



Jehan Leconte - TRAITEUR

4 Rue du Maréchal Bertrand - 50260 BRICQUEBEC - TEL : 02 33 52 27 28

Buffet 1 Le classique à partir de 15 personnes minimum

Salades composées : carottes, taboulé, piémontaise
Terrines : rillettes, pâté de foie
Charcuterie coupée : salami, saucisson à l'ail, roulade, rosette
Tortillas, beignets d'aubergine
Poulet, rosbif froids et ses condiments

----Prix : 11,50€/personne

Buffet 2 Le tendance à partir de 15 personnes minimum

4 sortes de salades de saison (carotte, 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

----Prix : 14,80€/personne

Buffet 3 Le raffiné à partir de 15 personnes minimum

6 sortes de salades de saison (salade du chef, Groenland, 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, rosbif, jambon à l'os froid ou jambon à l'os chaud et sa sauce madère et Gratin dauphinois

-----Prix : 24,00€/personne

Buffet 4 Le Prestige à partir de 25 personnes minimum

6 sortes de salades de saison (salade du soleil, irlandaise, italienne, waldorf, mesclun et magret fumet, toscane)
4 sortes de terrines (cailles aux raisins, rillettes de canard, foie de volaille à l'armagnac, jambon persillé)
Opéra de foie gras et figues et gelée de pommeau
Mousse de saumon fumé et œufs de capelan
Cascade de crevettes et langoustines et sa sauce calypso
Turbot en chaud-froid ou langouste en Bellevue ou terrine de homard et St-Jacques
Huîtres et bulots
Jambon à l'os, côte de bœuf, gigot du Cotentin froid ou jambon à l'os et gigot chaud
Gratin dauphinois ou salade de pommes de terre au curry (froide) ou risotto dans meule de parmesan (chaud)
Légumes d'antan ou niçoise de légumes

----Prix : 35,00€/personne

Buffet n°5 Le Méditerranéen à partir de 25 personnes minimum

4 sortes de salades de saison (Groënland, Chef, Haïtienne, Tomates mozzarella)
Vitello Tonato (Veau avec sauce au thon)
Melon et jambon cru (en saison) ou Tortillas, beignets d'aubergine
Tian de légumes à la provençale
Feuilles de vigne et œuf mimosa
Poivrons confit à la calabraise
Soufflé d' écrevisses sur biscuit taboulé
Chouchous au saumon fumé

Viande froide:

Suprême de volaille, rosbif, jambon à l'os
salade niçoise

-----Prix : 14,50(entrées) + 7,20(pour viande et niçoise) par personne

Buffet du sud, buffet n°6 à partir de 25 personnes minimum

6 sortes de salades composées
Tian de légumes à la provençale
Filet de sardines à l'escabèche
Anchois marinés façon orientale
Jambon cru fumé et melon (en saison) ou Magret de canard fumé
Tatin de tomates et mozzarella au basilic
Aspic de roulade à l'ancienne
Saucisson brioché

Viande chaude en buffet :

Jambon à l'os et gratin dauphinois

-----Prix : 15.10€/pers (entrées) + 8,60€ (viande chaude) par personne

Livraison

30€ dans un rayon de 30 km autour de Bricquebec

Modalités de réservation

Pour qu'une réservation soit garantie et devienne définitive, le client devra verser des arrhes correspondant à minimum 30 % du total T.T.C. des prestations. La prestation ne sera confirmée qu'à réception d'une confirmation écrite du client accompagnée du versement des arrhes et de ses choix.

Retour matériel

Le retour du matériel se fait par vos soins le lundi ou le mardi suivant le repas. En cas d'impossibilité, il vous sera facturé au tarif livraison, soit 30€ dans un rayon de 30km de Bricquebec. 1€ le km supplémentaire .

Présence de cuisinier forfait 165,00€ (voir conditions)