nos viandes maturées race origine selon arrivage

<i>-Côte de bœuf maturées +15 jours</i>	<b>29.90€ /kg</b>
<i>-Côte de bœuf maturées +40 jours</i>	<b>49.90€ /kg</b>
<i>-Côte de bœuf maturées +60 jours</i>	<b>59.90€ /kg</b>
<i>-Côte de bœuf maturées au cidre</i>	<b>49.90€ /kg</b>
<i>- Côte de bœuf maturées au whisky</i>	<b>59.90€ /kg</b>
<i>-Côte de bœuf maturées au foin</i>	<b>49.90€ /kg</b>
<i>-Entrecôte de bœuf maturées au gras de bœuf</i>	<b>59.90€ /kg</b>

## Nos viandes de Kobe origine japon

<i>-Faux filet de Kobe</i>	<b>280.00€ /kg</b>
----------------------------	--------------------

# LES FORMULES CONVIVIALES

## **-Le wok de paella :**

**7.00€ / par pers**

Poêle garnie de notre paella complète, le tout prêt à être réchauffé devant vos invités, compris entre 20 et 30 personnes maximum. Blanc de poulet émincé, riz, légumes, chorizo, encornets, crevettes bouquet et son jus.

## **-Plateau Fondue aux 4 viandes :**

**6.50€ / par pers**

(Assortiment de 250 g par personne Rumsteck, mignon de porc, dinde, noix de veau)

## **-Plateau Barbecue :**

**33.90€/ pour 4 pers**

(4 saucisses de Noël, 4 chipolatas, 4 merguez, 4 brochettes de poulet, 4 tranches de lard mariné, 4 brochettes de bœuf)

## **-Plateau plancha classique :**

**7.90€ / par pers**

(Assortiment 250 gr de viande par personne mini-crêpinette, mini-tournedos, mini-escalope de dinde, mini-brochette de bœuf, mini-saucisse, mini-escalope de veau, mini-escalope de canard, mini-côte d'agneau marinée )

## **-Plateau plancha gourmande :**

**12.90€ /par pers**

(Assortiment 250 gr de viande par personne mini-crêpinette, mini-tournedos, mini-escalope de dinde, mini-brochette de bœuf, mini-saucisse, mini-escalope de veau, mini-escalope de canard, mini-côte d'agneau marinée, 50g de poulet en brochette, tomates, salade verte et vinaigrette, galette de pomme de terre, poivrons, courgette.)

## **-Plateau plancha royale :**

**10.90€ /par pers**

(Steak de thon, gambas marinées, mini-crêpinette, mini-tournedos, mini-escalope de dinde, mini-brochette de bœuf mariné, mini-escalope de porc, filet de canard, mini-côte d'agneau, tomates, galette de pomme de terre, poivrons, courgette )

## **-Plateau de cochonnaille :**

**6.90€/par pers**

(Assortiment de 150g de charcuterie par personnes rosette, roulade, terrine, saucisson à l'ail, jambon cru, salami, olives et cornichons )