



CARTE TRAITEUR

2026





À travers cette carte, spécialement imaginée
pour vous créer des moments d'exception,
partez à la découverte de nos inspirations culinaires,
de nos coups de coeur et de nos nouveautés.

Entre imagination, création et rêves,
nous souhaitons vous accompagner dans un voyage
gustatif tout au long de cette année 2026.

Découvrez nos coups de coeur et nos nouveautés !
Repérez les avec leurs jolis symboles.

Coup de coeur



Nouveautés



Toute l'équipe de la
Maison Chombart

DEMANDE DE DEVIS ET DE RENDEZ-VOUS

**Nous sommes à l'écoute de vos projets et de vos envies !
Nous réalisons vos devis sur-mesure pour vos événements :**

Mariage, cocktail, réception, anniversaire...

Faites-nous part de votre projet !

Contactez-nous : 03 28 41 81 92 / contact@traiteur-chombart.fr

Du lundi au samedi, de 7h à 13h et de 14h30 à 19h.

Demande de rendez-vous par téléphone ou par mail.

CONSIGNES CAISSES

Dans un objectif de réduction des déchets nous avons pris la décision de placer soigneusement vos commandes dans des caisses.

Celles-ci seront consignées au tarif de 15€.

Nous vous rembourserons dès la réception de celle(s)-ci.*

CONSIGNES PLATS

Chaque année, certaines entrées chaudes sont présentées dans nos jolis plats afin de vous proposer une présentation soignée et de qualité.

Ces plats sont consignés 5€/l'unité.

Nous vous rembourserons dès la réception de ceux-ci.*

Nous vous remercions pour votre compréhension.

*remboursement sous présentation des consignes dans l'état initial

NOS AMUSES BOUCHES CHAUDS

✦✦ Nos nouveautés

Pour réchauffer vos plateaux dans votre four à 160°C pendant 15 minutes.
Sauf le plateau bruschettas, voir les instructions ci-dessous.

♥ Nos coups de coeur

Les finger food *(plateau de 24 pièces à chauffer)*

Mozza sticks, beignets de calamars, camemberts frits et leurs sauces.....16.80€

Les petits fours *(plateau de 24 pièces à chauffer)*

Bouchée volaille, beignet de langoustine, brioche d'escargot, saucisse feuilletée, quiche lorraine, croque-monsieur, pizza reine, burger boeuf.....21.60€

Les brioches escargots *(plateau de 24 pièces)*

Brioche escargot et beurre à l'ail21.60€

♥ Les burgers boeuf *(plateau de 12 pièces)*

Steak haché de boeuf, cheddar, cornichon, sauce barbecue.....21.60€

♥ Les burgers poulet *(plateau de 12 pièces)*

Poulet croustillant, cheddar, cornichon, sauce burger21.60€

♥ Les hot dogs *(plateau de 12 pièces)*

Saucisse de Strasbourg maison, ketchup, moutarde, oignons frits.....21.60€

Les croques-monsieur *(plateau de 12 pièces)*

- Croque Français (jambon et emmental)
- Croque Welsch (cheddar et jambon)
- Croque Italien (pesto, mozzarella, jambon cru)21.60€

Les bruschettas *(plateau de 12 pièces)*

- Bruschetta italienne (pesto, jambon cru, tomate confite, parmesan)
- Bruschetta nordique (saumon fumé maison, fromage frais)
- Bruschetta espagnole (chorizo, tapenade de poivrons confits).....21.60€

Conseil : réchauffez vos bruschettas dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, 5 minutes

NOS AMUSES BOUCHES FROIDES



Nos nouveautés



Nos coups de coeur



Le Trio (plateau de 24 pièces)

- Wrap au saumon fumé / Wrap jambon fromage
- Burger foie gras et pomme façon tatin / Burger au saumon fumé
- Pita poulet à l'indienne / Pita tapenade de tomate et fêta22.80€

Les canapés (plateau de 24 pièces)

Saumon fumé / Foie gras / Chèvre miel magret de canard / Rillettes21.60€

Les canapés végétariens (plateau de 24 pièces)

Tapenade de poivrons confits, Chèvre miel noisettes,
Houmous de patate douce au curry, Tapenade d'artichaut basilic.....21.60€

Les navettes (plateau de 24 pièces)

Saumon fumé / Chèvre miel noisettes / Rillettes de porc.....22.80€



Les clubs sandwichs (plateau de 24 pièces)

- Saumon fumé, crème ciboulette, oignon rouge
- Rôti de dinde, emmental, oignon rouge, mayonnaise
- Rosette, beurre, cornichons.....22.80€



Les bagels (plateau de 18 pièces)

- Bagel Nordique (Saumon fumé maison, fromage frais, ciboulette)
- Bagel New-Yorkais (Rôti de dinde, cheddar, sauce barbecue, cornichon)
- Bagel Italien (Jambon cru, pesto, tomate séchée et parmesan).....21.60€



Les focaccias (plateau de 12 pièces)

- L'Italienne (Mortadelle, pesto, tomate, parmesan)
- La Nordique (Saumon fumé, fromage frais)
- L'Espagnole (Chorizo et tapenade de poivrons confits)21.60€

Les verrines froides (3 variétés, boîte de 12 pièces)

- Foie gras et pommes caramélisées façon tatin
- Chèvre, miel, pain d'épices, magret de canard et noisettes
- Tartare de saumon, fromage frais et ciboulette.....19.80€

Les pains surprise (8 à 10 personnes) (5 à 6 personnes pour le végétarien)

Tradition : Jambon de montagne, Rillettes de porc, Mousse de canard.....39.00€

Océan : Saumon fumé, miette de surimi, rillettes de thon.....45.00€

Végétarien : Tapenade de poivrons confits, Chèvre miel, Tapenade
d'artichauts, Houmous de patate douce35.00€

COMMANDES

♥ Nos coups de coeur

Nos planches et Box sont à commander 48h à l'avance.

Notre Box Barbecue est disponible en fonction de la saison.

NOS PLANCHES

♥ Planche Apéritive

4.95€/la part

Assortiment de charcuteries
et de fromages.

Planche Italienne

5.95€/la part

Assortiment de charcuteries italiennes,
brochettes tomate mozzarella, gressins et
fromages.

NOS BOX

♥ Box Fromagère

5.95€/la part

Fromages : Assortiment de notre
sélection de fromages affinés.

Confiture : Poire et coing aux
épices.

Fruits de saison.

Box Veggie

4.95€/la part

Assortiments de légumes de saison.

Pickles : choux-fleurs au curry et maïs.

Sauces : Houmous de patate douce au curry,
Tapenade de poivrons confits, Tapenade
d'artichaut et basilic.

Box Brunch

8.95€/la part

Pancakes et gaufres

Fruits de saison

Confiture / Pâte à tartiner

Assortiment de notre sélection de
charcuteries et fromages.

♥ Box Barbecue

9.00€/la part

Steak mariné au poivre

Brochette de volaille marinée à l'échalotte

Brochette trio de saucisses : barbecue,
herbes, merguez

1/2 tranche de lard épicé



Nos coups de coeur

COMMANDES

Nos plateaux Gourmets et Prestiges sont à commander 48h à l'avance.

NOS PLATEAUX GOURMETS

Plateau Pierrade

11.95€ par pers. avec légumes

8.00€ par pers. sans légumes

Viandes : Bœuf, veau, filet de porc, dinde, émincé de poulet à l'indienne, pavé charcutier, lard fumé cru.

Légumes : champignons, poivrons, carottes râpées, tomates, pommes de terre.

Plateau Raclette

9.95€/pers. avec fromage

5.95€/pers. sans fromage

Charcuteries : Viande des grisons, Coppa, Jambon de Montagne, Galet nature, Mortadelle, Jambon, Bacon.

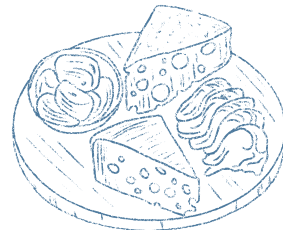
Fromage à raclette

Plateau Charcuterie

5.95€ par pers.

Charcuteries : Jambon, Mortadelle, Saucisson, Jambon cru, Coppa, Rosette, Pâté.

Accompagnements : Filet américain, Rillettes de thon, Cornichons.



NOS PLATEAUX PRESTIGES

Plateau de Foie gras

10.95€/la part, pour 4 personnes minimum.

1/2 tranche de Foie gras de canard,

1/12 tranche de Lucullus,

Verrine foie gras et pommes façon tatin,

Confit d'oignon, Toasts.

Plateau de Saumon

8.95€/la part, pour 4 personnes minimum.

1/2 tranche de saumon fumé maison

Verrine au saumon et fromage frais

Terrine de saumon,

Crème de fromage frais ciboulette, Toasts.

NOS BUFFETS

♥ Nos coups de coeur

♥ Buffet Terroir

à 13.95€/la part, pour un minimum de 15 personnes
Saumon Bellevue

Rôti de boeuf, Rôti de porc, Filet de poulet
Potjevleesch, Pâté de campagne

Salades : Taboulé, Carottes râpées, Coleslaw,
Piémontaise, Salade de pâtes au curry

Sauces et condiments : Mayonnaise, Cocktail,
Béarnaise, Cornichons.

♥ Buffet Tradition

à 16.95€/la part, pour un minimum de 15 personnes

Charcuteries : Jambon, Saucisson, Jambon cru,
Coppa, Rosette, Mortadelle, Chorizo, Pâté maison.

Salades : Taboulé, Carottes râpées, Coleslaw,
Piémontaise, Salade de pâtes au curry, Salade de
haricots verts et parmesan.

Fromages : Mimolette affinée 13 mois,
Tête de Moine AOP et Comté AOP.

Sauces et condiments : Mayonnaise, Cocktail,
Béarnaise, Cornichons, Confiture poire et coing.

Buffet Barbecue

à 11.95€/la part, pour un minimum de 15 personnes

Viandes : Steak mariné, Brochette de volaille
marinée, Lard mariné, Merguez, Saucisse aux
herbes et Saucisse barbecue

Salades : Taboulé, Carottes râpées, Coleslaw,
Salade Piémontaise, Salade de pâtes au curry

Sauces : Béarnaise, Cocktail, Mayonnaise

Buffet Côté Mer

à 18.95€/la part, pour un minimum de 15 personnes
Aumônière de saumon fumé

Tomate au thon

Verrine de tartare de saumon

Viandes : Rôti de boeuf, Rôti de porc, Rôti de dinde

Salades : Taboulé, Carottes râpées, Coleslaw,
Piémontaise, Salade de pâtes au curry

Sauces et condiments : Mayonnaise, Cocktail,
Béarnaise, Cornichons.

Buffet Prestige

à 24.95€/la part, pour un minimum de 15 personnes

1/2 tranche de foie gras, 1/2 tranche de Lucullus

Saumon fumé, Verrine de tartare de saumon

Viandes : Rôti de boeuf, Rôti de porc, Gigot d'agneau

Salades : Taboulé, Carottes râpées, Coleslaw,
Piémontaise, Salade de pâtes au curry,
Salade de haricots verts et parmesan.

Sauces et condiments : Mayonnaise, Cocktail,
Béarnaise, Cornichons.



NOS MENUS

**possibilité de contenir
une consigne : 5.00€*

Composez votre menu selon vos goûts,
avec l'ensemble de nos créations culinaires.
Partez à la découverte de nouvelles saveurs et
d'associations gustatives, surprenez vous !

MENU N°1

27.95€ par pers.

- 4 mises en bouche
- 1 entrée froide ou chaude*
- 1 plat chaud
- 2 accompagnements

MENU N°2

34.95€ par pers.

- 4 mises en bouche
- 1 entrée froide
- 1 entrée chaude*
- 1 plat chaud
- 2 accompagnements

MENU ENFANT

9.95€ par pers.

- Une mini pizza jambon fromage
- Une saucisse feuilletée
- Un roll de cordon bleu
- 2 gaufrettes de pomme de terre
- 1 sachet de bonbons

NOS PLATS TRAITEUR

Découvrez nos plats traiteur
incontournables !

Les plats que nous pouvons réaliser en
grande quantité pour vos événements.
Demande de prestation sur devis.

Tous nos plats traiteur sont des repas
complets, composés de leur viande ou
poisson et accompagnements.

- Couscous
- Lasagnes bolognaise
- Poulet au maroilles
- Carbonade Flamande
- Paëlla

NOS ENTRÉES FROIDES



Nos nouveautés



Nos coups de coeur

Prix à la part / €

*consigne plat : 5.00€

♥ Douceur foie gras et pommes façon tatin*.....7.95€
Mousse de foie gras de canard, pommes caramélisées façon tatin, crumble au pain d'épices.

Assiette de foie gras de canard, Lucullus,
confit d'oignon et leur pain d'épices.....10.95€

♥ Cheesecake au saumon fumé.....6.95€
Biscuit sablé salé, crème de fromage frais, ciboulette, saumon fumé maison.

Assiette de saumon fumé et terrine de poisson,
crème de fromage frais et toasts.....8.95€

✦✦ Eclair aux asperges vertes et jambon cru.....6.95€

✦✦ Dôme de saumon et avocat6.95€

Avocat garni au surimi.....3.45€

Coquille de saumon5.45€
Pavé de saumon cuit, accompagné de macédoine, oeuf dur, mayonnaise et crudités.

Aumônière de saumon fumé et son coeur Saint-Jacques.....7.95€
Saumon cuit et son coeur Saint-Jacques enroulé dans une tranche de saumon fumé.

Éclair mousse de betterave acidulée, pickles et fêta4.95€
Entrée végétarienne.

Tartare de légumes croquants et mousse de chèvre4.95€
Entrée végétarienne.

NOS ENTRÉES CHAUDES



Nos nouveautés



Nos coups de coeur

Prix à la part / €

*consigne plat : 5.00€

Ris de veau braisés aux morilles*.....8.95€

La marmite du pêcheur*.....7.95€

Noix de Saint-Jacques, Filet de sole, Saumon rose.

✦ Crème brûlée au foie gras et pain d'épices*.....7.95€

✦ Cassolette de cromesquis* au pulled pork et crème de poivron rouge*.....6.95€

*Croquettes

✦ Oeuf mollet frit, crème d'asperges et chorizo*.....5.95€

Crumble de Saint-Jacques aux petits légumes*.....7.95€

♥ Bouchée volaille3.45€

Coquille Saint-Jacques5.95€

Éclair de Saint-Jacques, fondue de poireaux, sauce acidulée6.95€

✦ Tarte fine aux légumes du soleil et fêta4.95€

Entrée végétarienne.

NOS PLATS CHAUDS



Nous précuison l'ensemble de nos plats, afin de vous permettre de réchauffer l'ensemble de vos choix au four pendant 30 minutes à 160°C.



Nos nouveautés



Nos coups de coeur

Prix à la part / €

*consigne plat : 5.00€

LES VIANDES

- ♥ Tournedos de filet de bœuf, sauce au poivre vert.....12.95€
- Grenadin de veau et sa crème de champignons10.95€
- ♥ Ballotine de volaille farcie.....9.95€
- Jambon chaud sauce champagne7.95€
- Souris d'agneau confite au thym.....10.95€
- ♥ Magret de canard au miel et sa croute de pain d'épices.....10.95€
- Suprême de pintade farcie aux champignons10.95€

LES POISSONS

- Pavé de saumon au beurre blanc citronné9.95€
- ✦ Dos de lieu et son velouté de lait de coco au curry.....9.95€

VÉGÉTARIEN

- Curry de légumes et riz parfumé.....9.95€
- ✦ Cannellonis aux légumes grillés.....9.95€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Apportez de la couleur dans votre assiette !



Nos nouveautés



Nos coups de coeur

LES LÉGUMES

Fagot de haricots verts et sa tranche de lard.....1.95€

✦ Purée de carotte2.95€

Tomate provençale1.20€

Gratin de choux-fleurs2.50€

♥ Tarte tatin aux tomates confites2.20€

LES FÉCULENTS

♥ Buisson de pommes de terre à la sarladaise2.50€

Gratin dauphinois2.50€

Brochette pommes de terre grenailles rôties thym et miel.....2.50€

✦ Risotto parmesan et champignons2.50€

♥ Pomme de terre en soufflé.....2.50€

Gaufrettes de pommes de terre (2 unités)1.20€

NOS BARS ET SHOWS CULINAIRES

Réalisation de devis sur-mesure pour vos évènements !

NOS BARS SALÉS

(minimum 50 personnes)

Bar à huîtres

Bar à fromage

Bar à saucissons

Bar à raclette



NOS SHOWS CULINAIRES SALÉS

(minimum 80 personnes)

Découpe de jambon espagnol (minimum 150 personnes)

Découpe de saumon fumé maison

Découpe de saumon gravlax maison

Foie gras poêlé, purée de framboises, fleur de sel

Gambas à la plancha

Saint-Jacques snackées au pesto

Burger bœuf, cheddar, sauce barbecue

Boudin blanc poêlé (de octobre à mars)



NOS SHOWS CULINAIRES SUCRÉS

(minimum 50 personnes)

Bar à crêpes

Avec pâte à tartiner, sucre, cassonade, confiture



NOS PLATEAUX REPAS

✦ Nos nouveautés
♥ Nos coups de cœur

Tous nos plateaux repas sont accompagnés de 2 variétés de fromage, du beurre, du pain, un dessert, couverts et serviette. A commander 48h à l'avance.

Le Campagnard ✦

17.95€ par pers.

Entrée : Assortiment de saucissons maison, pickles, moutarde.

Plat : Emincé de rôti de boeuf, sauce béarnaise, salade de pommes de terre rôties à l'ail et au thym, oignons rouges.

♥ Le Manhattan ✦

17.95€ par pers.

Entrée : Coleslaw, sésame et pickles.

Plat : Tenders de poulet maison, pommes de terre rôties à l'ail et au thym, pickles d'oignons rouges et cornichons, sauce barbecue fumée.

Le Colorado ✦

17.95€ par pers.

Entrée : Carpaccio de betterave rouge et Chioggia, suprêmes d'orange, fête, noix, vinaigrette balsamique.

Plat : Salade de légumineuses, cramberries, graines de courges, falafels.

♥ Le Périgourdin ✦

21.95€ par pers.

Entrée : Pain grillé à l'huile d'olive, chèvre, miel, jambon cru, figues et pignons de pain.

Plat : Salade périgourdine, pommes de terre rôties à l'ail et au thym, salade, magret de canard, noix, pain d'épices, 1/2 tranche de foie gras, betterave Chioggia.

L'Italien ✦

17.95€ par pers.

Entrée : Carpaccio de tomates et mozzarella, huile d'olive et pesto.

Plat : Salade de pâtes au pesto, jambon cru, mozzarella, tomates confites, pignons de pain et parmesan.

Le New Delhi ✦

17.95€ par pers.

Entrée : Bâtonnets de légumes croquants, houmous de patate douce au curry, salade coleslaw, sésame, ciboulette.

Plat : Emincé de poulet rôti, salade de pâtes, poivrons et sauce au curry.

Le Norvégien ✦

19.95€ par pers.

Entrée : Médaillon de saumon rose et crudités.

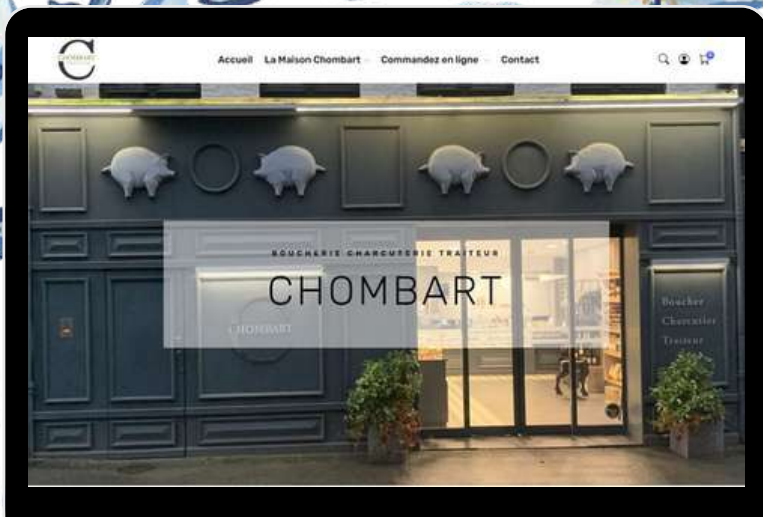
Plat : Roll de saumon fumé, rillettes de saumon et noix de Saint-Jacques, riz assaisonné à l'huile d'olive et citron, salade, pickles et noix.

♥ Le Prestige ✦

24.95€ par pers.

Entrée : Foie gras de canard, Lucullus, pain d'épices et confit d'oignon.

Plat : Tataki de boeuf, salade de pomme de terre rôties et haricots verts, vinaigrette à la moutarde et au miel.



Retrouvez toute notre offre de produits sur

 www.traiteur-chombart.fr 

 Click and Collect



43 rue de l'église, Hazebrouck



03 28 41 81 92



contact@traiteur-chombart.fr



Ouvert du Lundi au Samedi de 7h00 à 13h00 et de 14h30 à 19h00

