

La carte
de votre Traiteur

LECHERBONNIER



TRAITEUR

Mises en Bouche

Petits fours chauds

Assortiment de mini pizza, quiche, saucisse feuilletée, feuilleté bacon, pruneau/bacon, bouchée crabe, etc.

0.80€ pce

Mini nem - smoussa - accras de morue

1.00€ pce

Mini bouchée escargot

1.00€ pce

Croquette de crevettes grises

2.80€ pce

Pains Surprise

60 pces 40 pces

Le Charcuterie

Jambon cru, pâté, saucisson, sec

28.00€ 19.00€

Le Charcuterie/fromage

Charcuterie et beurre de fromage divers

29.00€ 20.00€

Le Fraîcheur

Jambon, salade, œuf, tomate, mayonnaise

31.00€ 22.00€

L'Océan

Cocktail de crabe maison, salade, tomate

33.00€ 24.00€

Le Fraîcheur/Océan

33.00€ 24.00€

L'Atlantique

Saumon fumé, thon, cocktail de crabe maison

37.00€ 28.00€

Le Saumon fumé

42.00€ 32.00€

Le Terre et Mer

Charcuterie, fraîcheur, océan, saumon fumé et thon

42.00€

Navettes Variées (minimum 20 pièces)

charcuterie, fromage, jambon cru, tropicales

1.20€ pce

Mini faluches assorties (minimum 20 pièces)

fraîcheur, océan, thon, rillettes de saumon

1.50€ pce

Canapés (minimum 40 pièces)

assortiment de tapenade, jambon cru, tomate confite, charcuterie, beurre de fromage, cœur de palmier, thon, saumon fumé, foie gras, crabe, asperges, pain d'épices et magret fumé

1.00€ pce

Buisson (40 brochettes)

Assortiment de Mini brochettes :

Jambon/ananas, raisin/fromage, melon/parme, saumon/concombre...

38.00€

Pré-entrées

(minimum de 10 pièces par sorte)

Mini soufflé de saumon	2.80€ pce
Mini verrine exotique <i>maïs, ananas, tomate</i>	2.80€ pce
Mini verrine d'agrumes, crabe et sauce soja	2.80€ pce
Mini tahitien <i>purée d'avocat épicée, dés de mangues et crevettes cocktail</i>	2.80€ pce
Cocktail de crabe maison et pomelos	2.80€ pce
Rillettes de saumon et sa feuille d'endive	2.80€ pce
Parfait de foie gras maison aux figues ou gelée de rose	3.50€ pce
Mini hure de saumon <i>superposition de saumon cuit, œuf et persil en gelée</i>	4.00€ pce
Guacamole et saumon fumé maison ou gambas ou coulis de mangue et jambon cru	2.80€ pce
Brouillade d'œuf et saumon fumé maison ou truffe	2.80€ pce
Mini verrine de purée de petits pois et foie gras, mascarpone truffée	3.50€ pce
Tartare de saumon frais et fumé en chlorophylle d'ail	2.80€ pce
Tapenade de poivron rouges et anchois frais de Collioure et son gressin	2.80€ pce

Rillettes de Lucullus	3.05€ pce
Velouté de betteraves aux noisettes torréfiées	2.80€ pce
Rillettes de cabillaud et pain polaire	2.80€ pce
Gambas et sauce légère au chorizo	3.50€ pce

Les Foies Gras Maison

Foie gras de canard entier	
A la coupe	14.50€ les 100g
Tranché sur plat (50g)	9.00€ la part
Foie gras de canard entier truffé	
A la coupe	19.50€ les 100g
Tranché sur plat (50g)	11.00€ la part

Entrées Froides

Œuf en gelée au jambon	2.50€ pce
Œuf en gelée aux crevettes	2.80€ pce
Œuf en gelée au saumon fumé et asperge	3.50€ pce
Bûche au jambon et asperge	3.05€ pce
Bûche au saumon fumé et asperge	3.50€ pce
Tomate au thon	4.50€ pce
Tomate au crabe frais	6.00€ pce
Avocat au thon	4.50€ pce
Avocat au crabe frais	6.00€ pce
Coquille de saumon	5.00€ pce
Médailillon de saumon à la parisienne	5.50€ pce
Saumon à la parisienne <i>Dos de saumon cuit entier, macédoine de légume, tomate/œuf dur</i>	7.00€ pce
Soufflé de saumon <i>Mousse de saumon frais et fumé sur son toast de pain de mie</i>	6.00€ pce
Hure de saumon <i>superposition de saumon cuit, œuf dur et persil, le tout en gelée</i>	4.50€ pce
Terrine de crabe <i>Mousse de brochet et saumon fumé, émiettée de crabe, mousse aux épinards</i>	5.00€ pce

Terrine de Saint-Jacques <i>Mousse brochet et petits légumes, morceaux de noix de Saint-Jacques</i>	5.00€ pce
Terrine de brochet et saumon fumé	4.50€ pce
Pomelos cocktail <i>Cocktail de crabe maison, segments de pomelos, chair de crabe frais</i>	6.00€ pce
Le Tahitien <i>Purée d'avocat épicée, dés de mangue, crevettes roses et sauce cocktail</i>	6.50€ pce
Le Guacamole <i>Purée d'avocats épicée et crevettes, coulis de mangue</i>	5.50€ pce
Melon aux fraises et sauternes <i>Billes de melon, morceaux de fraise, jambon cru et pipette de Sauternes</i>	6.50€ pce
Ananas surprise <i>Ananas, maïs, crabe, tomate et crevettes</i>	6.00€ pce
Coupe nordique <i>Macédoine de légumes, œuf poché, saumon fumé, crevettes et crabe frais</i>	6.50€ pce
Crèmeux de chèvre <i>Mousse de chèvre et pistou, dés de légumes marinés, viande séchée</i>	5.50€ pce

Entrées Froides (suite)

Le Provençal	5.50€ pce
<i>Mousse ratatouille, dés de légumes marinés, viande séchée</i>	
Mousseux d'asperges	6.50€ pce
<i>Mousse d'asperges, concombre au yaourt grec, morceaux de saumon fumé</i>	
Mousseux de poivron	5.50€ pce
<i>Mousse de poivron doux, légumes marinés</i>	
Langue Lucullus	7.00€ pce
<i>Superposition de langue de bœuf fumé et purée de foie gras, pain d'épices</i>	
Saumon fumé tranché à la main par nos soins	7.50€ les 100g sur plat 7.00€
Langouste à la parisienne	20.00€ pce

Entrées Chaudes

Crêpe au jambon	2.95€ pce
<i>crêpe, jambon, béchamel</i>	
Crêpe au saumon fumé et poireaux	4.50€ pce
Croissant au jambon	3.50€ pce
<i>croissant, jambon, emmental</i>	

Croissant pizza	3.50€ pce
<i>croissant, jambon, oignons confits tomatés, fromage</i>	
Tartelette forestière	3.50€ pce
<i>pâte brisée, jambon, champignons, béchamel, emmental</i>	
Tartelette au chester	3.50€ pce
<i>pâte brisée, morceaux de chester, béchamel, chester râpé</i>	
Tartelette océane	5.00€ pce
<i>pâte brisée, crabe frais, champignons, béchamel</i>	
Bouchée à la volaille	4.00€ pce
<i>pâte feuilletée, volaille, champignons, béchamel</i>	
Bouchée de ris de veau	5.00€ pce
<i>pâte feuilletée, ris de veau émiété, champignons, béchamel...</i>	
Bouchée au saumon	4.00€ pce
<i>pâte feuilletée, saumon cuit émiété, champignons, béchamel</i>	
Aumônière d'écrevisses aux poireaux	6.50€ pce
<i>crêpe, écrevisses, béchamel</i>	
Brioche d'escargots beurre d'ail	7.00€ pce
Escargots	9.00€ la dz

Entrées Chaudes (suite)

Cassolette de ris de veau à la florentine 8.00€ pce*

Lit d'épinard, ris de veau émiettés, sauce blanche

Cassolette de ris de veau aux asperges 8.50€ pce*

Ris de veau émiettés, morceaux d'asperges blanches, sauce blanche

Médailillon de ris de veau

morceau de ris de veau entier

Sauce au choix : au champagne, aux asperges, aux cèpes 12.00€ la part

Sauce au choix : aux morilles, aux truffes 14.00€ la part

Tatin de Saint-Jacques, accompagné d'une vinaigrette au balsamique

Pâte feuilletée, mini ratatouille provençale, noix de Saint-Jacques 8.00€ pce

Saint-Jacques en risotto d'asperges et parmesan 10.50€ pce*

Petite marmite de risotto aux asperges, noix de Saint-Jacques et beurre de parmesan

Coquille Saint-Jacques

noix de Saint-Jacques et sauce blanche dans une coquille naturelle

Au choix :

aux petits légumes, ou poireaux, ou gratinée aux champignons,

aux asperges 6.50€ pce

Croustillant de Saint-Jacques à la mandarine 8.00€ pce

Feuille de brick, noix de Saint-Jacques, champignon, sauce à la mandarine

Cassolette de Saint-Jacques aux asperges 8.50€ pce*

Poêlon de noix de Saint-Jacques et morceaux d'asperges

Brochette de Saint-Jacques rôties 10.00€ pce*

Saint-Jacques rôties et entourées de lard fumé, lit d'endives, crème de lard virtuel

Petit Pavé de saumon fumé minute 7.00€ pce

Rectangle de saumon fumé minute, huile de vanille accompagné de coulis de pomme acidulée

Cotriade de homard ou de langouste selon cours

Queue de homard ou de langouste, 1 noix de Saint-Jacques, 1 gambas, sauce relevée aux crustacés

Cassolette de langouste aux asperges selon cours

Langouste thermidor selon cours

*consigne possible de 3€

*consigne possible de 3€

Les Poissons

Filet de cabillaud	7.00€ la part
Filet de Hoki	6.00€ la part
Cœur de merlu	6.00€ la part
Filet de lieu jaune	5.50€ la part
Filet de lieu noir	5.50€ la part
Aile de raie	6.50€ la part
Pavé de saumon	7.00€ la part
Saumon en écaille de Saint-Jacques	8.00€ la part
Méli-mélo de saumon et haddock	6.50€ la part
Effeillé de saumon et empereur	7.00€ la part
Bar breton de ligne	8.00€ la part
Pavé de flétan blanc	9.00€ la part
Filet d'empereur	8.00€ la part
Filet de rouget barbet	8.00€ la part
Gâteau de rouget en marmelade de chorizo	8.00€ la part
Filets de soles tropicales	8.00€ la part
Filets de soles de nos côtes	selon cours
Lotte côtière	10.00€ la part
Filet de turbot	selon cours
St Pierre	8.00€ la part
Quenelle de brochet	3.50€ pce

Tous nos poissons sont accompagnés d'une sauce de votre choix.
N'hésitez pas à nous consulter pour un accord parfait.

Choix de sauces possibles :

A base de légumes :

Champagne et petits légumes, concombres, poivrons doux, au fenouil, au riesling et asperges, aux endives, à la tapenade de tomate, à la tapenade d'olives, aux légumes du soleil grillés et beurre de citron, au jus de carottes râpées, Cambacérés (*sauce champagne, céleris et poireaux râpés, champignons de Paris*).

A base de fruits :

Crème d'avocat, émulsion et dés de mangue, beurre de citron.

A base de crustacés : (+0.50 cts)

A la Dieppoise *mélange de moule, crabe et crevettes*, à l'émulsion de crabe, aux coques, aux crevettes roses, à l'Américaine *fumet de crustacés corsé*, Newburg *Américaine crémée*, à l'Armoricaine *Américaine et safran*, en mouclade *moule, crème, curry*.

A base d'herbes aromatiques :

A l'aneth, à la ciboulette, à l'estragon, beurre de cive, Troisgros *tomate et basilic*, Choron *tomate et estragon*, façon Béarnaise, au cresson, à l'oseille, aux câpres, au beurre blanc *sauce vin blanc émulsionnée et échalotes*.

A base d'épices :

Retour des Indes *Mélange de 14 épices : safran, curry...*, Marco-Polo *safran et petits légumes*, Vandouvan *épices aux saveurs iodées et un peu fumé*, Aux baies roses, ou aux trois poivres.

Les Viandes

Rôti de Veau au filet

Sauce au choix : à la provençale, à l'oseille 9.00€ la part

Sauce au choix : morilles, truffes blanches, Cèpes, aux asperges, Irengués, à la forestière 10.00€ la part

Mignon de veau

Sauce au choix : aux morilles, champignon de saison ou aux asperges 11.00€ la part

Jarret d'agneau confit de 8 heures

Gigot d'agneau confit 8.00€ la part

Sauce au choix : beurre de sauge, thym, romarin, jus de chorizo et brochette d'antipasti 9.00€ la part

Carré d'agneau

Sauce au choix : grande caravane, beurre de sauge, estragon, thym, romarin, en tapenade d'olives, jus de chorizo et brochette d'antipasti, beurre de tomate, citron confit et olives, Apicius (miel et gingembre), crème d'ail ou crème d'échalotes. 11.00€ la part

Jambon à l'os chaud au champagne et pleurotes

7.50€ la part

Jambon à l'os chaud

Sauce au choix : au porto, en croûte d'épices miellées, ou coulis de champignon de Paris 7.00€ la part

Rôti de porc au filet

6.00€ la part

Mignon de porc

7.50€ la part

Sauce pour le porc au choix : à la forestière, aux mangues rôties, aux mirabelles, à l'ananas, Tikida mélange de pruneaux/abricots/raisins et épices à base de cannelle, à la bière des 3 monts, aux morilles (+50 cts).

Mignon de porc Béthunois

7.00€ la part

Mignon de porc entouré de lard fumé, sauce crème et moutarde à l'ancienne

Les Volailles

Caille farcie entière avec os

7.00€ la part

Sauce au choix : à la forestière, aux cerises, aux framboises, aux raisins

Flancs de Caille désossés sur son galet de farce

8.00€ la part

Sauce au choix : aux truffes blanches de Provence, à la forestière, aux fruits de saison, sur sa tatin de légumes (sans farce) et vinaigrette balsamico, sauce G7 (crème de foie gras et ail rôti)

Magret de canard des landes

8.00€ la part

Sauce au choix : Au poivre vert, aux baies roses, en chutney du verger, aux framboises, aux ananas, aux pomelos, au miel et citron, à la sauvageonne (Câpres, baies roses et gingembre), à l'orange, autres fruits de saison...

Cuisse de canard confite

8.00€ la part

Sauce au choix : au sel de Guérande ou aux truffes blanches ou (voir ci-dessus)

Pintade

Sauce au choix : aux endives ou aux choux confits 7.00€ la part
aux pêches, aux abricots 7.50€ la part

Pintade

8.00€ la part

Sauce au choix : morilles, girolles, aux poires ou à la forestière

Blanc de Poulet fermier

6.50€ la part

Sauce au choix : aux fruits de saison, à l'aigre doux, à la basquaise

Blanc de Poulet fermier

7.50€ la part

Sauce au choix : à la banane rôtie et crème de vanille, à la forestière, aux morilles ou à la Roma (base tomates, pointes d'asperges vertes et antipasti), crème de laitue/chips et beurre de parmesan

Les Volailles (suite)

Moelleux de volaille hauts de cuisse de poulet désossés	
Sauce au choix : crème de tomates et parmesan, en tajine de citron confit et olives	7.00€ la part
Sauce au choix : aux morilles ou aux girolles	7.50€ la part
Cuisse de lapin	7.50€ la part
Sauce au choix : aux pruneaux, à la bière, au cidre, façon grand-mère	
Coq	7.00€ la part
Sauce au choix : au vin ou à la bière des 3 monts	

Les Garnitures

Pomme de terre Neufchâtel	2.20€ pce
<i>pomme de terre reconstituée nature ou persillée</i>	
Pomme dauphine	1.80€ pce
<i>mélange de purée de pomme de terre et pâte à choux</i>	
Gratin Dauphinois	2.20€ pce
Pomme Maxime dés de pomme de terre mis en galette et frit	2.00€ pce

Galette Anna fleur de rondelles de pomme de terre au beurre	1.80€ pce
Gratin de courgettes et tomates	2.20€ la part
Tomate à la provençale	1.80€ pce
Tomate au caviar d'aubergine	2.20€ pce
Caviar d'aubergine 80g	2.20€ la part
Endive braisée	1.50€ pce
Fagot d'haricots verts	1.50€ pce
Fagot d'asperges vertes	1.80€ pce
Ratatouille 80g	1.50€ la part
Bâtonnets de carottes 80g	1.50€ la part
Carottes au miel et cumin 80g	1.50€ la part
Riz au choix nature ou parfumé d'épices 80g	1.50€ la part
Choux rouges confits aux pommes	1.50€ la part
Choux blancs confits aux lardons	1.50€ la part
Poêlée ardéchoise épinard, marrons, champignons	1.80€ la part
Poêlée de crosnes <i>crosnes, pointes d'asperges vertes, mange tout, champignons</i>	1.80€ la part
Poêlée maraichère <i>petits pois, mange tout, oignons cives</i>	1.80€ la part

Les Garnitures (suite)

Poêlée de légumes oubliés <i>rutabaga, fenouil, crosne, navet boule d'or, mange tout</i>	1.80€ la part
Févettes natures complètement épluchées	1.80€ la part
Purée au choix <i>pomme de terre, carotte, céleri, chou-fleur, courgette (150g)</i>	1.80€ la part
Mousses de légumes au choix <i>carottes, brocolis, céleris, épinards, tomates/courgettes, asperges, choux-fleurs, potiron, champignons, betteraves rouges</i>	1.80€ pce
Tatin de légumes et antipasti	6.50€ pce

En Saison

Biche	Chevreuril	Chapon
Autruche	Kangourou	Pintade chaponnée
Chapon	Dinde	
Oie	Poularde	

Les Plats Uniques

Blanquette de veau à l'ancienne <i>accompagnée de pomme de terre, carottes et cornichons</i>	6.50€ la part
Poule au riz	6.50€ la part
Couscous poulet et agneau (merguez cru +1€)	8.00€ la part
Paëlla : 500g <i>Traditionnelle : riz safrané, poulet, moule, crevettes, encornet, chorizo</i>	7.50€ la part
<i>Festive : traditionnelle, pointes d'asperges vertes, grosses gambas (1U/pers)</i>	8.50€ la part
<i>Prestige : festive, lotte (ou empereur), et saumon</i>	11.50€ la part
Cassoulet traditionnel	7.00€ la part
Cassoulet et sa cuisse de canard confite	12.00€ la part
Choucroute <i>Traditionnelle : choux, saucisse de francfort, saucisson, 1/2jarret de porc ou jambon à l'os</i>	7.50€ la part
<i>De la mer : choux, pomme de terre vapeur, lotte, empereur et saumon, sauce blanche...</i>	10.00€ la part
Chili con carne	7.00€ la part
Tartiflette	7.50€ la part
Lasagnes de viande	7.00€ la part

Les Viandes Froides

Poulet en gelée <i>mini 8 pers</i>	3.50€ <i>la part</i>
Chaud froid de volaille <i>mini 10 pers</i>	4.50€ <i>la part</i>
Chaud froid de canard au foie gras et fruits frais.	4.50€ <i>la part</i>
Rôti de porc cuit	18.80€ <i>le kg</i>
Rôti de veau cuit	35.00€ <i>le kg</i>
Epaule d'agneau farcie au thym	18.80€ <i>le kg</i>
Gigot cuit	35.00€ <i>le kg</i>
Blanc de dinde cuit	18.80€ <i>le kg</i>
Bœuf cuit	35.00€ <i>le kg</i>
Blanc de dinde cuit fumé	18.80€ <i>le kg</i>
Potjevleesch	4.00€ <i>la part</i>
Jambon à l'os décoré	115.00€ <i>entier</i> ou 65.00€ <i>le demi</i>

Les Fromages

Le Plateau de fromage du Boulonnais	60.00€ <i>pce</i>
1 Ecume de Wimereux <i>fromage frais et crémeux</i> 1 Pavé de Wissant <i>fromage frotté à la bière</i> 1 Cap Gris-Nez 1 Camembert de Boulonnais 1 Brique des Flandres <i>fromage rouge moelleux</i> 1 Fort d'Ambleteuse <i>fromage brossé au cidre</i>	
Le Demi Plateau de fromage de Boulonnais	40.00€ <i>pce</i>
1 Ecume de Wimereux ½ Pavé de Wissant 1 Cap Gris-Nez 1 Camembert du Boulonnais ½ Brique des Flandres ½ Fort d'Ambleteuse	
Les Croustillants	4.00€ <i>la part</i>
Feuille de brick avec un fromage au choix : chèvre, maroilles, fromage du Boulonnais	

Les Desserts

Nos gâteaux 4.00€ la part

Fraisier, Framboisier, Fraisier/Framboisier (fruits frais)

Bitter banane : mousse et morceaux de bananes caramélisées, meringue, mousse chocolat

Nos gâteaux 3.50€ la part

Paradis : biscuit Joconde, crème chiboust, framboise

Délice : génoise, crème fouettée, mousse chocolat, génoise caramélisée

Royal chocolat : croustillant praliné, mousse chocolat, cacao

Tentation aux fruits rouges : biscuit pistaché, gélifié de framboise, croustillant praliné, mousse chocolat blanc au beurre salé

Marie-Galante : biscuit, crémeux de mangue, mousseline coco

Mousses de fruits 3.05€ la part

Abricot, ananas, cassis/citron, poire, framboise, passion, nougat

Baba bouchon au rhum et mascarpone 4.00 la part

Nos tartes

Fraises, Framboises 3.50€ la part

Banofee (caramel coulant, cacahuètes salées, 2.50€ la part

morceaux de banane, mascarpone légère à la vanille)

Citron meringuée, Chocolat/fruits secs/caramel au beurre salé 2.50€ la part

Nos tartes 2.00€ la part

Banane/chocolat, Poire/chocolat, Flan pâtissier, Chocolat, Poires, Abricots, Pêches, Mirabelles, Rhubarbe, Pommes à l'ancienne

Nos clafoutis 1.80€ la part

Poires, Pruneaux, Chutney

Nos clafoutis 2.00€ la part

Pêches, Abricots

Brownies à servir avec une boule de glace vanille 1.80€ pce

Arbre de fraises 45.00€ pce

accompagné de crème et de sauce chocolat

Arbre de chamalows et fraises tagada 30.00€ pce

Petits fours sucrés 40 pces minimum 0.85€ pce

Macarons 0.95€ pce

Mini cannelé de Bordeaux 0.95€ pce

Plaque pâte d'amande 3.50€ pce



19 rue d'Arras - 62400 BETHUNE
03 21 57 60 62
www.lecherbonnier-traiteur.com

Tous nos prix peuvent varier selon les cours.
Demandez confirmation pour vos commandes.