

Entrées

Crêpinette à l'Armagnac : 2,50 € pièce

Farce aromatisée à l'Armagnac du Domaine Marquestau (Hontanx) se mariant parfaitement avec des huîtres.

Boudin blanc maison : 2,50 € pièce

Préparation charcutière à base de volaille à faire chauffer à la poêle ou au four traditionnel.

Pâté en croûte au foie gras de canard : 45 €/kg

Galantine de Mamie : 49 €/kg

Poule désossée et farcie avec un médaillon de foie gras de canard.

Galantine de volaille : 22,50 €/kg

Terrine de foie gras mi-cuit :

85 € la terrine de 600 g

Marbré de foie gras de canard mi-cuit vendu en terrine (pour 8 pers).

Assiette Landaise : 9,50 € pièce

Salade, foie gras mi-cuit, jambon de Bayonne, gésiers, ballotine, œuf dur.

Tourtes et feuilletage

Tourte financière : 35 € pièce (4 à 6 pers)

Feuilletage garni d'une préparation à base de ris de jeune bovin, volaille et champignons. A faire chauffer au four 20 mn à 180°C

Tourte au foie gras : 35 € pièce (4 à 6 pers)

Feuilletage garni de pommes fruits et de foie gras. A faire chauffer au four 20 mn à 180°C

Tourte St-Jacques : 35 € pièce (4 à 6 pers)

Feuilletage garni d'une crème à base de poissons, de noix de St-Jacques et crevettes. A faire chauffer au four 20 mn à 180°C

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, crevettes...

Poissons froids

Assiette de la mer : 9,50 € pièce
Pavé de merlu, crevettes, saumon fumé, macédoine de légumes, œuf dur, salade, mayonnaise.

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

Poissons chauds

Soupe de poissons maison :
8,50 € le litre

Velouté de poissons maison non garni à faire chauffer. Pour 3 pers.

Cassolette supérieure de la mer : 9,50 € pièce

Cassolette garnie d'une préparation à base de poissons, de noix de St-Jacques et crevettes.

Merlu à l'Américaine : 9,50 € la part

Pavé de merlu nappé d'une sauce aux crustacés.

Colin sauce normande : 9,50 € la part

Pavé de colin nappé d'une sauce crème avec moules et crevettes.

Saumon grillé sauce velouté : 9,50 € la part

Pavé de saumon nappé d'une sauce aux crustacés.

Filet de sole Dieppoise : 9,50 € la part

Filet de sole nappé d'une sauce crème avec moules et crevettes.

Garnitures supérieures

Risotto crémeux aux champignons : 3,50 € la part

Pommes dauphines artisanales : 3,50 €

Gratin dauphinois à la truffe : 3,50 €

Plats cuisinés

Ris de jeune bovin : 11,50 € la part
cuisinés maison avec croûton de pain de mie.

Sauce financière : 7,50 € la part (220 g)
A base de ris de jeune bovin, de champignons et de volaille.

Salmis de caille aux raisins : 9,50 € la part
Caille servie avec une sauce à base de raisins.

Salmis de palombe : 11,50 € la part
Palombe entière cuisinée avec croûton de pain de mie

Civet de sanglier : 11,50 € la part
Sanglier cuisiné maison avec croûton de pain de mie.

Volailles et cochon de lait farcis

Pintade farcie : 12,50 € la part
Pintade farcie avec garniture de légumes.

Cochon de lait farci : 12,50 € la part
Cochon de lait désossé et farci accompagné d'une garniture de légumes.

Caille farcie au foie gras : 12,50 € la part
accompagnée d'une garniture de légumes.

Tournedos de canard Rossini : 12,50 € la part
1/2 magret surmonté d'une escalope de foie gras accompagné d'une garniture de légumes.

Ballotine de chapon farci : 14,50 € la part
Chapon désossé et farci accompagné d'une garniture de légumes.

Idées cadeaux



Coffret de 6 verrines de 90 g



Coffret
Découverte



Coffret
Gourmet



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.



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



Tarifs Noël et jour de l'an



Tél : 05 58 79 31 28

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