

Rayon Boucherie



Spécialités bouchères

Rôti de porc : aux pruneaux, Orloff, forestier

Rôti de Veau : Orloff, forestier, tartare

Bœuf : filet façon tournedos, rosbeef, côte de bœuf

Filet mignon préparé : . italien (tomates confites, jambon, emmental)
. chorizo (emmental, chorizo et merguez)

Tournedos de magret de canard : à rôtir mariné oignons/figues

Grand choix de gibiers

Chevreuil, biche, sanglier

Grand choix de volailles farcies

Chapon, poulet fermier, pintade fermière, poularde des landes, canard, canette, magret de canard, dinde, oie, caille, pigeon, demi rôti de chapon

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES
les dimanches 22 et 29 décembre
de 8 h 30 à 13 h 00

FERMÉ • les lundis 23 et 30 décembre
• le 25 et 26 décembre
• le 1^{er} et 2 janvier

Menu des fêtes 2024

Les Mises en Bouche

Brioche au crabe (10 à 12 personnes / la pièce).....	28€00
Pain surprise (10 à 12 personnes / la pièce) 40 pièces.....	28€50
Réductions salées apéritif (la pièce).....	0€70
Assortiment mini verre salé (la pièce)	1€90
- Crabe et saumon fumé, fines herbes et crème fouettée	
- St-jacques, pommes granny	
- Chutney au foie gras	
- Avocat, gambas, ricotta	

Suggestions de menus

Feuilletés chauds
(4 par personne)

*1 tranche de saumon
fumé écossais*

*Feuilleté de St-Jacques
sauce noilly*

*Magret de canard
sauce oignons figues*
(garniture : voir viandes chaudes)

26€50

Feuilletés chauds
(4 par personne)

*Tranche de foie gras et
sa confiture d'oignons*

*Mini brochettes de St-Jacques grillées,
sauce crème de lard*
(garnitures : voir poissons chauds)

*Suprême de chapon
aux senteurs de truffe*
(garniture : voir viandes chaudes)

29€90

**Berhault
traiteur**

35520 MELESSE

1 rue Saint-Germain - 35520 Melesse
02 99 66 95 14 - eurlberhault@wanadoo.fr
www.berhault-traiteur.com

Entrées Froides

Assiette Périgourdine (gésiers, foie gras, magret fumé, lardons) (la part).....	10€50
Terrine de poisson : St Jacques, champignons noirs ou saumon/cabillaud	au poids
Coquille de langouste (la pièce).....	7€95
Foie gras de canard et sa confiture d'oignons.....	(le kg) 140€00
Saumon fumé d'Écosse label rouge.....	(le kg) 73€00

Entrées Chaudes

Bouchée aux ris de veau (la pièce).....	4€90
Escargots farcis de Bourgogne (les 12 pièces).....	8€90
Feuilleté de St-Jacques aux petits légumes, sauce Noilly (la pièce).....	7€90
Coquille St-Jacques (la pièce).....	5€20
Cassiolette de St-Jacques fondue de poireaux (la pièce).....	10€50

Mode de réchauffage :
Tous nos plats sont à réchauffer à 160°C
pendant 50 minutes.

Poissons Chauds

Filet de St-Pierre, sauce champagne.....	11€50
Brochettes de St-Jacques grillées, sauce crème de lard (2 mini) soit 6 noix.....	11€95
Filet de rouget barbet au zeste de citron vert.....	10€50

Tous nos poissons sont accompagnés d'un risotto de légumes

Viandes Chaudes

Suprême de chapon, aux senteurs de truffe.....	11€90
Tournedos de bœuf aux cèpes.....	10€95
Magret de canard, sauce oignons figues.....	11€90

*Toutes nos viandes sont accompagnées
d'une poêlée forestière et d'un gratin dauphinois*

**Pour les fêtes de fin d'année,
merci de passer vos commandes :**

- jusqu'au mercredi 18 décembre pour Noël
- jusqu'au mardi 24 décembre pour le Nouvel An

Pensez à vous organiser :
aucune commande ne sera prise après ces dates.

Toute l'équipe vous souhaite de bonnes fêtes !