

Maison LH
TRAITEUR

JOYEUX NOËL



D E C E M B R E 2 0 2 5



LES FOIES GRAS

- Terrine de foie gras nature
- Terrine de foie gras aux fruits secs & spéculos

Prix au kg

120 €

120 €

Produits conditionnés sous vide pour une meilleure conservation.

Stock de foie gras limité dû aux difficultés de réapprovisionnement

LE FUMOIR

- Saumon fumé artisanalement au bois de hêtre & tranché main

Prix au kg

60 €

Produits conditionnés sous vide pour une meilleure conservation.

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Confit d'oignons rouges au vinaigre balsamique de Modène
- Gelée de Poire vanille
- Brioche individuelle 45 g

Pot de 40gr

2 €

3 €

1,5 €





COCKTAIL APÉRITIF

24 pièces 48 pièces

- Plateau amuses-bouches classiques froides

Canapé saumon fumé, canapé foie gras, canapé rillettes de thon, canapé feta & olive

22 € 40 €

- Plateau amuses-bouches prestigieuses froides

Chouquette comté, brie & confiture de groseille, tartelette carotte violette & noisette, gaufre saumon & mozzarella, opéra de foie gras

31 € 62 €

- Plateau amuses-bouches chaudes

Croque à la truffe, Mini Cheeseburger, Tartelette noix de st-jacques au beurre d'ail, croustilles d'escargot

31 € 62 €

- Plateau de verrines prestige

Gambas curry & lentilles corail ail des ours, Mousse de chorizo oeufs de poisson & pickles, crème d'olive & coppa, Asperges confit d'échalote

36 € 72 €

NOS PAINS SURPRISES

40 pièces

- Pain surprise charcuteries
- Pain surprise fromages
- Pain suédois saumon fumé

36 €

36 €

41 €



ENTRÉES FROIDES

- Assiette terre & mer (saumon fumé & foie gras)
- Gaufre salée, Saumon fumé, stracciatella & oeufs de poisson
- Saumon confit à 39° à l'huile d'Aneth, furikake croquant
- Crème de Foie Gras, gelée d'Armagnac, figues rôties
- Salade de gambas, mangue & vinaigrette passion
- Timbale de crabe & avocat, coulis de crustacés froid
- Vitello tonnato : *Fine tranche de Veau recouverte d'une sauce au thon, câpres & anchois*

La part

12€

9€

9€

10€

10€

10€

12€

ENTRÉES CHAUDES

- Bouchée à la Reine à la volaille ou fruits de mer
- Bouchée de ris de veau, sauce champagne
- Escargots au beurre d'Ail (12pièces)
- Cassolette de St-Jacques au Chablis
- Coquille Saint-Jacques & fondue de poireau
- Cassolette de boudin blanc gratinée
- Raviole de Homard & Crevettes, bisque de crevette & duo de courgettes poêlées
- Saint-Jacques poelé en Crème de Safran et Chips de Pancetta

La part

4,9€

8€

9€

9€

9€

8€

12€

12€

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





CÔTÉ TERRE

- Supreme de pintade aux giroles sauce champagne
- Sauté de chapon aux morilles & vin jaune
- Ballotin de chapon farce marrons & trompette de la mort
- Parmentier de canard confit
- Paleron de bœuf braisé au vin rouge
- Quasi de veau rôti au jus de truffe

La part

12€

13€

9€

15€

10€

15€

CÔTÉ MER

- Truite basse température, beurre blanc
- Marmite de la mer (*lotte, gambas & Saint-Jacques*)
- Parmentier de saumon & poireaux confits, crumble salé au parmesan
- Cassolette de Saint-Jacques & crevettes au Noilly Prat, gratinée au four

La part

12€

15€

15€

12€





LÉGUMES & GARNITURES

- Gratin dauphinois
- Gratin dauphinois truffé
- Gaufre de pomme de terre
- Pomme croquette
- Risotto d'épeautre
- Poêlée de légumes festif
- Crumble de légumes

La part

3,5€

4,5€

4€

3€

3,5€

2,5€

2,5€

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES

- Rose de Tête de moine
- Madeleine de chèvre
- Saint Marcellin
- Taleggio

4/6 personnes

18€

6/8 personnes

26€



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**.

Retrait uniquement au laboratoire le 24 et 31 décembre 2025
au 29 rue du pont 62117 Brebières **avant 16h**.

**Sur présentation du bon de commande fourni lors de votre réservation.*

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

Pour plus de facilité, le règlement de la totalité peut se faire lors de la réservation pour gagner du temps lors du retrait.

**Toute l'équipe de Maison LH Traiteur vous souhaite
de merveilleuses fêtes de fin d'année !**

Maison LH Traiteur
29, Rue du Pont, 62117 Brebières
Email : info@lh-traiteur.fr
Tél : 03 21 50 15 54
www.lh-traiteur.fr

