



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 - boucherie berhault

Tout pour l'apéritif

Réductions Maison (chaud).....	0,95€	pièce
Toasts variés	1,20€	pièce
Pain surprise 8 à 10 pers. (40 toasts)	30,00€	pièce
Pain surprise 6 à 8 pers. (30 toasts)	28,00€	pièce
Brioche au crabe - 10 à 12 pers. (48)	30,00€	pièce
Navette norvégienne	1,95€	pièce
Mini verre salé (assortiment)	2,00€	pièce
Tartine de jambon cru ou magret fumé	1,05€	pièce
Mini brochette de poulet marinée/figues	2,00€	pièce
Mini brochette gambas/ananas	2,00€	pièce



Buffet Apéritif

Pain surprise

Pain surprise 8 à 10 pers.	30,00€
Pain surprise 6 à 8 pers.	28,00€
Pain surprise tout poisson 8 à 10 pers.	38,00€

Brioche au crabe et crevette

10 à 12 pers. (~ 48 toasts)	30,00€
-----------------------------------	--------

Les formules

Brioche crabe (2 pers.)
Tartine de cérané (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)



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)



— 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	10,00€	la part
Pâté en croûte	4,00€	la part
Demi avocat farci macédoine / crabe	4,20€	pièce
Avocat cocktail aux crevettes	4,20€	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 au surimi	4,50€	pièce
Plat de médaillon de saumon en Bellevue	5,50€	la part
Plat de colin farci	5,50€	la part
Saumon gravlax (mariné)	56,90€	le kg
Saumon fumé Ecosse	75,00€	le kg
Gâteau de Crêpes (10 pers.)	40,00€	pièce
(avocat, saumon fumé, œuf, salade, thon et mayonnaise)		

Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques	6,20€	pièce
Cassolette de Saint-Jacques	6,90€	pièce
Feuilleté de Saint-Jacques petits légumes avec sa sauce Noilly	6,90€	pièce
Feuilleté de saumon et poireaux (minimum 8 pers.)	26,80€	le kg
Quiche Saint-Jacques petits légumes	25,00€	le kg
Quiche aux petits légumes	18,90€	le kg
Bouchée aux ris de veau	5,20€	pièce

— Commande de 6 parts minimum pour chaque plat —

Nos poissons chauds

Brochettes de St-Jacques grillées lardées sauce Noilly (2 mini)	9,00€	la part
Pavé de saumon grillé crème basilic	8,00€	la part
Filet de julienne sauce fondue de poireaux	8,00€	la part
Filet de cardinal sauce Noilly	7,20€	la part
Filet de sandre sauce fines herbes	8,00€	la part
Filet d'élingue sauce beurre blanc	7,20€	la part
Filet de sabre sauce badiane	7,20€	la part
Paupiette de saumon	7,20€	la part
Aumônière de Saint-Jacques	9,00€	la part
Lotte à l'Américaine	10,00€	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
Gigolette 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 concoctés

Poulet Basquaise / riz	7,90€	la part
Tartiflette	8,50€	la part
Cassoulet.....	8,70€	la part
Couscous (agneau, poulet, merguez).....	9,50€	la part
Paëlla	8,50€	la part
Choucroute garnie.....	8,50€	la part
Choucroute de la mer (saumon, cabillaud, filet d'anguille, moules, crevettes).....	10,50€	la part
Tajine avec légumes	9,50€	la part
Cochon de lait rôti (25 pers mini).....	10,50€	la part
Jambon grillé sauce porto avec 2 garnitures (20 pers. mini)	8,50€	la part
Colombo de porc.....	8,50€	la part
Chili con carne / riz	8,50€	la part
Coq au vin	9,00€	la part
Rougail saucisses.....	8,50€	la part
Koulibiac au saumon (10 pers. mini)	19,95€	le kg

Carte des Desserts

Crème brûlée	2,50€	pièce
Tarte Tatin	2,50€	pièce
Tarte aux pommes	2,50€	pièce
Brownies	2,50€	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, ...

Fromages, condiments

12€50
/ pers.

Formule N°2*

Formule N°2*

Pamplemousse garni ou ananas

Marquise de jambon

Assortiment de viandes (rôti, poulet)

Assortiment de charcuterie

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

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

Fromages, condiments

16€80
/ pers.

* sans pain

Nos desserts

Tarte aux pommes, tarte au chocolat, tarte au citron	2,50€	la part
Crème brûlée	2,50€	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

