

Menu à 16,50 €

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

Menu à 24 €

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

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.



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

E-mail : pberthon@conserves-berthon.com
Site : www.conserves-berthon.com



Tarifs Noël et jour de l'an



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

E-mail : pberthon@conserves-berthon.com
Site : www.conserves-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 : 7.50 € pièce
Salade, bloc de foie gras, jambon, asperges, galantine, gésiers...

Assiette de la mer : 7.50 € pièce
Salade, macédoine de légumes, œuf dur, crevettes, saumon fumé, terrine de poisson, surimi.

Soupe de poissons maison : 6.00 € le litre
Soupe de poisson maison non garnie à faire réchauffer. Pour environ 3 pers..

Velouté de potiron châtaigne : 6.00 € le litre
Velouté maison à base de potiron, de châtaignes et de crème fraîche. A faire réchauffer. Pour 3 pers.

Poissons froids sur plat

Coquille de saumon : 6.50 € pièce
Tranche de saumon sur lit de macédoine de légumes, tomate cerise, œuf dur et olives.

Saumon froid sur plat : 7.00 € la part
Pavé de saumon frais désossé servi avec un panier de macédoine de légumes, salade, crevettes et œuf dur.

Merlu froid sur plat : 7.00 € la part
Pavé de merlu frais désossé servi avec un panier de macédoine de légumes, salade, crevettes et œuf dur.

1/2 langouste : 12.50 € pièce
Demi langouste servie avec un panier de macédoine de légumes, salade, crevettes et œuf dur

Poissons chauds

Bouchée de la mer : 7 € pièce
Feuilleté servi avec une sauce crème avec poissons, moules et crevettes.

Coquille de la mer supérieure : 7 € pièce
Coquille naturelle garnie de poisson, de moules de crevettes et de noix de Saint-Jacques.



Merlu à l'Américaine : 7 € la part
Dos de merlu nappé d'une sauce crustacés.

Colin sauce normande : 7 € la part
Pavé de colin nappé d'une sauce crème avec moules et crevettes.

Saumon grillé sauce veloutée : 7 € la part
Darde de saumon grillée nappée d'une sauce crustacés avec moules et crevettes.

Filet de sole Dieppoise : 7 € la part
Rouleaux de filets de sole nappés d'une sauce crème avec moules et crevettes (2 par pers).

Gibiers

Civet de chevreuil : 7 € la part
Chevreuil cuisiné maison avec croûton de pain de mie.

Civet de lièvre : 7 € la part
Lièvre cuisiné maison avec croûton de pain de mie.

Salmis de palombe : 8.50 € la part
Palombe entière avec hachis de jambon et croûton de pain de mie.

Civet de sanglier : 7 € la part
Sanglier cuisiné maison avec croûton de pain de mie.

Plats cuisinés

Ris de jeune bétail : 9 € la part
cuisiné maison avec croûton de pain de mie.

Bouchée à la reine : 6.50 € la part
Feuilleté garni avec sauce à base de ris de jeune bétail, de champignons et de volaille.

Sauce financière : 5.00 € la part
A base de ris de jeune bétail, de champignons et de volaille. (env. 250 g par pers.)

Salmis de caille aux raisins : 7 € la part
Caille servie avec une sauce à base de raisins.

Volailles labellisées farcies

Pintade farcie : 9.50 € la part
Part de pintade farcie accompagnée d'une garniture de légumes MAISON.

Dinde farcie : 9.50 € la part
Part de dinde farcie accompagnée d'une garniture de légumes MAISON.

Chapon farci : 9.50 € la part
Part de chapon farci accompagnée d'une garniture de légumes MAISON.

Caille farcie au foie gras : 9.50 € la part
accompagnée d'une garniture de légumes MAISON.

Tournedos de canard Rossini : 9.50 € la part
1/2 magret au piment d'Espelette avec escalope de foie gras accompagné d'une garniture de légumes MAISON.

Assiette de fromages 6 € pièce

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