

La Boucherie Eric LESNES

Vous présente sa

Carte traiteur

Apéritif :

Pain surprise :	
- Fromage et charcuterie	23,60 € /pce
- Charcuterie et saumon	26,60 € /pce
- Tout saumon fumé	31,60 € /pce
Verrines diverses	1,20 € / pce
Petits fours salés variés	0,60 € / pce
Canapés variés	0,60 € /pce
Navettes charcuterie/fromage	0,70 € /pce

Entrées froides :

Coquille de saumon frais	4,50 € pce
Médaille de saumon en Bellevue	5,00 € la part
Langue Lucullus maison et sa gelée aromatisée	6,50 € la part
Foie gras de canard maison au Porto blanc	
Et confiture d'oignon	8,00 € la part
Nougat de foie gras au ris de veau et pistaches	8,00 € la part
Saumon fumé sauvage	56,00 € le kg
Terrine de saumon à l'oseille ou	
Terrine d'écrevisse avec son médaillon de langouste	
avec sa crème de ciboulette	6,00 € la part
1/2 Langouste à la parisienne	
(avec macédoine, possibilité avec céleri rémoulade)	15,50 € la 1/2
Terrine de pigeon au foie gras et griottes	5,80 € la part
Symphonie de canard en 3 textures	
(foie gras-confit-poêlé)	4,90 € la part

Entrées chaudes : (prix à la part sauf spécifié)

Bouchée à la reine	2,75 €
Vol au vent aux ris de veau	4,20 €
Ficelle picarde	2,60 €
La douzaine d'escargot	5,20 €
Boudin blanc	10,90 €/le kg
Cassolette de lotte à l'américaine (*)	6,70 €
Dos de saumon et écrevisses à la nage (*)	6,00 €
Dos de dorade au cidre (*)	5,95 €
Petit navarin de crustacés, mirepoix de légumes (*)	5,60 €
Marmite du pêcheur aux essences de crustacés (*)	7,80 €
Coquille Saint Jacques « tradition »	4,70 €
Coquille Saint Jacques arlequin	4,90 €
Noix de Saint Jacques à la fondue de poireaux (*)	6,00 €

Plats chauds : (prix à la part)

Feuilleté de filet mignon de porc au Roquefort	
Ou à la Tome de Cambrai	5,15 €
Jambon à l'os braisé sauce madère	
et champignons frais	4,70 €
Souris d'agneau confite	5,90 €
Noisettes d' « Agneau d'Or » à l'infusion de romarin	8,90 €
Pavé d' « Agneau d'Or » à la menthe fraîche	7,80 €
Tronçon de filet de veau du Limousin aux truffes,	
sauce Prince Albert	8,20 €
Filet de bœuf « Vieille France » (mini. 8 pers.)	10,70 €
Paleron de bœuf braisé à la bière de garde	5,10 €
Ballotin de poitrine de poulet des landes	
et sa duxelles de champignons	5,60 €
Filet de canette farci périgourdine et son jus au foie gras	6,80 €
Filet de canette aux poires Williams	5,95 €
Pavé d'autruche au poivre vert	6,10 €
Pavé d'autruche aux pépites de foie gras	
roulées au pain d'épice	7,80 €
Suprême de pintadeau aux fruits rouges et noirs	6,80 €

Plats uniques : (prix à la part)

Couscous (poulet, agneau, merguez)	6,75 €
Paella (lotte, lapin ou poulet, côte de porc, langoustines, moules, calamars)	7,90 €
Paella (cabillaud, poulet, langoustines, moules, calamars,...)	6,80 €
Cassoulet 5 viandes	6,70 €
Cassoulet au confit de canard	6,70 €
Tête de veau et ses légumes	6,15 €
Andouille chaude et ses légumes	6,70 €

Garnitures : (prix à la pièce)

Gratin dauphinois	1,20 €
Pomme de terre bohémienne	1,20 €
Flan de légumes (carotte-brocolis-courgette)	1,15 €
Flan de légumes oubliés (selon saison)	1,60 €
Fagot d'asperges ou haricots verts	1,10 €
Poêlée ardéchoise	
(pleurotes-champignons de Paris-marrons-pousses d'épinard)	1,25 €
Poêlée sylvestre	
(cèpes-girolles-champignons de Paris-fèves-persillade)	1,25 €
Poêlée de champignons	1,05 €
Endives braisées	0,90 €
Tomates provençales	0,90 €
Epinards à la crème	0,90 €
Tatin arlésienne	1,30 €
Ratatouille niçoise	1,30 €

Apéritifs dinatoires :

Tarif sur demande, en fonction du nombre de convives.

Verrines :

Cocktail de crevettes
Tartare de saumon
Espuma de betterave
Tartare de tomates, chantilly de fromage de chèvre

Amuses bouche :

Allumettes au fromage
Tuiles parmesan
Thon en feuille de brick
Crêpes fourrées au saumon & aneth
Jambon, fromage frais

Cakes :

Cake au basilic et saumon
Cake aux lardons et olives
Cake à la provençale

Canapés

« Les Prestiges » :
Toast caviar d'aubergine et chèvre
Toast saumon fumé, crème à l'aneth
Toast club aux 2 jambons
Toast de rillettes
Guacamole sur biscotte

« Les Classiques » : (v/ « Apéritif »)

Toasts œufs de lump, crudités, charcuterie,...
Pains surprises
Petits fours salés variés
Navette charcuterie/fromage

Les buffets froids

Buffet n°1 à 13,70 € /pers.

* Tomates farcies thon et risoni
* Médaille de saumon en Bellevue
* Roti de porc braisé en rosace
* Pièce de bœuf rôtie aux échalotes
* Poulet fermier en gelée ou assortiment de charcuterie
* Cuissot de porc cuit avec os
* Eventail de crudités
* 2 salades composées au choix
* Sauce et condiments

Buffet n°2 à 16,90 € /pers.

- * Tomates farcies thon et risoni
- * Médaille de saumon en Bellevue
- * Calamars à l'américaine
- * Terrine de poisson ou crustacés (selon marché)
- * Assortiment de charcuteries
- * Carré de Dêlic'ochon laqué miel et gingembre aux fruits exotiques
- * Pièce d'ail rôti aux échalotes
- * Canette des landes farcie et sa déclinaison de magret
- * Cuissot de porc cuit avec os
- * Eventail de crudités
- * 3 salades composées au choix
- * Sauce et condiments

Buffet n° 3 : 20,50 euros par pers.

- * Médailles de saumon en Bellevue (avec macédoine)
- * Terrine royale de homard
- * Terrine de saumon à l'oseille
- * Saumon fumé
- * Avocats au crabe
- * Terrine de pigeon au foie gras et griottes
- * Pièce de bœuf périgéux
- * Roti de porc à l'ail
- * Dodine de canard aux pruneaux
- * Poitrine de veau farcie à la méridionale
- * Jambon à l'os
- * Assortiment de charcuteries
- * Présentation de jambon d'auvergne
- * Eventail de crudités
- * 3 salades composées au choix
- * Sauce et condiments

Buffet n°4 à 21,00 € /pers.

- * Tomates farcies thon et risoni
- * Médaille de saumon en Bellevue
- * Calamars à l'américaine
- * Terrine de poisson ou crustacés (selon marché)
- * Médaille de langouste en terrine d'écrevisse
- * Avocats au crabe
- * Saumon fumé
- * Assortiment de charcuteries
- * Carré de Dêlic'ochon laqué miel et gingembre aux fruits exotiques
- * Carré de cotes à l'os bouquetière
- * Canette des landes farcie et sa déclinaison de magret
- * Cuissot de porc cuit avec os
- * Eventail de crudités
- * 3 salades composées au choix
- * Sauce et condiments

Buffet n°5 à 27,00 € /pers.

- * Tomates farcies thon et risoni
- * Médaille de saumon en Bellevue
- * Calamars à l'américaine
- * Terrine de poisson ou crustacés (selon marché)
- * Médaille de langouste en terrine d'écrevisse
- * Avocats au crabe
- * Saumon fumé
- * Présentation de fruits de mer
- * Assortiment de charcuteries
- * Carré de Dêlic'ochon laqué miel et gingembre aux fruits exotiques
- * Carré de cotes à l'os bouquetière
- * Canette des landes farcie et sa déclinaison de magret
- * Cuissot de porc cuit avec os
- * Cailles en gelée
- * Terrine de jarret de bœuf au foie gras
- * Rôti de gigot d'agneau à la provençale
- * Eventail de crudités
- * 3 salades composées au choix * Sauce et condiments

Les salades composées

- ✓ Champignons à la Grecque
- ✓ Salade Berlinoise (Chou blanc, lardons fumés cuits, dés d'emmental, oignons et vinaigrette)
- ✓ Duo de légumes (carotte et céleri rave lié par une sauce rémoulade)
- ✓ Coleslaw (Choux blancs émincés, carottes râpées, oignons et mayonnaise douce)
- ✓ Taboulé méridional (semoule, tomates, poivrons rouges, oignons, menthe, basilic, huile d'olive et jus de citron)
- ✓ Taboulé à l'Orientale (Semoule, raisins secs, menthe, tomates, poivrons rouges, concombres, oignons, persil et jus de citron)
- ✓ Salade piémontaise au jambon (Pommes de terre, jambon cuit, tomates, cornichons, œufs durs, persil et sauce mayonnaise)
- ✓ Salade Strasbourgeoise (Pommes de terre, saucisses de Francfort, maïs, cornichons, persil et sauce mayonnaise)
- ✓ La Serpentine (Pâtes torsadées 3 couleurs, poulet, tomates, emmental, concombres, vinaigrette)
- ✓ Salade niçoise au thon (Tomates, thon, œufs durs, haricots verts, poivrons, cœur d'artichauts, olives, anchois, oignons et vinaigrette)
- ✓ Salade Camarguaise (Riz, surimi, maïs, concombre, carotte et vinaigrette)
- ✓ Salade de riz niçois (Riz, tomates, thon, poivrons verts et rouges, olives, basilic, ciboulette, vinaigrette au citron et huile d'olive)

Supplément fromage avec salade:

Les classiques : Maroilles, chèvre, mimolette, brie, tome de Cambrai : 3,50 € la part
Les affinées : 4,50 € la part
Les fromages du Nord : 4,50 € la part

Supplément dessert : (prix à la part)

Tartes aux fruits 2,10 €
Génoises fruits ou chocolat 3,40 €
Bavarois aux fruits 3,40 €

Les buffets 1 et 2 peuvent être confectionnés :

- * Pour 20 à 24 personnes avec un supplément de 1,80 € la part
- * Pour 15 à 19 personnes avec un supplément de 2,50 € la part
- * - de personnes : nous consulter

Conditions de vente :

Afin de pouvoir planifier et vous satisfaire au mieux, merci de passer vos commandes au minimum 15 jours avant la date de votre réception.

Nous vous recommandons de réserver votre repas dès que votre décision est prise et de convenir d'un rendez-vous afin de noter votre commande.

Il est inutile d'attendre de connaître le nombre exact de convives, il suffit de nous le confirmer 8 jours avant la date de la réception (à +/- 5 pers.)

Pour les buffets, les livraisons sont gratuites dans un rayon de 15 km (au-delà, nous consulter)

Paiement : 30 % à la commande, le solde à la livraison.

(*) Consigne : 3€ le plat

34 avenue du Quesnoy
59400 CAMBRAI
Tel : 0327838924 Fax : 0327833880
e-mail : eric.lesnes@wanadoo.fr
Site : www.boucherie-lesnes.com.fr

Tarif avril 2011