



# Le traiteur au quotidien



Karine & Arnaud BERHAULT  
1 rue du Halage - 35760 MAISON BLANCHE

**Tél. 02 99 63 55 86**

chezberhault@gmail.com - [www.berhault-traiteur.com](http://www.berhault-traiteur.com) -  [boucherie berhault](#)

# Tout pour l'apéritif

Réductions Maison (chaud).....	0,75€	pièce
Toasts variés .....	0,76€	pièce
Pain surprise 8 à 10 pers. (40 toasts) .....	28,00€	pièce
Pain surprise 6 à 8 pers. (30 toasts) .....	26,00€	pièce
Brioche au crabe - 10 à 12 pers. (48) .....	28,00€	pièce
Navette norvégienne .....	1,90€	pièce
Mini verre salé (assortiment) .....	1,90€	pièce
Tartine de jambon cru ou magret fumé .....	0,76€	pièce
Mini brochette de poulet marinée/figues .....	1,20€	pièce
Mini brochette gambas/ananas .....	1,60€	pièce



# Buffet Apéritif

## Pain surprise

Pain surprise 8 à 10 pers.....	28,00€
Pain surprise 6 à 8 pers.....	26,00€
Pain surprise tout poisson 8 à 10 pers.....	30,00€

## Brioche au crabe et crevette

10 à 12 pers. (~ 48 toasts) .....	28,00€
-----------------------------------	--------

## Les formules

Brioche crabe (2 pers.)  
 Tartine de cérano (1 pers)  
 Mini craquelin au thon (1 pers)  
 Mini brochettes de poulet mariné (1 pers)  
 Mini brochettes de fruits (1 pers)  
 Réduction sucrée (1 pers)

8,50€



Petits légumes frais avec sa sauce  
 Canapés froids assortis (2 pers)  
 Mini craquelin magret fumé oignons confits (1 pers)  
 Mini brochettes de volaille antillaise (1 pers)  
 Mini brochettes de fruits (1 pers)  
 Réduction sucrée (2 pers)

9,50€





Commande de 6 parts minimum pour chaque plat

## Entrées froides

Assiette périgourdine (magret, foie gras, gésiers confits).....	8,90€	pièce
Foie gras et sa confiture de figues ou d'oignons.....	7,40€	la part
Pâté en croûte.....	3,05€	la part
Demi avocat farci macédoine / crabe.....	4,20€	pièce
Avocat cocktail aux crevettes.....	3,80€	pièce
Cornet de jambon macédoine.....	4,50€	pièce
Demi pamplemousse / riz / crevettes.....	4,50€	pièce
Quart d'ananas (riz / tomate / ananas / crevettes).....	4,50€	pièce
Terrine de poisson (aux 2 poissons) cabillaud / saumon.....	28,95€	le kg
Terrine de Saint-Jacques.....	28,95€	le kg
Demi langouste en Bellevue.....	18,00€	pièce
Coquille de crabe.....	4,50€	pièce
Coquille au surimi.....	3,30€	pièce
Plat de médaillon de saumon en Bellevue.....	5,50€	la part
Plat de colin farci.....	5,50€	la part
Saumon gravelax (mariné).....	56,90€	le kg
Saumon fumé.....	56,90€	le kg
Finger tomates séchées / basilic / ricotta.....	4,30€	la part
Finger saumon fumé / citron / oseille.....	4,30€	la part

## Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques.....	5,20€	pièce
Cassolette de Saint-Jacques.....	6,90€	pièce
Feuilleté de Saint-Jacques petits légumes avec sa sauce Noilly.....	5,90€	pièce
Feuilleté de saumon et poireaux (minimum 8 pers.).....	18,90€	le kg
Quiche Saint-Jacques petits légumes.....	19,90€	le kg
Quiche aux petits légumes.....	18,90€	le kg
Bouchée aux ris de veau.....	4,90€	pièce

Commande de 6 parts minimum pour chaque plat

## Nos poissons chauds

Brochettes de St-Jacques grillées lardées sauce Noilly (2 mini).....	7,90€	la part
Pavé de saumon grillé crème basilic.....	7,00€	la part
Filet de julienne sauce fondue de poireaux.....	7,20€	la part
Filet de cardinal sauce Noilly.....	7,20€	la part
Filet de sandre sauce fines herbes.....	7,50€	la part
Filet d'élingue sauce beurre blanc.....	7,20€	la part
Filet de sabre sauce badiane.....	7,20€	la part
Paupiette de saumon.....	6,50€	la part
Aumônière de Saint-Jacques.....	6,90€	la part
Lotte à l'Américaine.....	9,20€	la part

2€  
/ pers.

### 2 Garnitures au choix

- Riz blanc
- Riz basmati
- Riz sauvage
- Tomates provençales
- Fondue de poireaux
- Julienne de légumes
- Fagot de haricots verts
- Galettes de pomme de terre.



Commande de 6 parts minimum pour chaque plat

## Nos viandes chaudes

Magret de canard sauce aux pêches .....	selon le cours	la part
Cuisse de canard à l'orange .....	7,50€	la part
Suprême de pintadeau sauce forestière ou sauce aux choux.....	7,10€	la part
Caille désossée farcie .....	8,50€	la part
Mignon de porc à l'ananas ou au miel ou forestier.....	8,50€	la part
Gigot d'agneau .....	9,10€	la part
Carré d'agneau à la Provençale .....	7,90€	la part
Osso Bucco (2 rondins / personne) .....	9,00€	la part
Rôti de veau au jus (veau de lait) .....	8,50€	la part
Estouffade d'agneau .....	8,10€	la part
Tournedos de veau, crème de cèpes .....	10,50€	la part
Giglette de volaille farcie forestière.....	7,00€	la part
Emincé de volaille sauce curry ou sauce gyros ou crème de moutarde.....	7,00€	la part

2€  
/ pers.

### 2 Garnitures au choix

- Gratin dauphinois
- Tomates à la provençale
- Galettes de pommes de terre
- Fagots de haricots verts
- Pommes de terre sautées
- Julienne de légumes



Commande de 6 parts minimum pour chaque plat

## Plats conviviaux

Poulet Basquaise / riz .....	7,90€	la part
Tartiflette .....	7,00€	la part
Cassoulet .....	8,00€	la part
Couscous (agneau, poulet, merguez).....	8,00€	la part
Paëlla .....	8,00€	la part
Choucroute garnie .....	8,00€	la part
Choucroute de la mer (saumon, cabillaud, flétan fumé, moules, crevettes).....	9,00€	la part
Tajine avec légumes .....	9,00€	la part
Cochon de lait rôti (25 pers mini).....	10,50€	la part
Jambon grillé sauce porto avec 2 garnitures (20 pers. mini) .....	6,80€	la part
Colombo de porc.....	6,90€	la part
Chili con carne / riz .....	6,90€	la part
Coq au vin .....	8,95€	la part
Rougail saucisses.....	6,00€	la part
Koulibiac au saumon (10 pers. mini) .....	19,95€	le kg

## Carte Les Desserts

Crème brûlée .....	2,50€	pièce
Flan aux œufs maison .....	1,50€	pièce
Tarte aux pommes .....	2,00€	pièce
Brownies .....	2,00€	pièce

### LES CONSEILS D'ARNAUD

Pour réchauffer vos plats individuels :

- préchauffez votre four à 200°C
- enfournez et réglez la température à 120°C pendant 30 min.



# Formules Buffets

## Formule N°1

Assortiment de salades (5)  
Terrine campagne, rillettes  
Assortiment de viandes (rôti, poulet)  
Assortiment de jambons, saucissons, ...  
Pain, fromages, condiments

**12€50**  
/ pers.

## Formule N°2

Pamplemousse garni ou ananas  
Marquise de jambon  
Assortiment de viandes (rôti, poulet)  
Assortiment de charcuterie  
Pain, fromages, condiments

**14€50**  
/ pers.

## Formule N°3

Terrine de poisson  
Melon et sa voile de parme  
Assortiment de salades (5)  
Assortiment de viandes (rôti, poulet)  
Assortiment de charcuterie  
Pain, fromages, condiments

**15€80**  
/ pers.

## Formule N°4

Saumon en bellevue  
Melon et sa voile de parme  
Cascade de langoustines  
Assortiment de salades (5)  
Assortiment de charcuterie  
Assortiment de viandes  
Pain, fromages, condiments

**16€80**  
/ pers.

## Nos desserts

Tarte aux pommes, tarte aux poires, tarte aux fruits .....	2,00€	la part
Crème brûlée .....	2,00€	la part
Flan aux œufs au caramel .....	2,00€	la part

Livraison : 30€

Karine & Arnaud BERHAULT  
1 rue du Halage - 35760 MAISON BLANCHE

**Tél. 02 99 63 55 86**

chezberhault@gmail.com - www.berhault-traiteur.com -  boucherie berhault

