

DES PRODUITS SIMPLES

NOUS SUIVONS LE CALENDRIER

DES SAISONS

Des relations privilégiées avec nos fournisseurs nous permettent de proposer des produits de saison, dès leur arrivée sur le marché.


UNE CUISINE DE BONS SENS

NOUS CULTIVONS UNE PRATIQUE CULINAIRE

ARTISANALE,

Garantissant ainsi une rigueur de la cuisson respectant l'originalité du produit et l'absence de process industriels dans la réalisation.

L'APPÉTIT DU DÉTAIL



contact@maisonbearzatto

T.: 01.42.04.91.79

F.: 01.42.04.31.29

P.: 06.10.92.92.92

www.maisonbearzatto.com

Nous cultivons cette attitude comme une règle d'or, pour permettre ainsi à nos clients de déguster les produits sous différentes formes.

Partant du cru, nous respectons l'ingrédient en y apportant le mode de cuisson le mieux adapté pour en sublimer ses qualités.

Cuissons vapeur, au wok, snacking, traditionnelle...

Tout au long de l'année, nous sommes en quête de nouveaux producteurs, pour toujours mieux vous servir.

Olivier Bearzatto, d'origine italienne, concocte une cuisine alliant l'inspiration du moment, la fraîcheur du produit de marché, la maîtrise de la flamme.

De cette cuisine généreuse, servie dans son restaurant historique de Suresnes, se dégage une personnalité, un style, que vous retrouvez sur nos prestations traiteur, que ce soit pour 10 ou quelques centaines de personnes

Le restaurant:
37, rue Ledru Rollin - Suresnes

LE GUIDE

M.O.B.

OU

LES RECETTES

DE

LA MAISON

OLIVIER

BEARZATTO

VOS SÉMINAIRES

VOUS DEVEZ FORMER, MOTIVER...

DÈS,

L'Accueil café/petit déjeuner: simples et bons
avec des viennoiseries maison encore chaudes
l'odeur du pain croquant sortant du four - un beurre de guérande
Des brochettes de fruits rafraîchissantes
Des jus de fruits pressés à la minute

VOS LANCEMENTS

VOUS DEVEZ INFORMER, CONVAINCRE...

AVEC,

Des créations culinaires
en harmonie avec les concepts ou les produits
mis en lumière
lors des présentations,
à la presse, aux médias, aux clients, aux distributeurs...

VOS ÉVÉNEMENTS

VOUS DEVEZ SURPRENDRE, RASSURER

SELON,

Des exigences et une foultitude de détails
qui construisent un moment d'exception
et ainsi créer l'événement.
Nous participons à cette harmonie générale
pour ancrer ce moment dans le souvenir collectif.

VOS SOIRÉES

VOUS DEVEZ RÉJOUIR, COMBLER

POUR,

Des anniversaires, ou d'autres occasions de célébration,
exigent de ces moments uniques
un souci du détail et une parfaite maîtrise de la réalisation.
Nous intervenons, soit en amont dans la réflexion du concept,
soit en aval avec l'adéquation du menu proposé.



NOS ATELIERS

PLAISIR DES SENS & MOTIVATION DE GROUPES

Nous mettons en place pour vos équipes
des ateliers dégustations / découvertes
autour de la cuisine et des ingrédients.

Des exemples d'ateliers

Huiles d'olives - Eaux minérales - Oenologie - Bio - Iode - Terroir ...
Cours et pratique de la cuisine, dégustation des réalisations...

NOS COCKTAILS

LE BEAU & LE BON

Nous servons des gammes de pièces cocktail
froides ou chaudes
trouvant leur inspiration d'abord dans les produits de saison,
en conjuguant
tradition et innovation.

Notre priorité est de procurer l'originalité
qui contribuera à la mémorisation de l'instant vécu.

NOS ANIMATIONS

MISE EN SCÈNE & SAVOIR-FAIRE CULINAIRE

Nous réalisons nombres de prestations en formules buffets
avec des animations en direct devant les convives.
Notre priorité est de procurer l'envie, mais surtout la qualité
extrême d'une cuisson minute.

Allant du froid:

Légumes confits, carpaccio de Saint-Jacques, foie gras cru...

Au chaud:

Wok, à la vapeur, Snacking, risotto...

NOS DÎNERS

ARTS DE LA TABLE & ART DE VIVRE

Nous concevons un repas gastronomique ou exotique,
en concoctant un menu résultant des arrivages et du marché.
La cuisine ainsi élaborée est gage de fraîcheur et de goût.

Alliant la présentation, le service et la préparation culinaire,
nous pouvons atteindre l'équilibre des mets proposés,
dans la simplicité des associations
pour la joie de tous.

M.O.B.



LE GUIDE

OU
LES RECETTES
DE
LA MAISON
OLIVIER
BEARZATTO

Années	Bordeaux rouge	Bordeaux blanc	Bourgogne rouge	Bourgogne blanc	Loire rouge	Rhône	Alsace
2005	■	■	■	■	■	■	■
2004	■	■	■	■	■	■	■
2003	■	■	■	■	■	■	■
2002	■	■	■	■	■	■	■
2001	■	■	■	■	■	■	■
2000	■	■	■	■	■	■	■
1999	■	■	■	■	■	■	■
1998	■	■	■	■	■	■	■
1997	■	■	■	■	■	■	■
1996	■	■	■	■	■	■	■
1995	■	■	■	■	■	■	■
1994	■	■	■	■	■	■	■
1993	■	■	■	■	■	■	■
1992	■	■	■	■	■	■	■
1991	■	■	■	■	■	■	■
1990	■	■	■	■	■	■	■
1989	■	■	■	■	■	■	■
1988	■	■	■	■	■	■	■
1987	■	■	■	■	■	■	■
1986	■	■	■	■	■	■	■
1985	■	■	■	■	■	■	■
1984	■	■	■	■	■	■	■
1983	■	■	■	■	■	■	■
1982	■	■	■	■	■	■	■
1981	■	■	■	■	■	■	■
1980	■	■	■	■	■	■	■
1979	■	■	■	■	■	■	■
1978	■	■	■	■	■	■	■
1977	■	■	■	■	■	■	■
1976	■	■	■	■	■	■	■
1975	■	■	■	■	■	■	■

■ Petite année
 ■ Année moyenne
 ■ Bonne année
 ■ Grande année
 ■ Année exceptionnelle

Les symboles en gris indiquent: les vins à mettre en cave

SAISON DES LÉGUMES		Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Nom													
Artichauts				(2)	(2)	(1)	(1)						
Asperges			(3)	(3)	(2)								
Aubergines			(2)	(2)	(2)	(1)	(1)	(1)	(1)	(2)			
Betteraves		(2)	(2)	(2)	(2)	(1)	(1)	(1)	(1)	(2)	(2)	(2)	
Bettes						(1)	(1)	(1)	(1)				
Carottes		(2)	(3)	(2)	(2)	(1)	(1)	(1)	(2)	(3)	(2)	(3)	(3)
Céleri branches										(1)			
Céleri rave		(2)	(2)	(2)						(1)	(1)	(2)	(2)
Champignons											(1)	(1)	(1)
Chou rouge		(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(1)	(2)	(2)	(2)
Choux de Bruxelles		(1)	(1)	(1)	(1)								
Choux-fleurs		(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)			(2)	(2)	(2)
Citrouille		(1)								(2)	(2)	(2)	(2)
Concombre					(3)	(1)	(2)						
Cornichons							(1)	(1)					
Endives		(2)	(2)	(1)	(1)							(2)	(2)
Epinards				(3)	(2)	(1)	(2)	(2)					
Haricots blancs										(1)	(2)	(2)	
Haricots verts					(3)	(2)	(1)	(1)					
Légumes secs		(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)			(2)
Lentilles		(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)			(2)
Maïs						(1)	(1)	(1)	(1)				
Navets				(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(1)	(2)		
Oignons						(1)	(2)	(2)					
Oseille					(1)								
Poireaux	(1)						(1)	(1)	(1)	(1)			
Pois					(3)	(1)	(2)	(2)	(2)	(2)			
Pommes de terre	(2)	(2)			(3)	(1)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)
Pommes de terre nouvelles				(3)	(1)	(2)	(2)	(2)	(2)				
Salade - batavia				(2)	(2)	(2)	(1)	(1)					
Salade - cresson					(1)								
Salade - laitue				(1)	(1)	(1)	(1)	(1)		(1)			
Salade - mâche		(1)	(1)										
Salade - pissenlit		(1)	(2)										
Salade - romaine			(1)	(1)	(1)	(1)	(1)		(1)				
Salsifis		(1)	(1)									(1)	
Tomates					(2)	(2)	(1)	(1)	(3)				
Topinambours		(1)											

Pleine saison (1) Moyenne saison (2) Saison Chère (3) Hors saison

SAISON DES CRUSTACÉS ET COQUILLAGES		Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Nom													
Crabe				(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)				
Crevette				(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)				
Ecrevisse				(1)	(1)	(1)	(3)						
Homard	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)				(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
Huître	(1)	(1)	(1)	(1)						(1)	(1)	(1)	(1)
Langouste	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)			(3)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
Langoustine	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)			(3)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
Moule										(1)		(1)	

Pleine saison (1) Moyenne saison (2) Saison Chère (3) Hors saison

SAISON DES FRUITS		Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Nom													
Abricots					(3)	(3)	(1)	(1)	(1)				
Amandes fraîches					(3)	(3)							
Ananas	(1)	(1)	(2)	(2)	(2)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
Bananes	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
Cerises				(3)	(3)	(1)	(1)	(3)	(3)				
Châtaignes	(1)	(1)	(3)							(3)	(1)	(1)	(1)
Coings										(1)	(1)	(1)	(3)
Figues								(1)	(1)	(1)	(1)	(2)	
Fraises				(3)	(2)	(1)	(1)	(1)					
Framboises							(1)	(1)	(1)	(1)	(2)		
Groseilles							(3)	(1)	(1)	(1)	(2)		
Mandarines	(1)	(1)	(1)								(3)	(2)	(1)
Noisettes								(3)	(1)	(1)	(2)		
Noix	(2)										(2)	(1)	(1)
Oranges	(1)	(1)	(1)	(2)	(2)	(3)	(3)	(3)	(2)	(1)	(1)	(1)	(1)
Pamplemousses	(1)		(1)	(1)	(2)	(3)	(3)	(3)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
Pêches							(3)	(1)	(1)	(1)	(2)		
Poires	(2)	(3)	(3)	(3)	(3)	(3)	(2)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(2)
Pommes	(1)	(1)	(1)	(3)	(3)	(2)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
Prunes							(3)	(2)	(1)	(1)	(2)		
Raisin							(3)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(3)

Pleine saison (1) Moyenne saison (2) Saison Chère (3) Hors saison

SAISON DES POISSONS		Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Nom													
Alose	(2)	(2)	(2)	(1)	(1)	(2)	(2)						
Anguille	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
Bar	(3)	(3)	(3)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)					
Cabillaud	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
Carpe	(2)	(2)	(3)						(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
Colin	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
Dorade	(3)	(3)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(3)	(3)	(3)
Goujon		(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)				(1)	(1)	(1)
Gronchin	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(3)	(3)	(3)	(1)	(1)
Hareng	(1)	(1)	(1)									(1)	(1)
Lieu	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)							(1)	(1)
Limande	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)						(1)	(1)	(1)
Maquereau	(1)	(3)	(3)	(1)	(1)	(1)	(3)	(3)	(3)				
Merlan	(1)	(1)	(1)				(2)				(2)	(1)	(1)
Morue	(1)	(3)	(3)										(1)
Perche	(1)	(1)	(3)						(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
Plie	(1)						(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
Raie	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
Rouget		(1)							(3)		(3)		
Sardine	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)						
Saumon	(1)	(1)		(1)	(1)	(3)	(3)						
Sole	(1)	(1)	(3)	(3)	(3)	(3)	(3)	(3)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
Thon	(2)	(2)	(2)	(2)	(1)	(1)	(1)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)
Truite			(1)	(1)	(1)	(3)							
Truite saumonée	(3)	(1)						(1)	(1)	(1)	(1)		
Turbot	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(3)	(3)	(3)	(1)

Pleine saison (1) Moyenne saison (2) Saison Chère (3) Hors saison

SAISON DES VIANDES		Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Nom													
Agneau	(1)	(1)	(2)	(1)		(2)							
Boeuf	(1)	(1)	(2)				(2)			(1)	(1)	(1)	
Lapin	(1)	(2)	(2)	(2)	(2)	(1)	(1)	(1)	(2)	(2)	(1)	(1)	
Mouton	(1)				(2)	(2)	(1)			(1)	(1)	(1)	
Porc	(1)	(2)	(2)						(2)	(1)	(1)	(1)	
Veau			(1)	(1)	(1)	(1)	(2)						

Pleine saison (1) Moyenne saison (2) Saison Chère (3) Hors saison

SAISON DU GIBIER		Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Nom													
Chevreuril			(3)							(1)			
Faisan										(3)			
Lièvre								(1)		(3)	(3)	(1)	
Perdreau									(1)				
Perdrix									(1)	(3)	(3)		
Sanglier										(1)			

Pleine saison (1) Moyenne saison (2) Saison Chère (3) Hors saison

SAISON DES VOLAILLES		Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Nom													
Canard							(2)	(1)	(1)	(1)	(2)	(2)	(2)
Chapon	(1)	(1)											(1)
Dinde	(1)	(2)	(2)							(2)	(2)	(1)	