



Entrées

Assiette Landaise : 12,50 € pièce

Jambon des Pyrénées 14 mois, ballotine de volaille, bloc de foie gras mi-cuit, salade, gésiers, tomates.

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 : 65 €/kg

Pâté en croûte maison à base de canard du Sud-Ouest, foie gras de canard et figues, Médaille d'or au salon saveur 2025.

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

Berlingot de foie gras mi-cuit à la figue : 30 € 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/cèpes : 25 € pièce Feuilletage garni d'une farce au cochon et cèpes en morceaux (3 à 4 pers)

Bouchée à la reine : 8,50 € pièce Bouchée feuilletée individuelle avec une garniture de ris de jeune bovin, de volaille et de champignons.

Bouchée de la mer : 8,50 € pièce Bouchée feuilletée individuelle garnie d'une crème à base de poissons, crevette.

Côté Apéritif

Chiffonnade de jambon des Pyrénées :

25 € pièce

Jambon, saucisson, chorizo et andouille à l'ancienne.
(4-5 pers.)

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

Pavé de merlu, crevettes, saumon fumé, macédoine de légumes, œuf dur, salade, mayonnaise.

Saumon froid : 9,50 € pièce

Pavé de saumon, macédoine, œuf dur, salade, mayonnaise.

Merlu froid : 9,50 € 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.

Cassolette supérieure de la mer : 10,50 € pièce

Verrine garnie de noix de St-Jacques, poissons et crevettes.

Merlu à l'Américaine : 12,50 € la part

Pavé de merlu nappé d'une sauce aux crustacés avec une timballe de riz parfumé.

Colin sauce normande : 12,50 € la part

Pavé de colin nappé d'une sauce crème avec moules, crevettes et une timballe de riz parfumé.

Saumon grillé sauce velouté : 12,50 € la part

Pavé de saumon nappé d'une sauce aux crustacés avec une timballe de riz parfumé.

Filet de sole Dieppoise : 12,50 € la part

Filet de sole nappé d'une sauce crème avec moules, crevettes et une timballe de riz parfumé.

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

Pintade farcie : 14,50 € la part

Pintade rôtie (1/4 par pers.) accompagnée d'une farce au cochon, marrons et champignons, jus de nappage 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 €

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.



Tarifs Noël et jour de l'an



66, rue Victor-Hugo
40700 HAGETMAU
Tél. 05 58 79 31 28

E-mail : contact@maison-berthon.com
Site : www.maison-berthon.com

Tél : 05 58 79 31 28

E-mail : contact@maison-berthon.com
Site : www.maison-berthon.com