



Carte traiteur
Spéciale fête

DECEMBRE



Les foies gras

- Le foie gras de canard mi cuit à l'armagnac
- Le foie gras de canard au pain d'épice & noisette
- Le foie gras de canard nature

Prix au KG

90 €

130 €

120 €

Tous nos lobes sont conditionnés sous vide pour une meilleure conservation.
Stock de foie gras limité du au difficulté de réapprovisionnement

Le fumoir

- Saumon fumé artisanalement au bois de hêtre & tranché main 60 €
- Gravlax de saumon mariné à la betterave, citron vert & yuzu 60 €
- Magret de canard fumé aux épices de Noël au bois de hêtre 40 €

Prix au KG

Tous nos produits sont conditionnés sous vide pour une meilleure conservation.

Les accompagnements

- Confit d'oignons rouges au vinaigre balsamique de Modène
- Chutney de mangue, ananas & vanille de bourbon
- Brioche individuelle 45gr

Pot de

40gr €

3 €

1,5 €



Cocktail apéritif

- Plateau amuses bouches classiques froides

Club crevette, wraps poulet, Blinis saint-jacques, briochain foie gras poire au vin

24 pièces 48 pièces

22 €

40 €

- Plateau amuses bouches prestiges froides

Opéra lucullus, Burger de saumon, tartelette du potager, Pyramide de foie gras

26 €

48 €

- Plateau amuses bouches chaudes

Mini feuilleté escargot, pitta effiloché de porc, focaccia farci, croq volaille comté à la truffe

26 €

48 €

- Plateau verrine prestige

Gravlax de saumon purée de petit pois, Crousti de poulpe, Mousse de poivrons chips de coppa, Chèvre frais pomme et magret fumé

33 €

60 €

Nos pains surprises

40 pièces

- Pain surprise charcuteries variées

36 €

- Pain surprise fromages

36 €

- Pain suédois saumon fumé & tarama

41 €



Nos box apéritifs

(4 à 6 personnes)

- Burrata à partager truffé

Généreuse burrata de 375g à la truffe accompagné de ses légumes de saison, fleurs comestibles **27,90 €**

- Prestige festif

Brie de Meaux à la truffe, foie gras au pain d'épices et noisettes, lomo, bresaola, tête de moine accompagné de fruits et légumes de saison & fleurs comestibles **85 €**

- Finesse Gourmande

Coppa italienne, Jambon Serrano, Yaourt grec aux baies roses, Comté 18 mois d'affinage, Morbier, Abondance, olives, fleurs comestibles, crackers du moment, fruits & légumes de saison, confiture de figues **60 €**

Plateau de fruits de mer

**Prix pour
2 personnes**

1 Tourteau, 6 langoustines, 10 huitres, 200gr de bulots,
200gr de bigorneaux, 200 gr de crevettes bouquets,
100gr de crevettes grises, 6 gambas

70€

Servi avec citron, vinaigrette à l'échalote & Aioli maison



TRAITEUR



Entrées froides

La part

- Langue de lucullus de Valenciennes 9€
- Oeuf à la Norvégienne 6€
- Demi Homard 25€
- Demi Langouste à la Parisienne 29€

Retrouver nos foie gras et saumon fumé vendu au poids à la page 2

Entrées chaudes

La part

- Bouchée à la Reine à la volaille ou fruits de mer 4,9€
- Bouchée de ris de veau, sauce champagne 8€
- Escargots au beurre d'Ail ou Maroilles (12pièces) 9€
- Cassolette de St-Jacques au Chablis 9€
- Cassolette de St-Jacques, sauce bourguignon 9€

Possibilité d'avoir les entrées en format de plat sur demande



TRUFFLES



Côté Terre

	La part
- Chapon farci truffe & marron	9,95€
- Dinde fermière farcie au châtaigne	9,95€
- Grenadin de veau, sauce champagne & chips de lard	12€
- Sauté de cerf cuit à basse température	11€
- Suprême de pintadeau aux Morilles	9,95€
- Filet d'agneau en croûte de truffe	12,90€

Côté Mer

	La part
• Filet de Bar, sauce vierge	11,5€
• Dos de cabillaud en croûte de noisette	9,95€
• Marmite de la mer (lotte, gambas & st-jacques)	15€
• Saint-Jacques Rossini, jus de veau corsé & truffé	17€



TRAFFLET



Légumes & garnitures

- | | | |
|-------------------------------------|------|---------|
| • Ecrasé de pomme terre à la truffe | 4,5€ | |
| • Gratin dauphinois simple | 3,5€ | |
| • Gratin dauphinois au lard | 3,5€ | |
| • Risotto crémeux aux cèpes | 4€ | La part |
| • Champignons farci | 3,5€ | |
| • Fritata de marrons | 3,5€ | |
| • Endive à la chicoré | 3,5€ | |
| • Purée de carotte au cumin | 3,5€ | |

Notre plateau de fromages

- | | | |
|-----------------------------|-------------|-----|
| • Saint-Nectaire | 4 personnes | 18€ |
| • Brie de Meaux à la truffe | | |
| • Fourme d'Ambert | 6 personnes | 26€ |
| • Rocamadour | | |
| • Ossau-Iraty | 8 personnes | 35€ |



Conditions de vente

*Les commandes de Noël s'arrêteront le 19 décembre avant midi.
Celles du réveillon du nouvel an le 26 décembre avant midi.*

Sur présentation du bon de commande fourni lors de votre réservation.
Retrait uniquement au laboratoire le 24 et 31 décembre 29 rue du pont 62117 Brebières
avant 16 h les 24/12 et 31/12

Toute commande sera ferme et définitive, un acompte pour la réservation vous sera
demandé.

Pour plus de facilité le règlement de la totalité lors de la réservation vous fera gagner du
temps lors du retrait.

JOYEUX NOËL & MEILLEURS VOEUX



Maison LH

Traiteur

29, Rue du Pont

62117 Brebières

Email : info@lh-traiteur.fr

Tél : 03 21 50 15 54

Site : www.lh-traiteur.fr