

## Le plateau charcuterie

Minimum 10 personnes  
5 variétés de charcuterie coupée  
2 variétés de terrines coupées en bâtonnet  
2,90€/pers

## Les buffets

15 personnes minimum

**Classique** : 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**: 13,20€/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, tartes aux fruits de mer (à chauffer)

Mini cake au jambon et tomates séchées

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 : 6,10€/pers

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

**Formule 8 pièces** par personne : 9,50€/pers

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

**Formule 15 pièces** : 17,90€/pers

Cette formule est un repas dînatoire, sans le dessert.

## Les plateaux fromages

Minimum 10 personnes

**Duo de fromages**, salade, vinaigrette et beurre : 2,10€/pers

**Trio de fromages**, salade, vinaigrette et beurre : 2,50€/pers

Livraison : 25€ 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 : Lundi 14h30/19h Mardi 14h30/19h.

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](mailto: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 2022



Boucherie-Charcuterie-Traiteur

Jéhan-Leconte

4, rue maréchal Bertrand  
50260 Bricquebec

02 33 52 27 28

[www.traiteur-jehanleconte.fr](http://www.traiteur-jehanleconte.fr)

Horaires du magasin :

Du lundi au samedi : 8h00-12h45  
14h30-19h

Magasin fermé mercredi et dimanche.

Dimanche traiteur : retrait des commandes chaudes

## Pour votre apéritif à la carte

### Le froid

Plateau canapés 20 toasts	15,40€
Plateau canapés 45 toasts (composition: charcuterie, poisson et légumes)	34,20€
Pain surprise 60 sandwiches	26,80€
Petit pain surprise 40 sandwiches	18,60€
Sucette de foie gras au pralin.	1,50€
Carotte au lait de coco et œufs de saumon	1,30€
Toast de foie gras sur chutney fruité	1,80€
Tartelette niçoise (thon, tomate)	0,80€
Tartelette de crevettes au curry	0,80€
Tartelette Preskoff saumon, aneth, poivron	0,80€
Mini wrap (saumon ou jambon fumé)	1,50€
Brochette de datte et magret fumé	0,80€
Brochette d'écrevisses vanillées et pois mange-tout	0,80€
Bruschetta Tête de moine et poivrons	1,50€

### Le chaud

Feuilletés salés par 5 variétés	3,50€
Mini pizza (mini 12 pièces)	0,80€
Mini quiche (mini 12 pièces)	0,80€
Mini ramequin (mini 12 pièces)	0,80€
Tartelette aux poireaux ( mini 12 pièces)	0,80€
Tartelette savoyarde( mini 12 pièces)	0,80€
Pruneau au bacon	0,80€
Mini bouchée St Jacques	1,50€
Minis acras de morue	0,50€
Brochette de poulet Yakitori	1,80€
Samoussa de légumes	0,80€
Mini nem curry et poulet	0,70€

## Entrées froides

Terrine de saumon et gambas ,sauce curry	4,50€
Saumon fumé et sa garniture	6,50€
Médallions de saumon en Bellevue et sa garniture	6,70€
Foie gras de canard et son chutney	9,50€
Gâteau de crêpes au crabe (la part seule)	4,70€
Cannelloni de crabe aux fruits exotiques	7,20€
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)	4,50€

Verrine de la terre (canard, fruits secs, porto)	4,50€
Terrine de caille forestière, compotée d'agrumes	4,80€
Mille-feuille de magret fumé, figues, mousse de canard, pain d'épices	4,90€
Pamplemousse au crabe	4,80€
Avocat crevettes à la coriandre	4,20€
Sushi-cake végétarien mini 6 pers	4,20€
Compressé de canard (magret et foie gras) sur focaccia	7,10€

## Entrées chaudes

Bouchée de ris de veau et morilles mini 6 pers	8,80€
Bouchée St Jacques et fruits de mer	4,50€
Bouchée forestière et volaille (mini 6 )	5,10€
Coquille St Jacques de la Manche	7,90€
La cassolette de la mer	7,20€
La marmite du patron	7,95€
Aumônière de St Jacques à la citronnelle	6,90€
Cassolette d'écrevisses et gambas, sur champignons et légumes	6,60€
Brochette de St Jacques, gambas et ananas sur julienne de légumes	8,30€
Brochette de saumon et St Jacques, sur pasta al verde sauce normande	7,50€
Marmite de caille et joue de porc	7,50€

## Les poissons

Duo de saumon et gambas sur lit de fenouil sauce Aurore	7,80€
Pavé de loup de mer aux petits légumes	7,20€
Filet de bar snacké sauce homardine	11€
Filet de dorade, sauce crustacés et julienne de légumes	7,80€
Rôti de lotte au lard fumé, sauce normande	10,50€
Dos de cabillaud sur tatin d'oignons, et crème d'asperges	9,20€

*Tous nos poissons sont accompagnés de riz basmati en timbale.*

## Les viandes

Fricassée de poulet sauce provençale	6,50€
Demi pigeon farci à la royale sauce porto	10,20€
Suprême de pintade au champagne	7,80€
Jambonnette de pintade forestière	6,90€
Magret de canard aux senteurs des bois ou orange	7,50€
Magret de canard à la royale (foie gras) sauce porto	9,50€
Cuisse de canard à l'orange ou poivre vert	6,60€
Caille désossée farcie aux raisins	10,80€
Caille à la royale, jus au porto	11,50€
Émincé de volaille sauce coco et basilic	6,50€
Carré de veau au calvados	9,70€
Paupiette de veau royale (foie gras) sauce périgourdine	8,90€
Rôti de veau Orloff sauce moutarde	7,70€
Grenadin de veau au jambon cru sauce normande	9,00€
Épaule de veau aux zestes d'oranges ou sauce camembert	7,50€
Filet mignon de veau aux morilles	13,50€
Gigot d'agneau cuisinée façon chevreuil	8,80€
Souris d'agneau confite et jus au thym frais	9,50€
Rôti de porc Orloff	6,70€
Filet mignon de porc à la normande sauce au cidre	7,90€
Joue de porc à la bière et au miel	8,30€
Jambon à l'os madère / porto / cidre	6,90€
Bœuf Wellington sauce périgourdine (mini 8 pers)	13,80€
Jambon à l'os en croûte (mini 8 pers)	7,90€
Joue de bœuf braisée à l'ancienne	8,10€

*Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois*

*Ou Écrasé de pommes de terre +0,50€*

## Les garnitures

### Féculents :

Polenta aux graines de pavots	1,50€
Gratin dauphinois aux cèpes	3,10€
Gratin dauphinois	2,50€
Écrasé de pomme de terre à la crème	3,00€
Beignets de pommes de terre	1,90€
Riz créole ou au citron ou basmati (timbale)	1,50€
Timbale de riz sauvage	1,80€
Galette de risotto aux bolets (mini 12)	3,80€

### Légumes :

Tomate Belle Maraîchère	1,80€
Verrine de pommes confites	1,80€
Mille-feuille de légumes (mini 12)	2,80€
Mousse de carottes et fleur de brocoli	1,80€
Demie-pomme fruit et raisins	0,80€
Fagot de haricots verts ou de carottes	1,50€
Aubergines provençales	1,80€
Poire au vin rouge	2,50€
Curry de légumes	2,10€

## Plats Traiteur

( commande minimum 10 personnes )

Couscous (poule, agneau, merguez)	7,10€
Paella (poulet, fruits de mer, porc )	8,50€
Choucroute (saucisse, poitrine fumée, salée, rôti porc)	5,80€
Choucroute de la mer	8,80€
Baeckeoffe ( agneau, porc, bœuf )	6,40€
Poule au blanc	6,60€
Tajine et son millet garni.	6,90€
Tartiflette et salade verte	6,20€
Lasagnes végétariennes	5,70€
Blanquette de poulet sauce façon Grand-Mère, riz	6,60€