

Plats Cuisinés

Choucroute garnie : 10,50 € la part

Saucisse fumée, saucisse de strasbourg, saucisse de marteau, ventrèche fumée, jarret de porc, chou cuisiné, pomme de terre.

Poule au pot : 10,50 € la part

Poule cuisinée avec sa farce et sa sauce suprême ou sauce tomate, cornichons et carottes.

Pot au feu : 10,50 € la part

Jarret de bœuf cuisiné accompagné d'une sauce tomate, cornichons et carottes.

Couscous : 10,50 € la part

Navarin de mouton avec ses légumes et merguez de porc/bœuf accompagné de semoule.

Paëlla : 10 € la part

Poulet et merguez accompagnés de riz cuisiné avec moules et crevette.

Cassoulet landais : 10 € la part

Haricots cuisinés avec confit de canard, saucisse et ventrèche.

Axoa de veau : 10,50 € la part

Veau cuisiné avec poivrons et oignons, accompagné de pommes de terre.

Petit salé aux lentilles : 10 € la part

Lentilles cuisinées avec saucisse et ventrèche salée.

Poulet basquaise : 10 € la part

Poulet cuisiné avec poivrons, tomates et oignons, accompagné de riz.

Porc au caramel : 10 € la part

Porc cuisiné sauce sucré-salé accompagné de riz.

Poulet à l'oignon : 10 € la part

Poulet cuisiné accompagné de riz ou de pommes de terre.

Lasagnes : 9 € la part

Plat à base de pâtes et de bœuf à la bolognaise.

Daube à l'ancienne : 10 € la part

Bœuf bourguignon avec pommes de terre.

Caille aux raisins : 10,50 € la part

Caille cuisinée avec sauce aux raisins et son riz.

Jambonneau piperade : 10 € la part

1/2 jambonneau maison avec sauce piperade.

Ris de veau sauce madère : 12,50 € la part

Ris de veau cuisinés avec sauce madère aux champignons.

Bouchée à la reine : 8,50 € pièce

Sauce financière servie dans un feuilleté.

Salmis de palombe : 12,50 € la part

Palombe avec hachis jambon et croûton pain de mie.

Volailles et Rôtis

Pintade rôtie : 9,50 € la part

Pintade rôtie accompagnée d'une garniture de légumes

Caille au foie gras : 9,50 € la part

Caille farcie au foie gras accompagnée d'une garniture de légumes

Rôti de porc cuit : 8,50 € la part

Rôti de porc cuit avec sauce aux champignons accompagné d'une garniture de légumes

Rôti de veau cuit : 9 € la part

Plateau Repas Froid

Plateau repas froid : 16 € pièce

Plat repas constitué d'une entrée avec charcuterie, viande froide, fromage et dessert.

Idéal pour les groupes et les associations.

Toutes nos préparations sont servies dans des plats pouvant se réchauffer facilement dans un four traditionnel (180° pendant 15 à 20 mn) ou directement au micro-ondes.

Possibilité de prêt de matériel utile au réchauffage.

Afin de vous proposer les meilleurs produits, nous vous demandons de nous confirmer votre commande une semaine à l'avance.

Pour toute demande particulière, n'hésitez pas à nous contacter au 05 58 79 31 28.

Berthon

Saveurs et Traditions des Landes

Artisan Charcutier - Traiteur

Tarif Traiteur

Berthon

Saveurs et Traditions des Landes

Maison fondée en 1956



66 Avenue Victor-Hugo
992 Chemin de BETLOC
40700 HAGETMAU

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

E-mail : contact@maison-berthon.com

www.maison-berthon.com

Wraps, Toasts et Tapas

Pain Surprise : 40 € pièce

40 toasts dans un pain : saumon fumé, jambon de Bayonne, rillettes de canard, mousse de foie de volaille, jambon blanc.

Pizza et Hagetmautienne

Plaque de 80 toasts env. : 27 € entière - 30 € coupée

Petite plaque (40 toasts) : 17 € entière - 20 € coupée

Toasts pain de mie : 12 € la douzaine

Au choix : saumon fumé, jambon de Bayonne, rillettes de canard, surimi, crevette œuf dur tomate, roquefort noix, chorizo, boudin.

Chiffonnade de jambon

Jambon de l'Adour (40g/pers.) : 1,50 € par personne

Jambon Serrano (40g/pers.) : 1,80 € par personne

Tortilla espagnole : 30 € pièce

Omelette espagnole aux pommes de terre, poivrons.

Environ 50 toasts

1/2 œuf mimosa : 0,90 € pièce

œuf dur mayonnaise avec thon ou anchois.

Brochette Pruneau Ventrèche : 0,75 € pièce

Pruneau enroulé de ventrèche fumée.

Brochette Tomate Mozzarella : 1,50 € pièce

Tomate cerise, boule de mozzarella et jambon de l'Adour.

Brochette Tomate Ventrèche : 1,20 € pièce

Tomate cerise enroulée de ventrèche fumée.

Navettes au rôti de porc : 1,80 €

2 navettes briochées garnies de rôti de porc cuit.

Navettes au foie gras de canard : 2,80 €

2 navettes briochées garnies de foie gras.

Plats de Charcuterie

Charcuterie simple : 3,50 € la part

Jambon d'York, saucisson à l'ail, boudin maison, chorizo et andouille.

Charcuterie supérieure : 4,50 € la part

Jambon de l'Adour, saucisson pur porc, galantine de dinde.

Rôti de porc froid : 3 € la part

2 tranches de rôti de porc sur plat.

Rôti de bœuf froid : 4 € la part

2 tranches de rôti de bœuf sur plat.

Poulet rôti froid : 5 € la part

Poulet du Sud-Ouest sur plat avec mayonnaise.

Plateau Tapas Chiffonnade : 5 € la part

Chiffonnade jambon de Bayonne, copa, saucisson, chorizo, guindillas.

Salades Diverses

Assiette landaise : 9,50 € la part

Salade, foie gras, jambon, tomates, galantine, gésier...

Salade fraîcheur : 4 € la part

Salade, jambon de bayonne, maïs, tomates, magret de canard.

Taboulé maison : 2,50 € la part (150g/pers)

Macédoine de légumes : 2,50 € la part (150g/pers)

Piémontaise : 2,75 € la part (150g/pers)

Riz en salade : 2,50 € la part (150g/pers)

Crudités du soleil : 5 € la part

Tomates, jambon de bayonne, maïs, cœurs d'artichaut, carottes rapées, cœurs de palmier.

Salade niçoise : 3,50 € la part

Haricots verts, tomates, thon, maïs et oignon.

Pâtes aux fruits de mer : 3,50 € la part

Pâtes en salade avec moules, crevettes et surimi.

Poissons Froids

Assiette de la mer : 12,50 € pièce

Assiette composée de saumon fumé, poisson froid, crevette, œuf dur et macédoine de légumes.

Coquille de saumon : 8,50 € pièce

Tranche de saumon sur lit de macédoine de légumes, tomate cerise, œuf dur et olive.

Saumon froid sur plat : 9,50 € la part

Tranche de saumon désossé, servie avec un panier de macédoine de légumes, salade, crevette et œuf dur.

Merlu froid sur plat : 9,50 € la part

Tranche de merlu désossé, servie avec un panier de macédoine de légumes, salade, crevette et œuf dur.

Poissons Chauds

Bouchée de la mer : 8,50 € pièce

Feuilleté servi avec une sauce crème avec champignons, poisson, moules et crevettes.

Coquille supérieure de la mer : 9,50 € pièce

Coquille naturelle garnie de poisson, moules, crevettes, noix de St-Jacques et sauce crème à gratiner.

Merlu à l'américaine : 9,50 € la part

Dos de merlu nappé d'une sauce crustacé et accompagné de riz.

Colin sauce normande : 9,50 € la part

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

Saumon sauce velouté : 9,50 € la part

Darne de saumon grillée, nappée d'une sauce crustacé avec moules et crevettes.

Filet de sole dieppoise : 9,50 € la part

Filet de sole roulé, nappé d'une sauce crustacé avec moules et crevettes.

Soupe de poissons maison : 7 € le bocal

Soupe de poisson non garnie à faire réchauffer. Un litre pour 3 pers. environ.

Saveurs et Traditions des Landes

Pour toute demande particulière,
n'hésitez pas à nous contacter au 05 58 79 31 28.