EXTRAIT DE CARTE

ATELIERS CULINAIRES

AUTOMNE - HIVER 2025 - 2026

BERTACCHI

BERTACCHI

TRAITEUR & SALONS

SÉLECTION D'ATELIERS CULINAIRES

Découpe de Jambon Serrano

La Côte de Boeuf française

Paëlla de la Mer

La découpe de Foie Gras de Canard

Quesadillas

Le Maki-Bread

Pavlova

Les Granités sorbets... à la fraise !

Mini-tartelettes à composer

Conditions dans la carte complète - Photos non contractuelles

BERTACCHI

TRAITEUR & SALONS

Raffinées

Les Huîtres Fine de Claire ⊗ - **8,00€ HT** (8,80€ TTC)
Des Huîtres Fine de Claire n°3, accompagnées de beurre demi-sel d'Échiré, vinaigre à l'échalote, citron et pain de seigle.

La découpe de Foie Gras de Canard ⊗ - **8,00€ HT** (8,80€ TTC)
Le Foie Gras traditionnel, accompagné de pains aux céréales, pain grillé et de chutney de fruits.

***La découpe de Pata Negra** ⊗ - **15,00€ HT** (16,50€ TTC)
Un beau jambon Pata Negra de qualité supérieure découpé devant vos yeux, accompagné de pains spéciaux.

La découpe de Foie Gras de Canard

Tartare de poissons et crustacés ⊗ - **8,00€ HT** (8,80€ TTC)

- Daurade au pamplemousse
- Saumon au basilic
- Saint-Jacques à l'huile de truffe

Vous souhaitez découvrir notre carte ?

Composée de différents ateliers, notre collection automne-hiver 2025 - 2026 vous offre un large choix : authentiques, exotiques, street food et sucrés en passant par les raffinés afin de ravir vos papilles tout en donnant une touche d'interactivité à votre événement.
Les ateliers vous sont proposés de 5€^{HT}/pers à 15€^{HT}/pers sous conditions.

Pour vos accords mets et vins, vos projets à thème ou toute autre demande sur-mesure, notre service commercial vous accompagne pour vous proposer les prestations adaptées à votre projet.

TÉLÉCHARGER LA CARTE COMPLÈTE

DEMANDER UN DEVIS