

Rayon Boucherie

Spécialités bouchères

Rôti de porc : aux pruneaux, Orloff, forestier

Rôti de veau : Orloff, forestier, tartare

Boeuf : filet façon taunedos, rosbeef, côte de boeuf

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

Tournedos de magret de canard : à rôti 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 19 décembre de 8 h 30 à 13 h 00

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

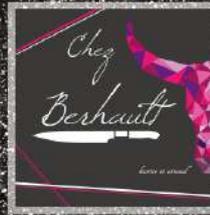
- jusqu'au mercredi 18 décembre pour Noël
- jusqu'au mardi 24 décembre pour le Nouvel An

Nous serons fermés : · les lundis 23 et 30 décembre
· le 25 et 26 décembre ainsi que le 1^{er} et 2 janvier

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

photos non contractuelles

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



Menu Fêtes 2024

Suggestions de menus

Menu N°1

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
/ pers.

Menu N°2

Feuilletés chauds
(4 par personne)

Tranche de foie gras
et sa confiture d'oignons

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

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

29€90
/ pers.

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

Tél. 02 99 63 55 86

chezberhaut@gmail.com - www.berhaut-traiteur.com -  boucherie berhaut

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, pomme granny	
- Chutney au foie gras	
- Avocat, gambas, ricotta	

Entrées froides

Assiette Périgourdine (gésiers, foie gras, magret fumé, lardons) (la part).....	10,50€
Terrine de poisson : St-Jacques, champignons noirs ou saumon/cabillaud.....	prix au poids
Coquille de langouste (la pièce).....	7,95€
Fois gras de canard et sa confiture d'oignons..... (le kg)	140,00€
Saumon fumé label rouge..... (le kg)	73,00€
1/2 Langouste à la parisienne..... (la pièce)	20,50€

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 Naily (la pièce).....	7,90€
Coquille St-Jacques (la pièce).....	5,20€
Cassiolette de St-Jacques fondue de poireaux (la pièce).....	10,50€

Poissons chauds

Filet de St-Pierre, sauce champagne.....	11,50€
Brochettes de St-Jacques grillées, 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 boeuf 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

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

TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE DE BONNES FÊTES !