

## Menu à 19 €

### *Entrée*

Bouchée à la reine  
ou  
Coquille de la mer supérieure  
ou  
Merlu à l'américaine

### *Plat avec garniture*

Pintade farcie  
ou  
Caille farcie au foie gras  
ou  
Tournedos de canard Rossini

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 29 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.



## Menu à 27,50 €

### *Entrée*

Assiette de la mer  
ou  
Assiette landaise

### *Poisson*

Sole Dieppoise  
ou  
Merlu à l'américaine

### *Volaille avec garniture*

Pintade farcie  
ou  
Caille farcie au foie gras  
ou  
Tournedos de canard Rossini



66, Rue Victor Hugo  
40700 HAGETMAU  
Tél : 05-58-79-31-28  
Fax : 05-58-79-83-88

E-mail : [contact@maison-berthon.com](mailto:contact@maison-berthon.com)  
Site : [www.conserve-berthon.com](http://www.conserve-berthon.com)

## Tarifs Noël et jour de l'an



Tél : 05-58-79-31-28  
Fax : 05-58-79-83-88

E-mail : [contact@maison-berthon.com](mailto:contact@maison-berthon.com)  
Site : [www.conserve-berthon.com](http://www.conserve-berthon.com)

## *Entrées*

**Crêpinette à l'Armagnac : 2,20 € pièce**  
Farce aromatisée à l'armagnac se mariant parfaitement avec des huîtres.

**Boudin blanc maison : 2,20 € pièce**  
Préparation charcutière à faire réchauffer au four traditionnel ou à la poêle.

**Assiette Landaise : 8,50 € pièce**  
Salade, bloc de foie gras, jambon de Bayonne 12 mois, galantine, gésiers...

**Assiette de la mer : 8,50 € pièce**  
Salade, macédoine de légumes, œuf dur, crevettes, saumon fumé, pavé de merlu.

**Soupe de poissons maison :  
7,00 € le bocal**

Soupe de poisson maison non garnie à faire réchauffer. Pour 2 pers.

**Velouté de potiron châtaigne :  
7,00 € le bocal**

Velouté maison à base de potiron, de châtaignes et de crème fraîche. A faire réchauffer. Pour 2 pers.

## *Poissons froids sur plat*

**Saumon froid sur plat : 8,00 € la part**  
Pavé de saumon froid cuit au bouillon servi avec crevette, mayonnaise et salade

**Merlu froid sur plat : 8,00 € la part**  
Pavé de merlu froid cuit au bouillon servi avec crevette, mayonnaise et salade.

**1/2 langouste : 22,00 € pièce**  
Demi langouste servie avec un panier de macédoine de légumes, salade, crevettes et œuf dur

## *Poissons chauds*

**Bouchée de la mer : 8,00 € pièce**  
Feuilleté servi avec une sauce crème avec poissons, moules et crevettes.

**Coquille de la mer supérieure : 8,00 € pièce**  
Coquille naturelle garnie de poisson, de moules de crevettes et de noix de Saint-Jacques.

**Merlu à l'Américaine : 8,00 € la part**  
Dos de merlu nappé d'une sauce crustacés.

**Colin sauce normande : 8,00 € la part**  
Pavé de colin nappé d'une sauce crème avec moules et crevettes.

**Saumon grillé sauce veloutée : 8,00 € la part**  
Pavé de saumon grillée nappée d'une sauce crustacés avec moules et crevettes.

**Filet de sole Dieppoise : 8,00 € la part**  
Rouleaux de filets de sole nappés d'une sauce crème avec moules et crevettes.

## *Gibiers*

**Civet de chevreuil : 8,00 € la part**  
Chevreuil cuisiné maison avec croûton de pain de mie.

**Civet de lièvre : 8,00 € la part**  
Lièvre cuisiné maison avec croûton de pain de mie.

**Salmis de palombe : 10,00 € la part**  
Palombe entière avec hachis de jambon et croûton de pain de mie.

**Civet de sanglier : 8,00 € la part**  
Sanglier cuisiné maison avec croûton de pain de mie.

## *Plats cuisinés*

**Ris de jeune bétail : 10,00 € la part**  
cuisinés maison avec croûton de pain de mie.

**Bouchée à la reine : 7,50 € la part**  
Feuilleté garni avec sauce à base de ris de jeune bétail, de champignons et de volaille.

**Sauce financière : 6,00 € la part**  
A base de ris de jeune bétail, de champignons et de volaille. (env. 250 g par pers.)

**Salmis de caille aux raisins : 8,00 € la part**  
Caille servie avec une sauce à base de raisins.

## *Volailles labellisées farcies*

**Pintade farcie : 11,00 € la part**  
Part de pintade farcie accompagnée d'une garniture de légumes MAISON.

**Cochon de lait farci : 11,00 € la part**  
Part de cochon de lait accompagnée d'une farce à l'Armagnac, marrons et champignons et d'une garniture de légumes MAISON.

**Chapon farci : 12,50 € la part**  
Part de chapon farci accompagnée d'une garniture de légumes MAISON.

**Caille farcie au foie gras : 11,00 € la part**  
accompagnée d'une garniture de légumes MAISON.

**Tournedos de canard Rossini : 11,00 € la part**  
1/2 magret au piment d'Espelette avec escalope de foie gras accompagné d'une garniture de légumes MAISON.

## *Assiette de fromages 8,00 € pièce*

Assiette composée de fromage de montagne Pyrénées, de chèvre et de bleu d'Auvergne, avec salade et confiture de cerises.