

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

- Plateau amuses-bouches classiques froides

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

- Plateau amuses-bouches prestiges froides

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

- Plateau amuses-bouches chaudes

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

- 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*

24 pièces

22 €

48 pièces

40 €

31 €

62 €

31 €

62 €

36 €

72 €

NOS PAINS SURPRISES

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

40 pièces

36 €

36 €

41 €



ENTRÉES FROIDES

- Assiette terre & mer (saumon fumé & foie gras)
- Gaufre salée, Saumon fumé, stracciatella & œufs 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 girolles sauce champagne **12€**
- Sauté de chapon aux morilles & vin jaune **13€**
- Ballotin de chapon farce marrons & trompette de la mort **9€**
- Parmentier de canard confit **15€**
- Paleron de bœuf braisé au vin rouge **10€**
- Quasi de veau rôti au jus de truffe **15€**

La part

CÔTÉ MER

- Truite basse température, beurre blanc **12€**
- Marmite de la mer (*lotte, gambas & Saint-Jacques*) **15€**
- Parmentier de saumon & poireaux confits, crumble salé au parmesan **15€**
- Cassolette de Saint-Jacques & crevettes au Noilly Prat, gratinée au four **12€**

La part





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

