

VOTRE TRAITEUR ARTISAN VOUS PROPOSE :

LES MISES EN BOUCHE



MICHEL LESNES
TRAITEUR

PAIN SURPRISE

LE PAIN DE 40 PIÈCES

CHARCUTERIE / FROMAGE

(Jambon blanc, Salami, Rosette, Roulade, Emmental, Mimolette)

29,50 €

SAUMON FUMÉ

39,50 €

GRAND LARGE (Thon, Crabe surimi, Salade)

38,50 €

FRAÎCHEUR JAMBON (Salade au Jambon cuit à los)

35,50 €

ITALIEN (Mortadelle italienne, Jambon de Parme)

36,50 €

NORVEGIEN (Mousse de Saumon rose au Saumon fumé,

39,50 €

FILET AMÉRICAIN (Pur Bœuf hache, Sauce Légumes, Épices)

35,50 €

VALENCIENNOIS (Langue fumée, Mousse de Foie gras)

39,50 €

NAVETTE GARNIE 1,40 € PIÈCE

Jambon, mousse de foie, thon salade, crabe surimi salade, emmental, mimolette

MINI CROISSANT AU CHOIX - 1,95 € PIÈCE

Thon salade - Crabe surimi salade

VERRINE COCKTAIL

Saumon, jambon, foie gras, pomme

LE PLATEAU DE 6 16,20 €

BRIOCHETTE GARNIE

Thon - Crabe surimi

LE PLATEAU DE 10 15,00 €

CANAPÉ CHARCUTIER

Coppa, bœuf séché, saucisson emmental, saucisson sec, involtini

LE PLATEAU DE 12 18,70 €

AMUSE BOUCHE A RECHAUFFER

MINI QUICHES LORRAINE, POIREAUX LARDONS, MAROILLES, SAUMON

LE PLATEAU DE 8 10,80 €

MINI BURGERS BŒUF, COMTÉ

LE PLATEAU DE 6 14,30 €

MINI FEUILLETÉS SAUCISSES

LE PLATEAU DE 24 18,00 €

MINI CROISSANTS PICARD, VOL AU VENT

LE PLATEAU DE 6 8,70 €

MINI PIZZAS JAMBON

LE PLATEAU DE 8 10,80 €

PLANCHE APERITIVE

PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE

5 PERS. - 700 G 48,80 €

JAMBON CRU ITALIEN, JAMBON CUIT TRUFFÉ, MORTADELLE ITALIENNE, SPIANATA, COPPA, SALAMI PARMESAN, CORNICHONS, OIGNONS, BEURRE

PLANCHE DE CHARCUTERIE IBERIQUE

5 PERS. - 700 G 52,50 €

JAMBON IBERIQUE, LOMO IBERIQUE, CHORIZO IBERIQUE, SALAMI ESPAGNOL, FUET IBERIQUE, CORNICHONS, OIGNONS, BEURRE

VALENCIENNES

03.27.41.43.27

HASPRES

03.27.25.65.61

PRESEAU

03.27.27.36.94

NOS PLATEAUX TERRE OU MER LA PART

SAUMON EN BELLEVUE ET SA PETITE TOMATE AU THON

MINIMUM DE 6 PERS. **11.10 €**

SAUMON FUMÉ ET SA GARNITURE

MINIMUM DE 6 PERS. **7.90 €**

PÊCHE GARNIE AU THON

LE PLATEAU DE 8 **12.50 €**

LE PLATEAU FRAÎCHEUR

MINIMUM DE 6 PERS. **11.90 €**

TERRINE DE POISSON, SAUMON FUMÉ, CREVETTES ROSES, TOMATE NORVÉGIENNE, SAUCE TARTARE

LE PLATEAU DE VIANDES RÔTIES

MINIMUM DE 6 PERS. **8.80 €**

RÔTI DE BŒUF CUIT, RÔTI DE PORC CUIT, POULET RÔTI

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE ET DE VIANDES RÔTIES

MINIMUM DE 6 PERS. **9.90 €**

TERRINE DU CHEF, JAMBON CRU, SAUCISSON À L'AIL, ROULADE, SALAMI, ROSETTE, RÔTI DE BŒUF CUIT, RÔTI DE PORC CUIT, POULET RÔTI

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE

MINIMUM DE 6 PERS. **6.90 €**

TERRINE DU CHEF, JAMBON CRU, SAUCISSON À L'AIL, ROULADE, SALAMI, ROSETTE, SAUCISSE SÈCHE

LE PLATEAU DE FROMAGES LE PLATEAU DE 700 G **27.00 €**

BRIE, COMTÉ, MAROILLES, MIMOLETTE, ROQUEFORT, MINI BEURRE



LE BUFFET PLAISIR

17,90 € la part

MINIMUM DE 10 PERSONNES

VIANDE ET CHARCUTERIE EN ASSORTIMENT 200G

TERRINE DU CHEF, JAMBON CRU, SAUCISSON À L'AIL, ROULADE, SALAMI, ROSETTE, RÔTI DE PORC CUIT, POULET RÔTI, RÔTI DE BŒUF CUIT,

LES CRUDITÉS 250 G

CAROTTES RÂPÉES, CÉLERI RÉMOULADE, TABOULÉ, POMMES DE TERRE À LA PIÉMONTAISE, SALADE DE PÂTES NAPOLI

SAUCE - CONDIMENTS



LE BUFFET ESCALE GOURMANDE LA PART

23.80 €

MINIMUM DE 10 PERSONNES

TERRINE DE POISSON, SAUMON FUMÉ, CREVETTES ROSES, TOMATE NORVÉGIENNE, SAUCE TARTARE

VIANDE ET CHARCUTERIE EN ASSORTIMENT : 200 G

TERRINE DU CHEF, JAMBON CRU, SAUCISSON À L'AIL, ROULADE, SALAMI, ROSETTE, RÔTI DE BŒUF CUIT, RÔTI DE PORC CUIT, POULET RÔTI

LES CRUDITÉS : 250 G

CAROTTES RÂPÉES, DUO DE CRUDITÉS, POMMES DE TERRE À LA PIÉMONTAISE, TABOULÉ SALADE DE POMMES DE TERRE PERSILLÉES

SAUCE - CONDIMENTS



Photos non contractuelles

LA CARTE AU CHOIX

À PARTIR DE 4 PERSONNES

LES ENTRÉES ET PLATS SONT VENDUS À EMPORTER ET À RÉCHAUFFER PAR VOS SOINS

LES ENTRÉES FROIDES *La part*

Langue Lucullus et sa confiture de figes / Brioche	13,90 €
Foie gras de canard et sa confiture d'oignons / Brioche	18,10 €
Coquille de saumon	8,50 €

LES ENTRÉES CHAUDES *La part*

Coquille Saint-Jacques à la Normande	8,70 €
Coquille Saint-Jacques à la Bretonne	8,30 €
Coquille de Saumon Sauce Curry	7,90 €
Coquille de Loup de Mer Sauce Nantua	8,00 €
Cassolette de Ris de Veau aux Morilles <i>Déglaçée au Porto et Crème.</i>	11,30 €

LES PLATS CHAUDS *la part*

Pavé de bœuf au poivre vert	17,90 €
Poirine de pintade farcie aux cèpes et bolets, sauce brune à l'échalote	14,90 €
Filet mignon de porc braisé, sauce crème aux champignons bruns	12,40 €
Souris d'agneau cuisinée au thym, petit jus de cuisson	17,30 €
Cuisse de canard cuisinée à l'ancienne, comme une carbonnade au pain d'épices	14,80 €

L'accompagnement des plats est composé de 2 Légumes au choix.

LES LÉGUMES

- Gâteau d'épinards à la crème
- Pomme duchesse
- Gratin de carottes fondantes aux senteurs de cumin
- Gratin dauphinois individuel
- Gâteau de Brocolis au basilic et Échalotes à la Crème
- Pomme Dauphine

LA LIVRAISON

Forfait de 30 € dans un rayon de 15 km
(Au-delà, nous consulter)



LES POÊLÉES

LES POÊLÉES SONT VENDUES À EMPORTER ET À RÉCHAUFFER PAR VOS SOINS

LA PART

LA TARTIFLETTE – 12,90 €

Préparée avec des pommes de terre, des oignons, des lardons fumés et le Reblochon de Savoie AOC, crème fraîche.

LE CASSOULET – 14,90 €

Préparé avec des haricots blancs à la tomate, des pommes de terre, saucisse de Strasbourg, saucisson à l'ail, lard cuit, saucisse fumée, saucisson de Paris

LA PAELLA ROYALE – 17,30 €

Riz, fruits de mer, scampis, moules, poulet, chorizo, lotte

LE POULET BASQUAISE

12,50 €

Haut de cuisse de poulet, légumes à la basquaise, accompagné de riz

LA CARBONNADE FLAMANDE

14,20 €

Morceaux de paleron de bœuf cuits à la bière, accompagnée de purée

LA CHOUCRUTE GARNIE

16,80 €

Choux, pommes de terre, saucisse de Francfort, saucisse fumée, tranche de poitrine cuite, saucisson à l'ail, morceaux de cervelas

LE COUSCOUS

14,60 €

COMPOSE DE 4 VIANDES, POULET, MERGUEZ, AGNEAU, BOULETTE DE BŒUF, LEGUMES ET SEMOULE

LA TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS

14,90 €

MORCEAUX D'AGNEAU MIJOTES, ABRICOTS, SEMOULE

LA BLANQUETTE DE VEAU

12,90 €

MORCEAUX DE VEAU, CAROTTES, CÉLERI, POIREAUX, VIN BLANC, CHAMPIGNONS, CRÈME, ACCOMPAGNÉE DE RIZ

LA PAUPIETTE DE LAPIN À LA FARIGOULETTE

11,00 €

PAUPIETTE DE LAPIN, CAROTTES, VIN BLANC, ÉPICES, CRÈME, ACCOMPAGNÉE DE MACARONS GRATINÉS AU COMTE

LA LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE

10,50 €

LANGUE DE BŒUF, BOUILLON DE LEGUMES, TOMATES, CORNICHONS, ACCOMPAGNÉE D'UNE CRÈME DE POMMES DE TERRE À LA MISCADÈ

LES COMMANDES

Veuillez passer votre commande auprès du magasin de votre choix :

Afin de servir notre clientèle dans les meilleures conditions, veuillez commander et régler à l'avance au magasin.

Munissez-vous de votre bon numéroté lors du retrait de votre commande.

AUCUN REMBOURSEMENT NE SERA EFFECTUÉ

