

Le plateau charcuterie

Minimum 10 personnes
5 variétés de charcuterie coupée
2 variétés de terrines coupées en bâtonnet
3,40€/pers

Les buffets

20 personnes minimum

Classique : 12,10€ /personne

buffet entièrement froid

Salades de saison : carottes, taboulé, piémontaise; Terrines : rillettes, pâté de foie; Charcuterie

coupée : salami, saucisson à l'ail, roulade, rosette ;

Tortillas, beignets d'aubergine ou jambon melon en saison; Viandes: poulet, rôti de porc et ses condiments

Tendance: 15,20€/pers

Salade du chef, Groënland, coslow, normande ; Terrines : campagne, canard à l'orange ; Charcuterie

coupée : saucisson à l'ail, salami, andouille de Vire, jambon fumé, roulade

Tortillas, beignets d'aubergine, terrine de poisson

Ouf Mimosa

Poulet, rosbif, porc froids et ses condiments

Buffets plus élaborés : nous consulter en rendez-vous

Les apéro-Cocktail

Minimum 15 personnes

Formule 5 pièces par personne : 7,10€/pers

Cette formule est idéale pour un apéro suivi d'un repas copieux.

Formule 8 pièces par personne : 11,30€/pers

Cette formule est parfaite pour un apéro suivi d'un repas sans entrée.

Formule 15 pièces : 21,20€/pers

Cette formule est un repas dînatoire, sans le dessert.

Les plateaux fromages

Minimum 10 personnes

Duo de fromages, salade, vinaigrette et beurre : 3,50€/pers

Trio de fromages, salade, vinaigrette et beurre : 5,20€/pers

Livraison : 35€ dans un rayon de 25km autour de Bricquebec. 1€ le km supplémentaire.

Pour vos repas de famille, d'association ou d'entreprise : mariage, baptême, anniversaire, séminaire, cocktail, etc.. il conviendra de prendre rendez-vous : Lundi 15h30/18h Mardi 15h30/18h.

Vous faites un repas le samedi, c'est pourquoi nous sommes en fabrication les jeudi, vendredi, samedi, nous ne pouvons donc pas vous donner des rendez-vous ces jours-là.

Vous pouvez adresser vos demandes de devis par mail : service.traiteur@traiteur-jehanleconte.fr

Commandes : La plupart des plats se commande pour mini 10 personnes. Délai de prévenance 15 jours.

La carte et les tarifs peuvent être modifiés à tout moment au cours de l'année. Selon le cours du marché.

Carte Traiteur 2026-2027



Boucherie-Charcuterie-Traiteur

Jéhan-Leconte

4, rue maréchal Bertrand
50260 Bricquebec

02 33 52 27 28

www.traiteur-jehanleconte.fr

Horaires du magasin :

Du lundi au samedi

8h30-12h45 / 15h30-19h

Fermé mercredi et dimanche

Dimanche traiteur : retrait des commandes chaudes

Tarif septembre 2026

Pour votre apéritif à la carte

Le froid

Plateau canapés 20 toasts	17€60
Plateau canapés 45 toasts	38€20
(composition:charcuterie,poisson et légumes)	
Pain surprise 60 sandwichs	31€20
Petit pain surprise 40 sandwichs	22€
Sucette de foie gras au pralin.	1,90€
Carotte au lait de coco et œufs de saumon	1,30€
Toast de foie gras sur chutney fruité	2,10€
Tartelette niçoise(thon,tomate)	1,00€
Tartelette de crevettes au curry	1,00€
Tartelette Preskoff saumon,aneth,poivron	1,50€
Mini wrap (saumon ou jambon fumé)	1,50€
Brochette de datte et magret fumé	1,00€
Brochette d'écrevisses vanillées et pois mange-tout	1,20€
Bruschetta Tête de moine et poivrons	1,50€

Le chaud

Feuilletés salés par 5 variétés	4,50€
Mini pizza (mini 12 pièces)	0,90€
Mini quiche (mini 12 pièces)	0,90€
Mini ramequin (mini 12 pièces)	0,90€
Tartelette aux poireaux (mini 12 pièces)	0,90€
Tartelette savoyarde(mini 12 pièces)	0,90€
Pruneau au bacon	0,90€
Mini bouchée St Jacques	1,90€
Minis acras de morue	0,50€
Brochette de poulet Yakitori	1,80€
Samoussa de légumes	1€
Mini nem porc	0,90€

Entrées froides

Terrine de saumon et gambas ,sauce curry	6,00€
Saumon fumé et sa garniture	8,50€
Médallions de saumon en Bellevue et sa garniture	6,40€
Coquille de saumon	5,50€
Foie gras de canard et son chutney	13,50€
Gâteau de crêpes au crabe (la part seule)	6,70€
Cannelloni de thon aux herbes	5,80€
Entremet saumon fumé et crabe, pain citronné	8,80€
Verrine de la mer(saumon,tomate,blini,crème)	5,50€
Verrine de la terre(canard, fruits secs,portos)	5,50€

Mille-feuille de magret fumé, figues,mousse de canard, pain d'épices	5,90€
Pamplémousse au crabe	5,80€
Avocat crevettes à la coriandre	5,20€
Gâteau de crêpes au jambon	2,80€
Gâteau de crêpes au thon	3,70€

Entrées chaudes

Bouchée de ris de veau et morilles mini 6 pers	9,80€
Bouchée St Jacques et fruits de mer	6,80€
Coquille St Jacques de la Manche	9€
La cassiolette de la mer	9€
(loup, saumon, St Jacques,julienne légumes)	
La marmite du patron	9€
(lotte,St Jacques, gambas,champignons)	
Cassiolette d'écrevisses et gambas,sur champignons et légumes	8,60€
Brochette de St Jacques, gambas et ananas sur julienne de légumes	9,30€
Brochette de saumon et St Jacques, sur pasta al verde sauce normande	9,50€
Marmite de caille et joue de porc au cidre	8,80€

Les poissons

Duo de saumon et gambas sur lit de fenouil	
sauce Aurore	8,80€
Parmentier de haddock (sans riz)	8,50€
Filet de bar snacké sauce homardine	14€
Filet de dorade,sauce crustacés et julienne de légumes	10,80€
Rôti de lotte au chorizo,sauce normande	12,50€
Dos de cabillaud sur confit de poireaux sauce Sancerre	11,50€

Tous nos poissons sont accompagnés de riz basmati en timbale.

Les viandes

Fricassée de poulet sauce coco curry	7,80€
Suprême de pintade sauce camembert ou sauce champagne	9,80€
Jambonnette de pintade forestière	8,70€
Magret de canard aux senteurs des bois ou sauce à l'orange	12,50€
Magret de canard à la royale(foie gras)sauce porto	16,50€
Cuisse de canard à l'orange ou poivre vert	9,90€

Émincé de volaille sauce coco et basilic	8,80€
Carré de veau au calvados	10,70€
Paupiette de veau à l'ail des ours sauce périgourdine	10,90€
Rôti de veau Orloff sauce moutarde	9,00€
Grenadin de veau au jambon cru sauce normande	10,80€
Épaule de veau aux zestes d'oranges ou sauce camembert	8,90€
Filet mignon de veau aux morilles	15,90€
Gigot d'agneau cuisinée façon chevreuil	9,80€
Rôti de porc Orloff	8,50€
Mignon de porc farci aux abricots sauce au cidre	9,90€
Joue de porc à la bière et au miel	9,30€
Jambon à l'os madère / porto / cidre	8,50€
Filet de bœuf Wellington sauce périgourdine	19,90€

Joue de bœuf braisée à l'ancienne	9,30€
-----------------------------------	-------

Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois

Ou Écrasé de pommes de terre +0,50€/pers

Ou gratin aux cèpes +1,00€/pers

***La chauffe des plats : +0,50€/pers/plat
(avec prêt de container)
merci de vous renseigner pour le
nombre minimum de personnes***

Les garnitures

Féculents :

Polenta au pesto	2€
Gratin dauphinois aux cèpes	4€
Gratin dauphinois	3€
Écrasé de pomme de terre à la crème	3,50€
Beignets de pommes de terre au thym	2,10€
Riz créole ou au citron ou basmati (timbale)	2€
Galette de risotto aux bolets (mini 12)	4,20€

Légumes :

Tomate Belle Maraîchère	2,50€
Verrine de pommes confites	2,50€
Tian de légumes(courgettes, poivrons)	2,50€
Mousse de carottes et fleur de brocoli	2,50€
Demie-pomme fruit et raisins	1,50€
Fagot de haricots verts ou de carottes	2,00€
Aubergines provençales	2,50€
Poire au vin rouge	3,00€
Curry de légumes	2,80€

Plats Traiteur

(commande minimum 10 personnes)

Couscous (poule,agneau,merguez)	9,00€
Paella (poulet,fruits de mer,porc)	18,00€
Choucroute (saucisse,poitrine fumée,salée,rôti porc,pdt)	8,00€
Choucroute de la mer	12,80€
Poule au blanc	8,50€
Tajine et son millet garni.	8€
Tartiflette et salade verte	8,20€
Lasagnes végétariennes	6,70€
Blanquette de poulet sauce façon Grand-Mère, riz	8,20€
Chili con carne	8,00€
Cassoulet	9,60€