



CARTE GÉNÉRALE

Maison LH - Traiteur

Particuliers, professionnels,
associations, vous souhaitez
être accompagnés lors d'un
événement ?

En salle ou à la maison dans
tout le Nord Pas-de-Calais,
choisissez-nous pour nos
produits locaux et
responsables, une cuisine
traditionnelle toujours faite
maison, un service
chaleureux sur mesure,
Et tout ça sans utilisation de
plastique, car nous prenons
soin de notre planète comme
de nos clients !

www.Lh-traiteur.fr
29 rue Du Pont, 62117
Brebrières
03.21.50.15.54

AMUSE-BOUCHES FROIDES CLASSIQUES

0,95 € PIÈCE

Canapés variés : saumon; foie gras; etc.
Briochettes : foie gras ou crabe
Navettes : avocat surimi; dinde, jambon sec
Bagnats : potjevleesch, thon, vègan
Moricettes : chèvre & magret fumé; rillettes
Blinis : Américain, foie gras, guacamole; rillettes de bar aux agrumes
Wraps : poulet, saumon, jambon blanc, vègan, thon
Campagnettes : terrine du chef, rosette
Cakes variés : chorizo, feta poivrons, etc ;

AMUSE-BOUCHES FROIDES PRESTIGE

1,10 € PIÈCE

Burger noir au saumon fumé & crème à l'aneth
Mini club à la volaille, bacon grillé et au pesto vert
Pince de saumon mariné et petits pois aux épices Wasabi
Opéra de Lucullus de Valenciennes
Macarons de Houmous de haricots rouges
Mini oeufs miroir sur son sablé parmesan
Conchiglioni ricotta & saumon

AMUSE-BOUCHES CHAUDES

1,40 € PIÈCE

Feuilleté Croissant variés
Hot dog, Cheese burger
Bouchée : aux ris de veau ; escargots
Tartelettes saumon aneth; maroilles
Quiches : lorraine ; chèvre tomates ; chorizo
Mini Pizzas
Ficelle picarde
Croc de volaille rôtie, moutarde à l'ancienne et cheddar
Wrap d'effiloché de boeuf à la carbonade

VERRINES FROIDES PRESTIGE

1,80 € PIÈCE

Biscuit parmesan, jambon de Parme
Pomme de chine et filet d'oie fumé
Foie gras aux poires en sirop
Ballottine de volaille au céleri et foie gras,
Rillons laqué & écrasé de pomme de terre
Potjevleesch, mâche et oignons confits
Brochette de St Maure et figue violette
Salade de homard
Rillettes de bar aux câpres
Guacamole & tartare de tomates
Saumon Gravlax, crème ciboulette
Carpaccio de boeuf & mousse de parmesan aux noisettes

VERRINES CHAUDES PRESTIGE

1,90 € PIÈCE

Rillons & sarrasin grillé
Rate en surprise,
Filet de caille aux lentilles
Bouillon de queue de boeuf au foie gras,
Crêpes andouille, oignons comté
Escalopine de veau, chips de parmesan
Risotto de coquille & pecorino
St jacques au bouillon luté
Risotto et filet de bar sauce safran
Saumon grillé et pousses d'épinards
Cocotte de fruits de mer
Filet de rouget aux agrumes

NOS PAINS "MAISON" 35,00 € PIÈCE

48 toasts

- Pain surprise charcuteries
- Pain surprise assortiment (charcuterie, fromages, saumon fumé)
- Pain surprise nordique (poissons, crabe)
- Pain surprise crudités (végétarien)
- Pain surprise fromages

NOS SUCRÉS 1,50 € PIÈCE

- Mini pâtisserie
- Brochette de fruits
- Macaron assorti
- Verrine sucrée

EXEMPLES DE PLATEAUX COCKTAILS

Cocktail **Classic** 8 pièces par personne à 9€
6 Amuses bouche froides & 2 mini pâtisseries

Cocktail **Classic** 12 pièces par personne à 14,35€
4 Amuses bouche froides, 4 amuses bouche chaudes & 3 mini pâtisseries

Cocktail **Prestige** 8 pièces par personne à 11,30 €
4 Amuses bouche froides, 2 verrines froides & 2 mini pâtisseries

Cocktail **Prestige** 14 pièces par personne à 20,50€
4 Amuses bouche froides, 4 amuses bouche chaudes, 4 verrines froides & 2 mini pâtisseries



TRAITEUR

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard frais maison, chutney de fruit	6,00 €
Pressé de foie gras de canard maison aux poires épicées	7,00 €
Langue Lucullus de Valenciennes	9,00 €
Rillons laqués, endives à la chicorée	4,50 €
Cornet de jambon asperges, oeuf molé	5,00 €
Pétales de melon et émincé de jambon de Parme	5.50 €
Ananas au crabe	9,00 €
Royale de homard	8,00 €
Coquille de saumon à la parisienne	4,50 €
Saumon en bellevue revisité	5,00 €
Tartare de saumon sauvage à la crème de vodka	5,00 €
Saumon fumé maison	5.00 €
Turbot farci aux noix de St Jacques	6,40 €
1/2 langouste à la parisienne	18,00 €
Salade de homard	12,00 €
Saumon Gravlax maison	6,00 €

Commande minimum de 5 personnes

ENTRÉES CHAUDES

Quiche tomates, chèvre, basilic (4 pers.)	18,50 €
Potage du moment	3,50 €
Tourte normande (4 pers.)	18,00 €
Ficelle picarde	5,00 €
Bouchée à la reine	4,50 €
Cassolette de ris de veau braisé au champagne	9,50 €
Feuilleté de ris de veau	8,00 €
Boudins blancs briochés aux pommes	5,50 €
Jambon porto ou champagne	6,00 €
12 escargots de Bourgogne	8,00 €
Bar en croûte d'épices, pommes de terre écrasées	9,20 €
Pavé de saumon grillé aux herbes folles	6,00 €
Blanc de turbot aux noix de St Jacques	8,00 €
Cassoline de St Jacques au chablis	7,00 €
Coquille St Jacques à l'aneth	6,00 €
Filet de sole aux petits légumes et pétoncles	10,00 €
Filet de dorade royale au beurre meunier	12,00 €

Commande minimum de 5 personnes

PLATS CHAUDS SANS GARNITURE

Cuisse de canard confite	8,00 €
Magret de canard au poivre de Sichuan	8,00 €
Chapon farci au "parfum des gourmets"	12,00 €
Aiguillettes de chapon à la crème de calvados	8,00 €
Dinde farcie aux marrons	8,00 €
Filet d'autruche rôti à l'essence de thym	12,00 €
Suprême de pintade au champagne aux girolles ou aux cèpes	10,00 €
Fondant de pintadeau, farce foie gras	8,00 €
Coq au vin de Bourgogne et lardons grillés	8,00 €
Blanquette de volaille, sauce champignons	8,00 €
Caille farcie au foie gras en habit vert	12,00 €
Saltimbocca de poulet, sauce basilic	8,00 €
Grenadin de veau sauce champagne & chips de lard	12,00 €
Rôti de veau Orloff sauce champignons	12,00 €
Baron d'agneau de lait sauce crème d'ail	9,00 €
Carré d'agneau en croûte d'herbes	10,00 €
Souris d'agneau comme une tajine	10,00 €
Filet mignon de biche braisé, sauce St Hubert	12,00 €
Noisettes de sanglier sauce poivrade	10,00 €
Pavé de bison grillé aux champignons des bois	15,00 €
Carbonnades flamandes	8,00 €
Filet de boeuf sauce forestière	15,00 €
Rôti de boeuf sauce Périgieux	9,00 €
Filet de boeuf feuilleté, sauce truffée	20,00 €
Longe de porc Orloff sauce champignons	9,00 €
Echine de porc confite, Grand Mère	9,00 €
Mignon de porc aux champignons	9,00 €
Filet mignon de porc sauce Maroilles	9,00 €
Dos de saumon grillé à l'oseille	9,00 €
Pavé de sandre au beurre blanc	10,00 €
Brochette de St Jacques et gambas	12,00 €
Filet de cabillaud en écailles de chorizo	9,00 €
Steak de pomme de terre et légumes	8,00 €
Falafels sauce blanche	7,00 €
Cocotte de champignons Bergère	8,00 €

Commande minimum de 5 personnes

GARNITURES 2,00 € PIÈCE

Pomme de terre : macaires, auvergnates, boulangères, duchesses, dauphines, gratin dauphinois

Petis pois à la française, carottes crème, haricots verts, purée de choux, épinards à l'oseille, salsifis crème, endives braisées, 1/2 tomates provençales, ratatouille niçoise, gratin de choux-fleurs, gratin de courgette, terrine de légumes, brocolis, champignons farcis, purée de légumes variés, fondue de poireaux, fritatas à la tome de Bergues et poireaux ou butternut ou potiron ou patates douces, etc ...

PLATS UNIQUES 9,90€ LA PART

Couscous royal* (poulet, merguez, gigot d'agneau de 7h)

Paëlla royale* (poulet, chorizo, saumon, gambas, fruits de mer)

Cassoulet lard, saucisse, cuisse de canard confite

Cassoulet lard, saucisson, saucisse, porc

Choucroute royale maison (lard, saucisse de toulouse, saucisse de strasbourg, saucisson à l'ail et jambonnette)

Tomates farcies (2) et pommes de terre

Marmitte du pêcheur (moules, crevettes, cabillaud, lotte et saumon) et ses légumes

Blanquette de la mer et ses légumes (cabillaud, saumon et poulpe)

Blanquette de veau et ses légumes

Lasagnes bolognaise avec salade

Lasages végétariennes avec salade

Hachis parmentier avec salade

Confit de canard aux lingots de Soisson en sauce tomate

SPÉCIALITÉS

- **Raclette Savoyarde** : 15,00 € par personne

Raclette de Savoie au lait cru et fumé (200 grs), jambon blanc, jambon sec, rosette, mortadelle pistache, bacon
Pommes de terre, salade verte, condiments

- **Raclette du Chti** : 15,00 € par personne

Maroilles (100 grs), Mont des cats (100 grs), jambon des Ardennes, potjevleesch, saucisson à l'ail, hareng sauret
Pommes de terre, salade verte, condiments

- **Plancha viandes** : 15,00 € par personne

Boeuf, volaille, agneau, bacon (200 grs)
Pommes de terre, salade verte, condiments, 4 sauces (mayonnaise, béarnaise, tartare, américaine)

- **Plancha poissons** : 20,00 € par personne

Saumon, St jacques, bar, thon (200 grs)
Pommes de terre, salade verte, condiments, 4 sauces (aïoli, rouille, beurre blanc, ciboulette)

Commande minimum de 5 personnes

SALADES VERTES COMPOSÉES

2,00 € LA PART

Laitue
Méli-Mélo de salade

FROMAGES DE NOTRE MAITRE AFFINEUR

LA PART

Le plateau dégustation	4,50 €
L'assiette de trois fromages	4,50 €
Le plateau de fromages des Hauts de France	4,50 €

DESSERTS

Pièce montée en choux ou en macarons	5,00 €
Petits fours sucrés	1,50 €
Plateau de fruits frais	4,00 €
Entremets (la part)	5,00 €
(Forêt noire, fraisier, framboisier, caramel poire, mangue passion, opéra chocolat/café, craquant 3 chocolats, tiramisu, feuillantine chocolat, passion panna cotta, pistaches fruits rouges)	



APÉRITIFS

Cocktail lagon bleu (le litre)	15,00 €
Punch planteur (le litre)	15,00 €
Mojitos (le litre)	15,00 €

VINS BLANC

UBY n°3 (sec)	9,00 €
UBY n°4 (doux)	9,00 €

VINS ROSÉS

Moment de plaisir	7,50 €
-------------------	--------

VINS ROUGES

Bourgueil St Nicolas	9,00 €
Haut Cour Montessant	9,00 €
Lalande de Pomerol	15,00 €

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Veuve Lalande (nerveux, franc, vif)	8,00 €
-------------------------------------	--------

CHAMPAGNE

Champagne Martinot	18,00 €
--------------------	---------