



**BUFFETS**  
PRINTEMPS - ÉTÉ  
COLLECTION 2021

BERTACCHI



# A R Ô M E

BUFFET FROID

## LES ENTRÉES

Comme un Saumon en Bellevue, crème de courgettes, crème de poivrons rouges ☒

Focaccia : tomates, courgettes, et aubergines à l'huile d'olive, roquette poivrée ✓

Chiffonnade de jambon cru ☒

Verrine de légumes, crème de ciboulette et œuf de Caille ✓☒

Brochette Caprese : tomate et mozzarella, sauce pesto ✓☒

Salade Champenoise : lentillons de Champagne, Jambon de Reims, civettes et tomates ☒



## LES PLATS

Pintadeau en croûte de sésame, sauce au curry ☒

Pièce de Bœuf et mayonnaise à l'estragon ☒

Pan bagnat de Cochon de Région



## LES FROMAGES

Plateau de fromages de France affinés, accompagné de salade ✓☒



## LES DESSERTS - 6 desserts au choix -

Salade de fruits frais de saison ✓☒

Mousse au chocolat ✓☒

Comme un pain perdu aux biscuits roses ✓

Tartelette au caramel beurre salé, espuma cacahuète ✓

Assortiment de macarons ✓

Paris Brest gourmand ✓

Chou à la vanille de Tahiti ✓

Poire au caramel beurre salé ✓☒

Croustillant trois chocolats ✓

Tarte des sœurs Tatin ✓

Le Café richard\* ✓☒

✓ Produit végétarien ☒ Produit sans gluten

Note: Les fruits et légumes sont limités à certaines périodes de l'année et seront remplacés par des produits de saison dès que nécessaire.

\* Uniquement dans votre formule clé en main

Prix indiqués par personne, conditions en fin de document - Photos non contractuelles

  
A L'ESSENTIEL  
26€<sup>HT</sup>

28,60€<sup>TTC</sup>

  
CLÉ EN MAIN  
40€<sup>HT</sup>

44,00€<sup>TTC</sup>

# SENTEUR

BUFFET FROID

## LES ENTRÉES

Gambas au sésame à tremper dans un chutney d'ananas ☒

Mini-soufflé de poisson à la Saint-Jacques, sauce safranée ☒

Burger de volaille aux légumes du soleil

Terrine gourmande au Jambon de Reims ☒

Salade orientale : *Pois chiche, courgette, tomate, oignon rouge confit, coriandre* ✓☒

Salade du moine : *Salade iceberg, Poulet mariné, courgette, aubergine, tomate, oignon rouge* ☒



## LES PLATS

Bœuf cuit saignant, sauce tartare ☒

Chaud et froid de Poulet au Champagne ☒

Saumon, écailles de courgette, mayonnaise à l'estragon ☒



## LES FROMAGES

Plateau de fromages de France affinés, accompagné de salade ✓☒



## LES DESSERTS - 6 desserts au choix -

Salade de fruits frais de saison ✓☒

Mousse au chocolat ✓☒

Comme un pain perdu aux biscuits roses ✓

Tartelette au caramel beurre salé, espuma cacahuète ✓

Assortiment de macarons ✓

Paris Brest gourmand ✓

Chou à la vanille de Tahiti ✓

Poire au caramel beurre salé ✓☒

Croustillant trois chocolats ✓

Tarte des sœurs Tatin ✓

Le Café richard\* ✓☒

✓ Produit végétarien ☒ Produit sans gluten

Note: Les fruits et légumes sont limités à certaines périodes de l'année et seront remplacés par des produits de saison dès que nécessaire.

\* Uniquement dans votre formule clé en main

Prix indiqués par personne, conditions en fin de document - Photos non contractuelles

  
A L'ESSENTIEL  
28€<sup>HT</sup>

30,80€<sup>TTC</sup>

  
CLÉ EN MAIN  
42€<sup>HT</sup>

46,20€<sup>TTC</sup>

# EXCEPTION

BUFFET FROID

## LES ENTRÉES

Millefeuille de Foie Gras de Canard maracuja ☒

Tramezzini de Homard

Chiffonnade de jambon de Parme ☒

Carpaccio de Saumon à l'aneth ☒

Salade César : *Salade glaciale, Poulet rôti, parmesan, tomate, éclats d'olives noires, croûtons*

Tian de légumes d'été ✓☒



## LES PLATS

Thon au sésame, sauce Teriyaki ☒

Carré de Veau en cuisson douce, sauce au pesto ☒

Carpaccio de Canard cuit rosé, aux baies roses et à l'huile vierge ☒



## LES FROMAGES

Plateau de fromages de France affinés, accompagné de salade ✓☒



## LES DESSERTS - 6 desserts au choix -

Salade de fruits frais de saison ✓☒

Mousse au chocolat ✓☒

Comme un pain perdu aux biscuits roses ✓

Tartelette au caramel beurre salé, espuma cacahuète ✓

Assortiment de macarons ✓

Paris Brest gourmand ✓

Chou à la vanille de Tahiti ✓

Poire au caramel beurre salé ✓☒

Croustillant trois chocolats ✓

Tarte des sœurs Tatin ✓

Le Café richard\* ✓☒

✓ Produit végétarien ☒ Produit sans gluten

Note: Les fruits et légumes sont limités à certaines périodes de l'année et seront remplacés par des produits de saison dès que nécessaire.

\* Uniquement dans votre formule clé en main

Prix indiqués par personne, conditions en fin de document - Photos non contractuelles

  
A L'ESSENTIEL  
32€<sup>HT</sup>

35,20€<sup>TTC</sup>

  
CLÉ EN MAIN  
44€<sup>HT</sup>

48,40€<sup>TTC</sup>

# ÉCLATS D'ARÔMES

BUFFET PLAT CHAUD

## LES ENTRÉES

Comme un Saumon en Bellevue, crème de courgettes, crème de poivrons rouges ☒

Focaccia : tomates, courgettes, et aubergines à l'huile d'olive, roquette poivrée ✓

Chiffonnade de jambon cru ☒

Verrine de légumes, crème de ciboulette et œuf de Caille ✓☒

Brochette Caprese : tomate et mozzarella, sauce pesto ✓☒

Salade Champenoise : lentillons de Champagne, Jambon de Reims, civettes et tomates ☒



## LES PLATS - Plat chaud servi au buffet, 1 au choix -

Blanc de Pintadeau en cuisson douce, crème de morilles, poêlée de légumes ☒

Médailillon de Veau au jus corsé, petite purée gourmande en crème, tomates confites ☒

Sandre en croûte de chorizo, sauce Champagne, pois gourmands et asperges vertes

Filet mignon de Porc, tuile d'herbes, jus de Veau réduit, légumes du moment



## LES FROMAGES

Plateau de fromages de France affinés, accompagné de salade ✓☒



## LES DESSERTS - 6 desserts au choix -

Salade de fruits frais de saison ✓☒

Mousse au chocolat ✓☒

Comme un pain perdu aux biscuits roses ✓

Tartelette au caramel beurre salé, espuma cacahuète ✓

Assortiment de macarons ✓

Paris Brest gourmand ✓

Chou à la vanille de Tahiti ✓

Poire au caramel beurre salé ✓☒

Croustillant trois chocolats ✓

Tarte des sœurs Tatin ✓

Le Café richard\* ✓☒

✓ Produit végétarien ☒ Produit sans gluten

Note: Les fruits et légumes sont limités à certaines périodes de l'année et seront remplacés par des produits de saison dès que nécessaire

\* Uniquement dans votre formule clé en main.

Prix indiqués par personne, conditions en fin de document - Photos non contractuelles

  
A L'ESSENTIEL  
30€<sup>HT</sup>  
33,00€<sup>TTC</sup>

  
CLÉ EN MAIN  
47€<sup>HT</sup>  
51,70€<sup>TTC</sup>

# ÉCLATS DE SENTEURS

BUFFET PLAT CHAUD

## LES ENTRÉES

Gambas au sésame à tremper dans un chutney d'ananas ☒

Mini-soufflé de poisson à la Saint-Jacques, sauce safranée ☒

Burger de volaille aux légumes du soleil

Terrine gourmande au Jambon de Reims ☒

Salade orientale : Pois chiche, courgette, tomate, oignon rouge confit, coriandre ✓☒

Salade du moine : Salade iceberg, Poulet mariné, courgette, aubergine, tomate, oignon rouge ☒



## LES PLATS - Plat chaud servi au buffet, 1 au choix -

Filet de Bar rôti, sauce Champagne et risotto gourmand ☒

Tournedos de Veau au jus corsé de pêches, polenta dorée ☒

Dos de magret de Canard, jus réduit laqué et poêlée de légumes ☒

Agneau au caramel d'épices, tian de légumes ☒



## LES FROMAGES

Plateau de fromages de France affinés, accompagné de salade ✓☒



## LES DESSERTS - 6 desserts au choix -

Salade de fruits frais de saison ✓☒

Mousse au chocolat ✓☒

Comme un pain perdu aux biscuits roses ✓

Tartelette au caramel beurre salé, espuma cacahuète ✓

Assortiment de macarons ✓

Paris Brest gourmand ✓

Chou à la vanille de Tahiti ✓

Poire au caramel beurre salé ✓☒

Croustillant trois chocolats ✓

Tarte des sœurs Tatin ✓

Le Café richard\* ✓☒

✓ Produit végétarien ☒ Produit sans gluten

Note: Les fruits et légumes sont limités à certaines périodes de l'année et seront remplacés par des produits de saison dès que nécessaire.

\* Uniquement dans votre formule clé en main

Prix indiqués par personne, conditions en fin de document - Photos non contractuelles

  
A L'ESSENTIEL  
32€<sup>HT</sup>  
35,20€<sup>TTC</sup>

  
CLÉ EN MAIN  
50€<sup>HT</sup>  
55,00€<sup>TTC</sup>

# ÉCLATS D'EXCEPTION

BUFFET PLAT CHAUD

## LES ENTRÉES

Millefeuille de Foie Gras de Canard maracuja ☒

Tramezzini de Homard

Chiffonnade de jambon de Parme ☒

Carpaccio de Saumon à l'aneth ☒

Salade César : *Salade glaciale, Poulet rôti, parmesan, tomate, éclats d'olives noires, croûtons*

Tian de légumes d'été ✓☒



## LES PLATS - Plat chaud servi au buffet, 1 au choix -

Filet de Bœuf rôti au sautoir, champignons sautés, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe ☒

Filet mignon de Veau et sa tuile croquante aux herbes, jus réduit, flan de courgettes et grenailles

Dos de Canard de Challans aux griottes, jus laqué et poêlée du jardin ☒

Lotte rôtie, raviole de légumes au mousseux de gingembre ☒



## LES FROMAGES

Plateau de fromages de France affinés, accompagné de salade ✓☒



## LES DESSERTS - 6 desserts au choix -

Salade de fruits frais de saison ✓☒

Mousse au chocolat ✓☒

Comme un pain perdu aux biscuits roses ✓

Tartelette au caramel beurre salé, espuma cacahuète ✓

Assortiment de macarons ✓

Paris Brest gourmand ✓

Chou à la vanille de Tahiti ✓

Poire au caramel beurre salé ✓☒

Croustillant trois chocolats ✓

Tarte des sœurs Tatin ✓

Le Café richard\* ✓☒

✓ Produit végétarien ☒ Produit sans gluten

Note: Les fruits et légumes sont limités à certaines périodes de l'année et seront remplacés par des produits de saison dès que nécessaire.

\* Uniquement dans votre formule clé en main

Prix indiqués par personne, conditions en fin de document - Photos non contractuelles

  
A L'ESSENTIEL  
34€<sup>HT</sup>

37,40€<sup>TTC</sup>

  
CLÉ EN MAIN  
53€<sup>HT</sup>

58,30€<sup>TTC</sup>



### Votre formule "CLÉ EN MAIN"

#### LE PERSONNEL DE SERVICE

Notre équipe de service est à votre disposition pour une durée de vacation de 6 heures, à compter du départ de notre établissement, jusqu'au départ de notre équipe du lieu de réception.

#### LE PERSONNEL DE CUISINE

Les plats chauds des "buffets plat chaud" sont servis en bain-marie au buffet par notre brigade de cuisine spécialisée. La durée de vacation est de 4 heures, à compter du départ de notre établissement, jusqu'au départ de notre équipe du lieu de réception.

Un service à l'assiette est disponible en option.

#### LES ARTS DE LA TABLE

La verrerie cristalline (1 flûte, 1 verre à eau, 1 verre à vin), la vaisselle contemporaine, les couverts inox prestige, le nappage et serviettes en tissu blanc

#### LES INDISPENSABLES

Le pain, le café Richard, les eaux minérales et gazeuses (1/2 bouteille/pers)

#### LA LIVRAISON

La livraison est assurée dans des conditions respectant les normes d'hygiène HACCP, afin de vous garantir fraîcheur et qualité. Incluse sous conditions, dans la limite de 20 Km.



#### QUANTITÉS & DÉLAIS

Nos buffets "Clé en main" vous sont proposées à partir de 30 convives avec choix identiques. En-dessous, nous consulter. La commande doit être validée au plus tard 5 jours ouvrables avant la date de votre événement.



### Votre formule "A L'ESSENTIEL"

#### LA LIVRAISON

La livraison est assurée dans des conditions respectant les normes d'hygiène HACCP, afin de vous garantir fraîcheur et qualité. Incluse sous conditions, dans la limite de 20 Km.

#### QUANTITÉS & DÉLAIS

Nos buffets "A L'ESSENTIEL" vous sont proposées à partir de 30 convives avec choix identiques. En-dessous, nous consulter. La commande doit être validée au plus tard 5 jours ouvrables avant la date de votre événement.



# BERTACCHI

## Construisons ensemble votre projet !

Notre service commercial vous accompagne à chaque étape de votre prestation.



CAVE



SERVICE



MOBILIER



ANIMATION

Parc d'affaires TGV Reims-Bezannes  
13 Rue Louis Néel à Bezannes

[www.bertacchi.fr](http://www.bertacchi.fr)

03.26.47.94.93

