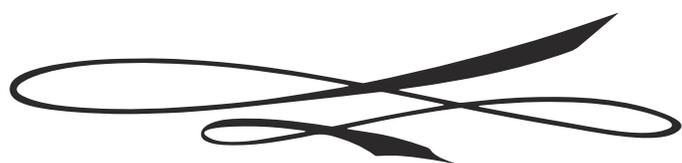




B

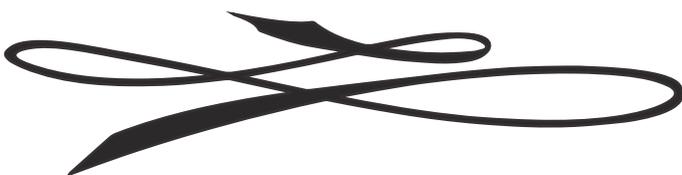
**LAISSEZ-VOUS
TENTER PAR NOS
GOURMANDISES**



A black calligraphic letter 'K' with a large loop on the left and a sharp point on the right.



A gold calligraphic letter 'B' with a large loop on the left and a sharp point on the right.



A black calligraphic letter 'K' with a large loop on the left and a sharp point on the right.

Présentation B. Bécard

Bertrand Bécard...

Chef au grand cœur, c'est avec passion qu'il exploite le goût de chaque produit brut, en une infinité de combinaisons sans étiquettes, car Bertrand Bécard est surtout en quête d'une cuisine savoureuse, adaptée à chaque client.

Equipe

Une équipe de passionnés au service de vos événements privés et professionnels.

Spécialisations

Spécialisé dans les métiers de bouche et dans la restauration, Bécard Traiteur est votre parfait allié pour vos projets.

L'allié parfait pour vos événements...

Nous répondons à tous types d'événements : Mariages, repas d'anniversaires, séminaires, baptêmes, repas associatif, plateaux repas, snacking, etc...

Des menus adaptés à vos envies...

Nos cartes sont modulables et nous pouvons créer une composition sur mesure selon vos envies.

Ils nous ont fait confiance

Auxerrexpo, Conimast International, Eiffage, Smpe, Dolis, CGED, COVED, Centre de Gestion de l'Yonne etc...



Pause gourmande

3.50€ par personne pour chaque gâteau



Fraisier, Framboisier, Poirier, Multi-fruits

Génoise, crème mousseline (crème pâtissière émulsionnée au beurre), fruits



Mousse fruits

Génoise, meringue, crème fouettée, purée de fruits (framboise, fraise, mandarine, fruit de la passion)



Longchamps

Génoise, crème pâtissière allégée avec une crème fouettée au Kirsch, fruits (fraise, framboise, fruits rouges)



Mille feuilles, Mille feuilles aux fraises

Feuilletage, crème mousseline



Chaource

Génoise, mousse vanille



Paris Brest

Crème mousseline, praliné



Martiniquais

Génoise, mousse chocolat, banane flambée au Rhum



Jour et Nuit

Génoise, mousse chocolat blanc, mousse chocolat noire



L'épris

Fond de succès (amande, noisette), mousse caramel, poire, crème Chiboust (meringue, crème pâtissière au Rhum)





Douceur d'Asie

Mousse mangue, mousse fruit rouges, génoise, croquant chocolat blanc et fruits rouges



Chocolat crème brûlée

Génoise, mousse chocolat noire, crème brûlée, glaçage chocolat noir



Mousse Poire/Chocolat

Génoise, mousse chocolat noire, mousse de poire



Mousse Poire/Caramel

Génoise, mousse caramel, mousse de poire



Délice de Sicile

Mousse citron, mousse Framboise, croquant citron



Craquelin

Génoise, mousse chocolat, mousse chocolat au lait, praliné feuilleté



Pétillant Pêche

Génoise, mousse champagne, mousse pêche blanche et sanguine, praliné pétillant



Tarte aux fruits

Pâte feuilletée, fruits



Douceur de Bourgogne

Mousse vanille, mousse cassis, génoise



Douceur de Normandie

Mousse calvados, biscuit, pommes poêlées au Calvados, croquant Spéculos





Pièce montée

Choux garnis crème pâtissière (parfum Grand Marnier, Kirsch ou Vanille), Nougatine



Tarte aux fruits frais

Pâte sablée sucrée, crème mousseline, fruits de saison



Velours pistache

Mousse pistache, mousse chocolat noire, croquant chocolat noir



B. Bécard Traiteur Fin
7 rue nationale, 89360 Percey
03 86 35 13 37
contact@b-becard-traiteur.fr
www.b-becard-traiteur.com