Idées cadeaux



Coffret de 6 verrines de 90 g

20 €



Coffret Découverte

45 €



Coffret Gourmet

75 €

Toutes nos préparations sont servies avec un jus cuisiné, dans des plats pouvant se réchauffer facilement dans un four traditionnel (180°c pendant 15 à 20 min.)

Afin de vous proposer les meilleurs produits et un meilleur service, nous vous conseillons de confirmer votre commande avant le 23 Décembre, pour les fêtes de Noël et avant le 30 Décembre pour le réveillon du jour de l'an.

Pour toute demande particulière, n'hésitez pas à nous contacter aux numéros et e-mail renseignés ci-dessous.

Nous tâcherons de vous répondre dans les plus brefs délais.

Berthon
Charcuterie Artisanale

66, rue Victor-Hugo
40700 HAGETMAU
Tél. 05 58 79 31 28
E-mail : contact@maison-berthon.com
Site : www.maison-berthon.com

IMP DUMARTIN HAGETMAU - Ne pas jeter sur la voie publique, merci.

Berthon
Charcuterie Artisanale

Tarifs Noël et jour de l'an



Tél : **05 58 79 31 28**
E-mail : **contact@maison-berthon.com**
Site : **www.maison-berthon.com**

Berthon
Charcuterie Artisanale

Entrées

Assiette Landaise : 12,50 € pièce
Jambon des Pyrénées, galantine de volaille au foie gras, salade, tomates, gésiers, œuf.

Crépinette à l'Armagnac : 2,50 € pièce
Farce aromatisée à l'Armagnac du Domaine Marquestau (Hontanx) idéale avec les huîtres.

Boudin blanc : 2,50 € pièce
Préparation charcutière maison à base de volaille à faire réchauffer à la poêle ou au four traditionnel.

Galantine de Mamie : 59 €/kg
Poule désossée et farcie avec médaillon de foie gras de canard.

Galantine de volaille : 25 €/kg
avec cœur médaillon de volaille

Pâté en croûte canard/figues : 69 €/kg
Pâté en croûte maison à base de canard du Sud-Ouest, foie gras de canard et figues, **Médaille d'or 2025 et 2026**.

Berlingot de foie gras mi-cuit : 27 € pièce
à démouler, idéal pour 4 personnes.

Berlingot de foie gras mi-cuit à la figue : 27 € pièce
à démouler, idéal pour 4 personnes.

Escargots de Bourgogne : 12 €
en coquilles avec beurre persillé - 12 pièces

Tourtes et Feuilletés

Tourte au foie gras : 25 € pièce
Feuilletage garni de pommes fruits et de foie gras.

Tourte cochon/graines : 25 € pièce (3 à 4 pers)
Feuilletage garni d'une farce à base de cochon, champignons, pignons de pin et noisettes torréfiées

Bouchée à la reine : 9,50 € pièce
Bouchée feuilletée individuelle avec une garniture de ris de jeune bovin, de volaille et de champignons.

Bouchée de la mer : 9,50 € pièce
Bouchée feuilletée garnie d'une crème à base de poissons, crevette.

Côté Apéritif

Plateau de 16 verrines : 30 €
Thon mimosa • Avocat crevette
Potiron chorizo • Saumon mousse citronnée

Assortiment navettes briochées : 25 € pièce
Assortiment de 24 navettes garnies :
6 navettes au saumon fumé, 6 thon mayonnaise,
6 chistorra, 6 jambon des Pyrénées.

Poissons froids

Assiette de la mer : 12,50 € pièce
Terrine de poissons, crevettes, saumon fumé, macédoine de légumes, œuf dur, salade, mayonnaise.

Saumon froid : 11,50 € pièce
Pavé de saumon, macédoine, œuf dur, salade, mayonnaise.

Merlu froid : 11,50 € pièce
Dos de merlu, macédoine, œuf dur, salade, mayonnaise.

1/2 langouste Bellevue : 21,50 € pièce
Demi langouste servie avec un panier de macédoine de légumes, salade, crevettes et œuf dur.

Poissons chauds

Soupe de poissons de roches : 10 € le litre
Velouté de poissons maison non garni avec emmental et croûtons de pain. Pour 3 pers.

Coquille Saint-Jacques : 10,50 € pièce
Noix de St-Jacques, crevettes et poissons nappée d'une délicate sauce crème .

Merlu à l'Américaine : 13,50 € la part
Pavé de merlu nappé d'une sauce aux crustacés avec son risotto crémeux aux champignons.

Colin sauce normande : 13,50 € la part
Pavé de colin nappé d'une sauce crème avec moules, crevettes et son risotto crémeux aux champignons.

Saumon grillé sauce velouté : 13,50 € la part
Pavé de saumon nappé d'une sauce aux crustacés avec son risotto crémeux aux champignons.

Filet de sole Dieppoise : 13,50 € la part
Filet de sole nappé d'une sauce crème avec moules, crevettes et son risotto crémeux aux champignons.

Plats cuisinés

Ris de jeune bovin : 12,50 € la part
cuisinés maison avec croûton de pain de mie.

Sauce financière : 7,50 € la part (200 g)
Sauce garniture à base de ris de jeune bovin, de champignons et de volaille.

Salmis de caille aux raisins : 12,50 € la part
Caille servie avec une sauce à base de raisins et une timballe de riz.

Salmis de palombe : 12,50 € la part
Palombe entière cuisinée avec un hachis de jambon sec et champignons et croûton de pain de mie

Civet de sanglier : 12,50 € la part
Sanglier cuisiné avec un hachis de jambon sec et champignons et croûton de pain de mie

Volailles et cochon de lait farcis

Suprême de pintade fermière : 14,50 € la part
crème aux morilles et Pétillant de la Pointe
Suprême de volaille fermière accompagné d'une sauce au Pétillant de la Pointe de Capbreton délicatement parfumé aux morilles et garniture de légumes.

Poitrine de cochon farcie : 14,50 € la part
Cuisson basse température et jus de nappage accompagné d'une garniture de légumes.

Tournedos de canard Rossini : 14,50 € la part
1/2 magret du Sud-Ouest, foie gras mi-cuit accompagné d'une garniture de légumes et jus de nappage.

Pavé de veau snacké : 14,50 € la part
avec jus de cuisson et garniture de légumes.

Ballotine de chapon : 14,50 € la part
Chapon désossé et farci, jus de nappage et garniture de légumes.

Garnitures supérieures

	la part
Risotto crémeux aux champignons :	3,50 €
Pommes dauphines artisanales (3) :	3,50 €
Gratin dauphinois à la truffe :	4,50 €