

Carte Traiteur

2019



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 : 8h00-13h00
14h30-19h30
Le dimanche : 8h30-12h45
Fermé le mercredi.

Pour votre apéritif

Le froid

Plateau de canapés assortis (20 pièces).....15€
Plateau de canapés assortis (45 pièces).....33€
(composition:charcuterie,poisson et légumes)

Pain surprise:60 sandwiches de charcuterie et saumon.....24,30€
Petit pain surprise 40 sandwiches16,90€
Raïta de concombre au thon.....0,90€
Carotte au lait de coco et œufs de saumon.....0,90€
Toast de foie gras sur chutney fruité1,20€
Tartelette niçoise(thon,tomate).....0,70€
Tartelette de crevettes au curry.....0,70€
Tartelette Preskoff (saumon,aneth,poivron).....0,70€
Mini wrap (saumon ou jambon fumé).....1,20€
Brochette de datte et magret fumé.....0,70€
Brochette d'écrevisses vanillées et pois mange-tout.....0,80€
Ronde d'avocat sur pain aromatique.....1,20€

Le chaud

Feuilletés salés par 5 variétés.....2,50€
Mini pizza (mini 12 pièces).....0,50€
Mini quiche (mini 12 pièces).....0,50€
Mini ramequin (mini 12 pièces).....0,50€
Mini tartelette aux poireaux (mini 12 pièces).....0,50€
Mini tartelette savoyarde (mini 12 pièces).....0,50€
Pruneau au bacon.....0,60€
Mini bouchée St Jacques.....1,15€
Brochette de crevettes au gingembre et citronnelle.....1,20€
Mini bouchée ris de veau.....1,20€
Samoussa de légumes.....0,70€
Mini nems curry et poulet.....0,60€

L'apéritif inspiré (minimum 8 personnes).....6,10€
Assortiment de 5 pièces (froides et chaudes) selon l'inspiration du chef et produits frais du moment

Entrées froides

Terrine de saumon et gambas ,sauce curry.....	4,10€
Saumon fumé et sa garniture.....	6,00€
Médaillons de saumon en Bellevue et sa garniture.....	5,70€
Foie gras de canard et son chutney.....	8,90€
Gâteau de crêpes au thon (la part seule).....	3,20€
Gâteau de crêpes au jambon(la part seule).....	2,50€
Gâteau de crêpes au crabe ou au saumon(la part seule).....	4,00€
Coquille de surimi ou saumon ou crabe.....	2€50 ou 3,20€ ou 3,90€
Cannelloni de crabe aux fruits de la passion.....	7,00€
Foie gras, pralin et sablé parmesan.....	9,10€
Entremet saumon fumé et crabe, pain citronné.....	7,80€
Verrine de la mer(saumon,tomate,blini,crème).....	4,10€
Verrine de la terre(canard, fruits secs,porto).....	4,10€
Terrine de caille forestière, compotée d'agrumes.....	4,80€
Mille-feuille de magret fumé, figues,mousse de canard, pain d'épices.....	4,70€

Entrées chaudes

Dos de cabillaud sur compotée de légumes,sauce Vouvray.....	6,80€
Tournedos de lotte sur lit de poireaux,sauce Bercy.....	9€
Mousseline de brochet,sauce homardine.....	6,30€
Bouchée de ris de veau et morilles.....(mini 12 pers).....	8,80€
Bouchée St Jacques.....	4,10€
Bouchée Ris de veau.....(mini 12 pers).....	5,10€
Timbale de caille au foie gras et champignons(mini 4).....	8€
Filet de sole en croûte d'herbes sauce crustacés.....	8€
Coquille St Jacques de la Manche (3 noix).....	6,90€
La cassolette de la mer(loup,saumon et St Jacques).....	7,20€
Croustade de lotte Béarnaise revisitée chaude.....	5,20€
La marmite du patron (lotte,St Jacques,gambas,champignons,mascarpone)..	7,80€
Cassolette de St Pierre,sole et crème aux noix.....	7,00€
Aumônière de St Jacques à la citronnelle.....	6,90€
Croustillant de canard aux pommes sauce calvados.....	6,50€
Brochette de St Jacques ,gambas et ananas sur julienne de légumes.....	8,10€

Les poissons

Duo de saumon et gambas sur lit de fenouil sauce Aurore.....	7,20€
Tresse de saumon et sole sur crème de poireaux.....	8€
Pavé de loup de mer aux petits légumes.....	5,90€
Filet de bar sauce aux agrumes.....	11€
Filet de dorade,sauce crustacés et julienne de légumes.....	7,20€
Rôti de lotte au lard fumé,sauce normande.....	9,50€
Filet de sandre sauce homardine, compotée d'endives.....	9,50€
Dos de cabillaud sur tatin d'oignons,et crème d'asperges.....	8,20€

Tous nos poissons sont accompagnés de riz basmati en timbale.

Les viandes

Râble de lapin farci de ses foies et jus aigre-doux.....	9,00€
Cuisse de poulet sauce basquaise.....	5,60€
Demi pigeon farci à la royale sauce porto.....	9€
Suprême de pintade au champagne.....	7,20€
Jambonnette de pintade forestière.....	6,60€
Magret de canard aux senteurs des bois ou orange.....	6,90€
Magret de canard à la royale(foie gras)sauce porto.....	8,60€
Cuisse de canard à l'orange ou poivre vert.....	6,30€
Caille désossée farcie aux raisins	9,60€
Émincé de volaille sauce coco et basilic.....	5,70€
Carré de veau au calvados.....	8,50€
Émincé de veau sauce Byriani ou crème de curry.....	7,40€
Paupiette de veau royale.(foie gras).....	7,00€
Rôti de veau Orloff.....	7,50€
Grenadin de veau au jambon cru ,sauce aux cèpes ou normande.....	9€
Épaule de veau aux zestes d'oranges ou citronnelle.....	7,50€
Filet mignon de veau aux morilles.....	14€
Poitrine de veau farcie à la sicilienne.....	6,30€
Gigot d'agneau façon chevreuil ou au romarin.....	7,50€
Noisette d'agneau en croûte et jus au thym frais.....	9,50€
Rôti de porc aux chanterelles.....	6,00€
Rôti de porc Orloff.....	6,50€
Filet mignon de porc à la normande.....	7,90€
Jambon à l'os sauce madère ou porto ou cidre.....	5,90€
Filet de bœuf Wellington sauce périgourdine(mini 8 pers).....	9,50€
Jambon à l'os en croûte(mini 8 pers).....	7,50€

Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois .

Les garnitures

Féculents :

Polenta aux graines de pavots.....	1,10€
Gratin dauphinois aux cèpes	3,10€
Gratin dauphinois	2,50€
Écrasé de pomme de terre à la crème d'Isigny.....	2,50€
Beignets de pommes de terre.....	1,20€
Riz créole ou au citron ou basmati (en timbale).....	1,50€
Galette de risotto aux bolets.....	3,80€

Légumes :

Tomate Belle Maraîchère.....	1,50€
Verrine de pommes confites.....	1,30€
Mille-feuille de légumes estivaux.....	1,90€
Mousse de carottes et fleur de brocoli.....	1,30€
Demie-pomme fruit et raisins.....	0,80€
Fagot de haricots verts ou de carottes.....	1,10€
Aubergines provençales.....	1,50€
Poêlée de légumes d'antan.....	1,90€
Poire au vin rouge.....	1,50€
Curry de légumes.....	1,90€

Plats Traiteur

(commande minimum 10 personnes)

Couscous (poule,agneau,merguez).....	6,70€
Paella (poulet,fruits de mer,porc).....	7,60€
Choucroute (saucisse,poitrine fumée,salée,rôti porc).....	5,60€
Baeckeffe (plat alsacien/agneau,porc,bœuf).....	6,10€
Cassoulet.....	6,60€
Poule au blanc.....	6,40€
Tajine de veau ou poulet ou agneau et son millet garni.....	6,60€
Joue de bœuf braisée à l'ancienne et pomme Macaire.....	6,30€
Tartiflette et salade verte.....	5,90€

Les buffets

Classique :9,95€ /personne buffet entièrement froid

- 3 salades de saison (carottes, taboulé,piémontaise)
- 2 sortes de terrines (rillettes , pâté de foie)
- 4 sortes de charcuterie coupée(salami,saucisson à l'ail,roulade,rosette)
- Tortillas, beignets d'aubergine ou jambon melon en saison
- Poulet , rôti de porc et ses condiments

Tendance:12,90€/pers

- 4 salades de saison :carottes,taboulé,salade du chef,salade du soleil
- 2 sortes de terrines :campagne,canard à l'orange
- 5 sortes de charcuterie coupée (saucisson à l'ail,salami,andouille de Vire,jambon fumé,roulade)
- Tortillas, beignets d'aubergine,tartes aux fruits de mer
- Mini cake au jambon et tomates séchées
- Poulet ,rosbif, porc froids et ses condiments

Raffiné:19€/personne

- 6 sortes de salades de saison(salade du chef, groënland, salade du soleil,salade haïtienne, camarguaise, taboulé de quinoa)
- 3 sortes de terrines(rillettes à l'oie,canard à l'orange,pied de porc à l'andouille)
- 6 sortes de charcuterie coupée(salami,rosette, jambon cru, andouille, roulade, saucisson à l'ail)
- Saumon farci aux herbes, cabillaud farci aux petits légumes et ses trois sauces
- Poulet , rosibif , jambon à l'os froid ou jambon à l'os chaud et son gratin dauphinois

Le plateau de charcuterie

Présenté,il comprend 5 sortes de charcuterie et 2 sortes de terrines en bâtonnets :2,90€/pers

Livraison : 20€ dans un rayon de 30km 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.

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.

Tarif à l'emporté janvier 2019

Tva 5,5%