



Nos plateaux repas

Hiver 2025



29 rue du pont,
62117 Brebières

www.lh-traiteur.fr



LE CLASSIQUE

16€ HT/Plateau

Entrée froide :

- Oeufs mimosa crémeux Wasabi
- Rillette de Thon

Plat froid :

- Volaille en gelée sauce ravigote, pomme de terre râties aux échalotes et ciboulettes
- Cabillaud en croute d'herbes, salade de perles marines

Dessert :

- Pâtisserie du moment

Option* Fromage **1,5€/pers**

Option* Pain individuel **0,5€/pers**

Option* Eau 50cl **1€/pers**

LE BISTRONOMIQUE

18,5€ HT/Plateau

Entrée froide :

- Bruschetta chou rouge mariné, crème citron & multi graines
- Déclinaison autour de la betterave

Plat froid :

- Truite fumée

Garnitures : salade de pommes de terre à l'huile et aux herbes

- Cochon croustillant, jus corsé

Garniture : Courge spaghetti

Dessert :

- Pâtisserie du moment

Option* Fromage **1,5€/pers**

Option* Pain individuel **0,5€/pers**

Option* Eau 50cl **1€/pers**

Commande minimum de 4 plateaux repas identiques

LE PRESTIGE

22€ HT/Plateau

Entrée froide :

- Noix de Saint-Jacques en carpaccio, vinaigrette aux fruits de la passion
- Croustillant de moules à la betterave

Plat froid :

- Rôti de faux filet aux 3 poivres,

Garniture : épeautre au parmesan

- Gambas marinées,

Garniture : salade méditerranéenne.

Dessert :

- Pâtisserie du moment

Option* Fromage **1,5€/pers**

Option* Pain individuel **0,5€/pers**

Option* Eau 50cl **1€/pers**

LE VÉGÉRATION

18,5€ HT/Plateau

Entrée froide :

- Salade de lentilles beluga, pickles de légumes, copeaux de parmesan & herbes fraîches.
- Salade de quinoa, légumes rôtis & œuf mollet mariné au soja, sauce vierge aux herbes.

Plat froid :

- Pavé de polenta doré puis refroidi, tomates confites, roquette & copeaux de pecorino.
- Terrine de légumes grillés & chèvre frais, accompagnée d'une vinaigrette au citron confit.

Dessert :

- Pâtisserie du moment

Option* Fromage **1,5€/pers**

Option* Pain individuel **0,5€/pers**

Option* Eau 50cl **1€/pers**

Commande minimum de 4 plateaux repas identiques



LE PLATEAU CHAUD

18,5€ HT/Plateau

Entrée :

- Déclinaison autour de la betterave
- Pain polaire houmous au citron confit & pois chiche grillé

Plat :

- Blanquette de poisson

Garnitures : riz basmati parfumé et légumes croquants (carottes, brocolis)

- Brick d'effiloché de canard

Garnitures : Haricots blanc à la tomate & pomme vapeur

Dessert :

- Pâtisserie du moment

Option* Fromage **1,5€/pers**

Option* Pain individuel **0,5€/pers**

Option* Eau 50cl **1€/pers**

LE PLATEAU DU MOMENT

19€ HT/Plateau

Sur demande à :

contact@lh-traiteur.fr

03 21 50 15 54

Option* Fromage **1,5€/pers**

Option* Pain individuel **0,5€/pers**

Option* Eau 50cl **1€/pers**



Commande minimum de 4 plateaux repas identiques