



Boucherie charcuterie traiteur

<p>Maison Bertin</p>

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

Commander en ligne (drive et site internet) sur :

www.maison-bertin.fr

La Maison Bertin

**Ainsi que toute l'équipe
Vous souhaitez de bonnes fêtes
De fin d'année et une très belle
année 2021.**

**La tradition et surtout l'imagination,
deux atouts qui font notre force
depuis plus de 11 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 jeudis 24 et 31 décembre**
De 8h00 à 17h00 sans interruption
Fermé le vendredi 25 décembre.
Ouvert le 26 décembre
Fermé le vendredi 1 janvier.
Ouvert le 2 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

Drive et commandes en ligne sur

www.maison-bertin.fr





Menu

Menu

14⁹⁰€/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 porcelet sauce
normande
- Duo de garnitures*

18⁹⁰€/pers

- Petits-fours chauds (3/pers.)
- Cassolette de volaille au foie gras
Et champignons Ou ½ homard garni
- Blanc de chapon fondant ou
Magret de canard sauce aux choix
- Duo de garnitures*

20⁹⁰€/pers.

- Petits-fours chauds (3/pers.)
- Escargotine de Bourgogne ou foie
gras de canard et chutney de figues
- Cassolette de ris de veau ou
dos de cabillaud
- Magret de canard ou trio du trappeur
- Duo de garnitures*

25⁹⁰€/pers.

- Petits-fours chauds (3/pers.)
- Escargotine de bourgogne
- ½ langouste à la Parisienne
ou coupelle de ris de veau
- Pavé de cerf aux aïelles ou
tournedos de bœuf
- Duo de garnitures*



8⁰⁰€/pers.
Menu enfant

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

*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€

- - 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 fumée, 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€

-L'apéro enfant:

(Mini-croques jambon, feuilletés et mini-crêpes.)

Le plateau de 12 pièces.....8.90€

LES FORMULES CONVIVIALES

◦-Pain surprise : La brioche au crabe *	(40 pièces)	27.00 €
(assortiment de crabe et surimi)		
◦-Pain surprise : Le terre et mer *	(40 pièces)	27.00 €
(Assortiment de charcuterie, de poissons et fromages)		
◦-Pain surprise : Le charcutier *	(40 pièces)	27.00 €
(Jambon cru, rillettes, mousse de foie, rosette et mortadelle)		
-L'assiette de charcuterie apéritive ibérique :		8.90 €
(idéale pour 4-5 personnes.)		
Assortiment de 200 gr de charcuterie, différents saucissons secs, chiffonnade de jambon.		
-L'assiette de charcuterie apéritive :		7.80 €
(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	1.49 €/100grs
Boudin blanc truffé 1%	2.99€/100grs
Boudin blanc forestier	1.65€/100grs
Assortiment de mini-boudins cocktail (noir, blanc, francfort).	1.99 €/100grs

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

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

LES SPECIALITES MAISON

Galantine de Pintade	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
Divers petite ballotine aux choix dans nos magasins.	

LE FOIE GRAS DE CANARD.

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

LES ENTRÉES FROIDES

°-nougat de boudin blanc : (boudin blanc, pomme, pistache, raisin, abricot)	2.80 € /pièce
°-Entremet saumon avocat saint jacques : (saumon, fromage blanc , crème, avocat, saint jacques)	2.80 €/pièce
-Terrine de homard : (Farce de poisson et St-Jacques, marquants de St-Jacques et corail)	2.55€/100gr
-Opéra de foie gras : (superposition de foie gras et pain d'épices, nappage au porto)	3.50€/pièce
-Tartare aux 2 saumons : (moitié saumon frais et saumon fumée fines herbes)	3,80 €/pièce
°-Terrine de langouste : (médaillon de langouste lié avec une farce de poisson, marquants d'écrevisses, homard et légumes)	4.50€/pièce
°-½ langouste à la Parisienne : (1/2 langouste présentée avec sa chair accompagnée de macédoine et son œuf en rondelles)	15.50 €/pièce
-½ langouste prestige sur lit de mer : (1/2 langouste présentée avec sa chair accompagnée de caraïbes et son œuf en rondelles	16.90 €/pièce
-Saumon fumé tranché main : (fumée et tranché maison , possibilité de le présenter sur plat)	3,28€/100gr
-Mille-feuilles de crêpes : (Superpositions de crêpes : thon ,saumon, fumée ,surimi , avocat , tomates.)	1.60€ /100 gr
°-½ homard garni : (1/2 homard présentée avec sa chair accompagnée de macédoine et son œuf en rondelles)	7,90 €/pièce

LES ENTRÉES CHAUDES

- Bouchée à la reine de Noël	2.40€/pièce
- Feuilleté escargot	3.00€/pièce
-Feuilleté de saumon et pointes d'asperges	4.90€ /pièce
- Paupiette de saumon	5,50€ /pièce
- Bouchée au ris de veau	3.80€ /pièce
- feuilleté Saint-Jacques	4.90€ /pièce

LES COUPELLES CHAUDES

-Coupelle de cabillaud : (Dos de cabillaud sur lit de blettes, sauce à base de fumet de poisson et bacon)	6.00€/pièce
-Coquille de St-Jacques à la Normande : (Noix de St-Jacques pochées, moules, crevettes et champignons)	4.90€/pièce
-Marmiton de Petit gris : (Escargots de Bourgogne nappés d'une sauce au potimarron accompagnés d'une brunoise de légumes et dés de jambon cru)	6.00 €/pièce
-Coupelle de ris de veau : (pépites de ris de veau sur sauce champêtre)	7.90 €/pièce
-Mini cocotte de lotte à l'armoricaine : (filet de lotte sauce armoricaine , poitrine fumée baie rose)	6.90 €/pièce
-Cassolette de volaille au foie gras et champignons : (base de volaille sauce crème foie gras.)	6.90 €/pièce

LES PLATS DE POISSON AVEC UNE GARNITURE

-Filet de lotte à l'armoricaine : (filet de lotte concentré de tomate, bisque de homard, piment)	12.90€/par pers
-Quenelle de brochet sauce safrané et macon blanc : (brochet vin blanc, beurre, épices)	6.90€/par pers
-Dos de cabillaud au petit légumes : (dos de cabillaud , petit légumes crème fraîches ,)	8.90€/par pers
-Filet de saumon velouté crémeux aux chablis : (saumon , vin blanc crème échalotes chablis)	7.90€/par pers
-Paupiette de saumon sauce hollandaise : (saumon crème asperges , citron, beurre)	4.50€/par pers
-Demi-langouste à l'armoricaine : (demi-langouste ,bisque de homard, piment d'Espelette , concentré de tomate)	17.90€/par pers
-Poisson de jour : (poisson selon arrivage ,moule crevette, champignons sauce du chef)	6.90 €/par pers

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

*Demie 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 paillason

LES PLATS AVEC DUO DE GARNITURES

° - Mignonette de porc : (mignon de porc cuit, accompagné d'une sauce au miel)	7.90€ /par pers
- Sifflet de pintadeau à la crème forestière : (Blanc de pintade farci aux trompettes de la mort, sauce crémée et complotée de champignons forestiers)	8.90€ /par pers
- Magret de canard Rossini : (Filet de canard accompagné d'une escalope de foie gras poêlée)	11.90€/par pers
- Mijoté de cerf façon St-Hubert : (Morceaux de cerf marinés au vin rouge, le tout mijoté à la confiture de groseilles)	7.90€/par pers
- Blanc de chapon fondant : (Blanc de chapon poché, parfumé au jus et aux champignons de saison)	8.90€ /par pers
- Jambon en croûte sauce madère : (minimum 6 personnes reconstitué en croûte sans garniture)	6.50€/par pers
- Tournedos de bœuf : (différentes sauces aux choix : poivre , forestière , Rossini)	8.90€/par pers
- Pave de cerf sauce grand veneur : (viande de cerf saisi de chaque côté prêt à réchauffer)	9.80€ /par pers

-Trio de viande : (bœuf , canard , porc) le tout accompagné d'une sauce forestière	10.90€/par pers
-sanglier sauce saint Hubert à l' armagnac : (viande de sanglier cuit au vin rouge liqueur et oignons , carotte)	7.90€/par pers
- Ris de veau mitonnée et sa sauce à la duxelles de cèpes : (ris de veau , crème fraîche)	9.80€/par pers
-Magret de canard : différentes sauces aux choix : poivre , forestière , Rossini)	8.90€/par pers
-Filet de bœuf en croûte sauce périgueux : (filet de bœuf recouvert d'une pâte feuilletée garnie d' une duxelles de champignons)	11.90€/par pers
-viandes du trappeur (bœuf , Bison , Autruche) : (ces 3 viandes grillées reconstituées servies d' une sauce poivre)	10.90€/par pers
-Cuisseau de cochon de lait rôti : (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	14.90 €/kg
°-Dinde fermière	12.90 €/kg
-Poularde fermière	15.90 €/kg
-Pintade fermière	9.50 €/kg
-Faisan	12.00€ /pièce
-Oie	14.90 €/kg
-Filet de canard	22.80€/kg
-Caille	2.80 €/pièce
-Caille farcie entière	4.50 €/pièce
-Pigeonneau	9.80 €/pièce

LES RÔTIS ET VOLAILLES FARCIS

-Rôti de canard : (filet de canard roulé avec du foie gras le tout marinée au miel et abricots)	(5/6pers)	28.90 €/kg
-Canette désossée farcie à la Gascogne: (Canette, farce de volaille et porc, foies de volaille, foie gras, brisures de truffe, Armagnac et oignons)	(5/6pers)	14.90 €/kg
-Rôti de dinde à la provençale: (Filet de dinde, jambon cru, emmental râpé, tomates et beurre d'ail)	(6/7pers)	15.90 €/kg
-Mille-feuille de dinde : (Filet de dinde garni de jambon et comté)	(6/7pers)	15.90 €/kg
-Chapon désossé farci façon forestière: (Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, porto, bolets, cèpes, pleurotes)	(10/12pers)	19.90 €/kg
-Chapon désossé farci au foie gras: (Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, Cognac, oignons et foie gras)	(10/12pers)	24.90 €/kg
-Rôti de veau italien: (Rôti de veau, farce porc et veau, mozzarella, tomates confites, mortadelle)	(8/10pers)	22.90 €/kg
-mille-feuille de bœuf roquefort : (rôti de bœuf, garni de fine couche de beurre au roquefort)		19.90 €/kg
-Pintade désossée farcie façon forestière: (Pintade, farce de volaille et porc, foies de volaille, Porto, cèpes, bolets et pleurotes)	(4/5pers)	14.90 €/kg
-Filet mignon de porc périgourdin : (filet de porc, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes)	(4/5pers)	18.90 €/kg
-Filet de porc fraîcheur : (Filet mignon de porc, fromage, ail et fines herbes, tomates et bacon)	(4/5pers)	19.90 €/kg
-Bûche de Noël aux magrets aux 3 saveurs : (Magret de canard, boudin blanc truffé, abricot, cerises)	(4/5pers)	25.90 €/kg
-Farce fine nature ou champignons : (Porc, veau, œuf, cognac, foies de volaille, truffe)		1.49 €/100gr
-Nos chapons précuits : 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.		19.90 €/kg

LES GIBIERS

	<u>Sanglier</u>	<u>chevreuil</u>	<u>biche</u>
-En rôti filet	25.50€/kg	29.00€/kg	39.00€/kg
-En épaule	19.90€/kg	19.50€ /kg	25.50€ / kg
-En civet	12.00€/kg	12.00€ /kg	15.00€ /kg
-En gigue	19.90€ /kg	26.00€ /kg	°39.00€/kg
-En rôti ou pavé	<u>Bison</u>		49.90€/kg
	<u>Kangourou</u>		49.90€/kg
	<u>Autruche</u>		49.90€/kg

Nos viandes maturées race origine selon arrivage

-Côte de bœuf maturées +15 jours	29.90€ /kg
-Côte de bœuf maturées +40 jours	49.90€ /kg
-Côte de bœuf maturées +60 jours	59.90€ /kg
-Côte de bœuf maturées au cidre ou foin	49.90€ /kg
- Côte de bœuf maturées au whisky	59.90€ /kg
-Côte de bœuf ou T-Bone de ANGUS	49.90€ /kg
-Filet de bœuf maruré	49.90€ /kg

Nos viandes de Kobe origine japon

-Viande de Kobe	280.00€ /kg
-----------------	-------------

Nos viandes Ibérique

-Côte de porc Ibérique	39.90€ /kg.
-Pluma de porc Ibérique	59.90€ /kg

LES FORMULES CONVIVIALES

-Formule Fondue : (Assortiment de 250 g par personne Rumsteck, mignon de porc, dinde, noix de veau)	5.90€ / par pers
-Formule Raclette : (jambon cru, rosette, salami, andouille, jambon blanc, roulade, bacon, lard fumée.)	7,20€/ par pers
-Fromage aux choix : (nature, poivre, à la moutarde, à l'ail des ours)	2,98€/ par pers
-Formule plancha : (Assortiment de plusieurs viandes : bœuf 80 gr, dinde 60 gr, porc 60 gr, saucisse 25 gr)	5,50€/ par pers
-Formule Pierrade marinée : (Assortiment de viande bœuf 80 gr, dinde mariné 90gr, canard mariné 80 gr.)	5.90€ /par pers
-garnitures formules conviviales: 200 gr (rondelles de tomates, galette de pomme de terre, oignons précuit, poivrons, courgette)	2.90€ /par pers
-Plateau de cochonnaille : (Assortiment de 150g de charcuterie par personnes rosette, roulade, terrine, saucisson à l'ail, jambon cru, salami, olives et cornichons)	6.90€/par pers