

Le plateau charcuterie

Minimum 10 personnes
5 variétés de charcuterie coupée
2 variétés de terrines coupées en bâtonnet
3,30€/pers

Les buffets

20 personnes minimum
buffet entièrement froid

Classique : 11,50€ /personne

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: 14,80€/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 : 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 : 30€ 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 2025



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 janvier 2025

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 sandwiches	31€20
Petit pain surprise 40 sandwiches	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€
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 poulet	0,80€

Entrées froides

Terrine de saumon et gambas ,sauce curry	5,10€
Saumon fumé et sa garniture	8,50€
Médallions de saumon en Bellevue et sa garniture	6,50€
Coquille de saumon	5,10€
Foie gras de canard et son chutney	13,50€
Gâteau de crêpes au crabe (la part seule)	6,70€
Cannelloni de thon aux herbettes	5,70€
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,porto)	5,50€
Mille-feuille de magret fumé, figues,mousse de canard, pain d'épices	5,90€
Pamplemousse au crabe	5,80€
Avocat crevettes à la coriandre	5,20€
Gâteau de crêpes au jambon	2,70€
Gâteau de crêpes au thon	3,60€

Entrées chaudes

Bouchée de ris de veau et morilles mini 6 pers	9,80€
Bouchée St Jacques et fruits de mer	6,80€
Croustade forestière et volaille (mini 6)	4,90€
Coquille St Jacques de la Manche	9€
La cassolette de la mer (loup, saumon, St Jacques,julienne légumes)	9€
La marmite du patron (lotte,St Jacques, gambas,champignons)	9€
Cassolette 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	7,70€
Suprême de pintade sauce camembert ou sauce champagne	9,80€
Jambonnette de pintade forestière	8,00€
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€
Caille désossée farcie aux raisins	12,80€
Caille à la royale, jus au porto	14,50€
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	8,90€
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€
Souris d'agneau confite et jus au thym frais	15€
Rôti de porc Orloff	7,90€
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	8,10€
Filet de bœuf Wellington sauce périgourdine	19,90€
Jambon à l'os en croûte	10,90€
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€
Riz créole ou au citron ou basmati (timbale)	1,90€
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)	8,50€
Paella (poulet,fruits de mer,porc)	10€
Choucroute (saucisse,poitrine fumée,salée,rôti porc,pdt)	7€
Choucroute de la mer	11,80€
Baeckeoëffe (agneau,porc,bœuf)	8,60€
Poule au blanc	8€
Tajine et son millet garni.	8€
Tartiflette et salade verte	8,00€
Lasagnes végétariennes	6,70€
Blanquette de poulet sauce façon Grand-Mère, riz	7,90€
Chili con carne	7,90€
Cassoulet	9,40€