



CHOMBART
TRAITEUR

CRÉATEUR D'INSTANTS GOURMANDS
DEPUIS 1963

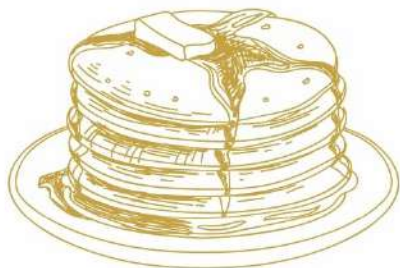
Évènements privés - Évènements professionnels
Réceptions - Cocktails - Plateaux repas - Box Gourmandes



NOS BOX GOURMANDES (Pour un minimum de 4 personnes)

La classique - Planche apéritive.....19.80€ pour 4 personnes.

- Assortiment de notre sélection de charcuteries
- Assortiment de notre sélection de fromages affinés
- Quelques extras : fruits secs, à coque et frais



La Brunch.....11.95€/pers.

(Pour un minimum de 2 personnes)

- Assortiment de notre sélection de charcuteries
- Assortiment de notre sélection de fromages affinés
- Saumon fumé et éventail d'avocat
- Pancakes
- Fruits
- Quelques extras : fruits secs et à coque

L'Italienne.....5.95€/pers

- Assortiment de notre sélection de charcuteries italiennes
- Assortiment de notre sélection de fromages affinés
- Salade de tomates, mozzarella et pesto
- Quelques extras : gressins et fruits à coque



La Fromagère.....3.95€/pers

- Assortiment de notre sélection de fromages affinés
- Quelques extras : fruits secs, à coque et frais

La veggie.....3.95€/pers.

- Assortiment de légumes croquants
- Duo de sauces
- Fruits secs, frais et à coque



COCKTAIL DINATOIRE (minimum 20 personnes)

Assortiment de 10 mignardises salées par personne.

2 burgers, 2 wraps, 2 pitas, 2 navettes, 2 clubs sandwichs.....10.95€/pers



NOS AMUSES-BOUCHES

Les finger food (plateau de 24 pièces à chauffer)

Mozza sticks, beignets de calamars, camemberts frits et leurs sauces16.80€

Les petits fours (plateau de 24 pièces à chauffer).....21.60€

Les canapés (plateau de 24 pièces).....21.60€

Le Trio : Burger, Wrap et Pita (8 burgers, 8 wraps, 8 pitas)

- Burger au saumon fumé / Burger au surimi
- Wrap jambon emmental / Wrap à la basquaise
- Pita poulet à l'indienne / Pita tartare de tomate feta21.60€

Les Clubs Sandwich (plateau de 24 pièces)

- Dinde, mayonnaise, mimolette, salade et tomate
- Rillettes de thon et salade
- Poulet à l'indienne, salade et poivrons.....21.60€

Les navettes (3 variétés, plateau de 24 pièces).....21.60€

Les Macarons Salés (3 variétés, boîte de 12 pièces)19.90€

Les verrines froides (3 variétés, boîte de 12 pièces)18.00€

Les pains surprise (8 à 10 personnes)

Le tradition : Saumon fumé, Jambon de montagne, Rillettes de porc, Mousse de canard.....39.00€

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



LES ENTRÉES FROIDES

Prix à la part / €

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

Nouveauté Éclair au saumon fumé, crème de ciboulette6.95€

Assiette Lucullus, confit d'oignon et son pain d'épices.....7.45€

Tartare de saumon7.95€

Nouveauté Opéra de foie gras au pain d'épices.....8.95€

Aumônière de saumon fumé et son coeur de Saint-Jacques.....7.45€
Saumon cuit et son coeur Saint-Jacques enroulé dans une tranche de saumon fumé.

Nouveauté Carpaccio de Saint-Jacques et ses fruits exotiques ...6.95€

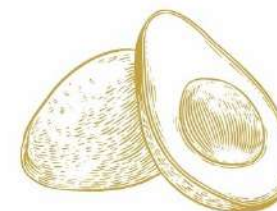
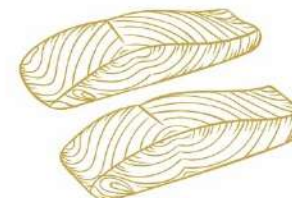
Nouveauté Coupe exotique.....6.45€

Crevettes, surimi, ananas, avocat, tomates cerises, herbes.

Coquille de saumon.....5.45€
Pavé de saumon cuit, accompagné de macédoine, oeuf dur, mayonnaise et crudités.

Avocats garnis au surimi.....3.45€

Nouveauté Éclair mousse de betterave et pickles.....4.95€
Entrée végétarienne.



LES ENTRÉES CHAUDES

Prix à la part / €

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

Nouveauté Saint-Jacques snackées au pesto et leur croustillant*....6.95€

La marmite du pêcheur*.....7.95€

2 noix de Saint-Jacques, Filet de sole, Saumon rose.

Nouveauté Scampis à l'ail flambées au whisky*.....6.95€

Crevettes sautées à l'ail et flambées au whisky.

Crumble de Saint-Jacques aux petits légumes*.....7.45€

Nouveauté Écrevisses sauce Nantua et leur croustillant*.....6.95€

Sauce Nantua : sauce béchamel et beurre d'écrevisses.

Éclair de Saint-Jacques, fondue de poireaux, sauce acidulée.....6.95€

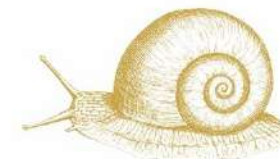
Coquille Saint-Jacques.....5.95€

La douzaine d'escargots.....9.00€

Croustade de ris de veau4.95€

Nouveauté Croustade de saumon et fondue de poireaux.....4.95€

Bouchée à la reine.....3.45€



LES PLATS CHAUDS

Prix à la part / €

Tournedos de filet de bœuf, sauce poivre vert11.95€



Grenadin de veau et sa crème de champignons.....10.95€

Nouveauté Caille farcie entièrement désossée et son jus de cuisson

Farce fine aux champignons.....10.95€



Souris d'agneau confite au thym.....9.95€

Nouveauté Magret de canard au miel et sa croute de pain d'épices.....9.95€

Suprême de pintade farcie aux champignons.....10.95€



Nouveauté Filet mignon de porc mariné aux deux moutardes.....7.95€

Nouveauté Dos de cabillaud à la grecque

Miel et Ouzo (alcool grec)9.95€



Pavé de saumon, sauce au beurre blanc.....9.95€

Nouveauté Cœur de Merlu et sa sauce Homardine.....9.95€



LES ACCOMPAGNEMENTS

Prix à la part / €

Fagot de haricots verts et sa tranche de lard1.95€

Ballotin d'asperges vertes et sa tranche de lard2.20€

Tomate provençale1.20€

Poêlée de légumes champêtre 200 gr.....2.50€

Haricots verts, haricots beurre, tomates, champignons, oignons et aubergines.

Tarte tatin aux tomates confites2.20€

Tarte tatin aux oignons confits2.20€

Nouveauté Buisson de pommes de terre
à la sarladaise.....2.50€

Gratin dauphinois.....2.50€

Nouveauté Gratin de chou-fleur.....2.50€

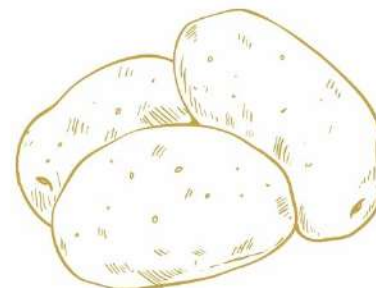
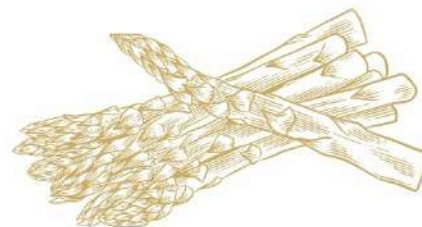
Gaufrettes de pomme de terre (2 unités).....1.20€

Pomme de terre en soufflé.....2.50€

Nouveauté Écrasé de patates douces.....2.50€

Nouveauté Risotto al formaggio.....2.50€

Riz blanc crémeux, emmental, vin blanc, grana padano, champignons de Paris et oignons frits.



NOS PLATEAUX (Pour un minimum de 4 personnes)



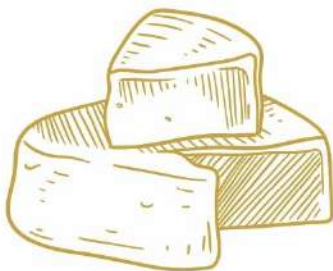
Plateau de Foie Gras

10.95€/pers, pour 4 personnes minimum.
Foie gras de canard, Lucullus,
Macarons au foie gras de canard,
Confit d'oignons et Toasts.



Plateau de Saumon

8.95€/pers, pour 4 personnes minimum.
Saumon fumé, Tartare de saumon,
Terrine de poisson, Crème de fromage
frais ciboulette et Toasts.

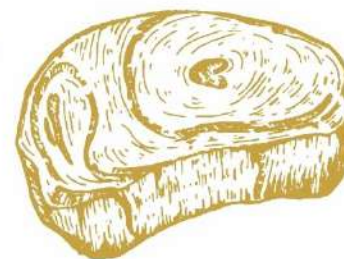


Plateau charcuterie

5.95€/pers.

Charcuterie : Jambon de montagne, Coppa,
Rosette, Saucisson, Pâté, Jambon blanc,
Mortadelle.

Tartinables et condiments : Filet américain,
Rillettes de thon et Cornichons.



Plateau Raclette

9.45€/pers. avec fromage

4.95€/pers. sans fromage

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

Fromage : Nature, Fumé, Poivre.

180 gr de fromage à raclette par personne.

Plateau Pierrade

11.95€/pers. avec légumes

8.00€/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.

LES MENUS



Menu n°1

25.95€ par pers.
4 mises en bouche
1 entrée froide ou chaude*
1 plat chaud et 2 accompagnements



Menu n°2

32.95€ par pers.
4 mises en bouche
1 entrée froide*
1 entrée chaude*
1 plat chaud et 2 accompagnements



Menu enfant

9.95€ par pers.
2 mini pizzas jambon fromage
Poulet à la crème
2 gaufrettes de pomme de terre
1 sachet de bonbons

BUFFET CHAUD

pour un minimum de 15 personnes

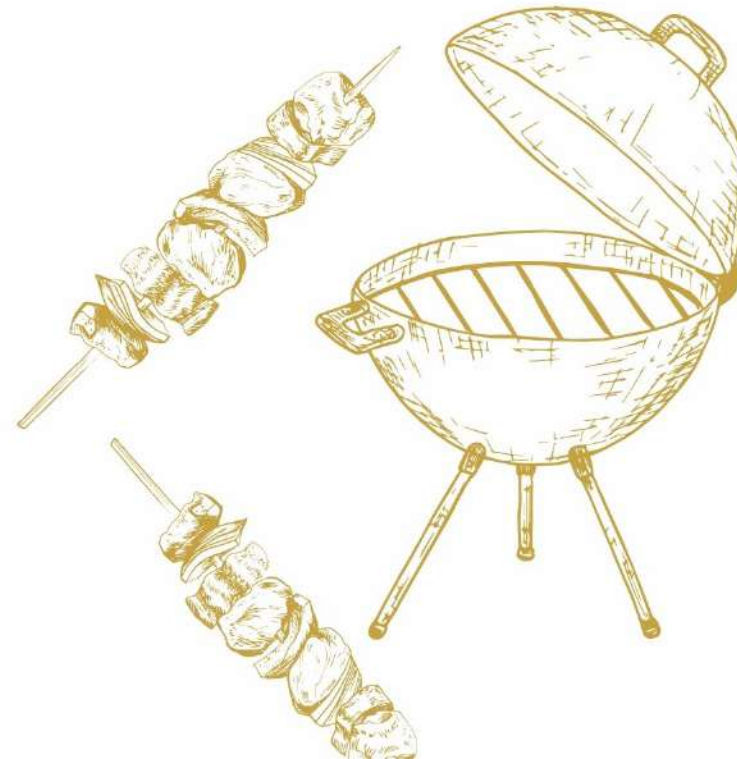
Buffet barbecue

10.95€/par pers.

Viandes : Steak mariné, brochette de volailles, lard mariné, merguez, saucisse aux herbes et saucisse barbecue (300g par pers).

Crudités / Salade : Taboulé, Coleslaw, Salade piémontaise, Salade de pâtes au curry, Salade de tomates (250g par pers).

Sauces : Béarnaise, Cocktail, Mayonnaise.



BUFFETS FROIDS

pour un minimum de 15 personnes



Le terroir

13.95€ par pers.

Saumon rose Bellevue

Rôti de porc - Rôti de bœuf - Filet de poulet

Potjévelsh

Pâté campagnard

Crudités en 5 variantes (carottes râpées, salade de pommes de terre, coleslaw, taboulé et salade de pâtes au curry) - 250 gr par pers.

3 variétés de sauces et condiments



Le prestige

23.95€ par pers.

Foie gras 1/2 tranche, Lucullus 1/2 tranche et leur pain d'épices

Chiffonnade de saumon fumé, Verrine de tartare de saumon fumé

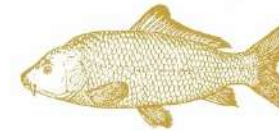
Emincé de rôti de bœuf

Gigot d'agneau cuit à la broche

Rôti de dinde, Rôti de porc

Crudités en 6 variantes (salade de pâtes au curry, taboulé, salade de haricots verts au parmesan, coleslaw, carottes râpées et salade de pommes de terre) - 300 gr par pers.

3 variétés de sauces et condiments



Côté mer

17.95€ par pers.

Aumonière de saumon fumé

Tomate au thon

Terrine de poisson et crème de fromage frais ciboulette

Bœuf rôti - Gigot d'agneau - Dinde

Crudités en 5 variantes

(carottes râpées, salades de pommes de terre, coleslaw, taboulé et salade de pâtes au curry) - 250 gr par pers.

3 variétés de sauces et condiments

NOS PLATEAUX REPAS



Plateau repas Campagnard

12.95€ par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Assortiment de saucissons et duo de crudités

Plat : Rôti de porc et rôti de dinde, salade piémontaise

Fromage, beurre et pain

Dessert

Couverts et serviette



Plateau repas Océan

14.95€ par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Éventail d'avocat et son surimi

Plat : Saumon Bellevue, salade, macédoine, tomates, carottes râpées

Fromage, beurre et pain

Dessert

Couverts et serviette



✓ Plateau repas Végétarien

17.95€ par pers. couverts, serviette et pain

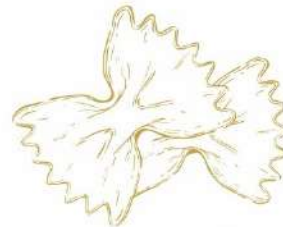
Entrée : Trilogie de crudités

Plat : Salade de pâtes au pesto, tomates et mozzarella

Fromage, beurre et pain

Dessert

Couverts et serviette



Plateau repas Tradition

16.95€ par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Terrine et duo de crudités

Plat : Rôti de boeuf, rôti de porc, salade piémontaise

Fromage, beurre et pain

Dessert

Couverts et serviette



Plateau repas Gourmand

19.95€ par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Aumônière de saumon fumé

Plat : Poulet façon Caesar, salade, tomate, pomme de terre et parmesan

Fromage, beurre et pain

Dessert

Couverts et serviette



Plateau repas Prestige

23.95€ par pers. couverts, serviette et pain

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

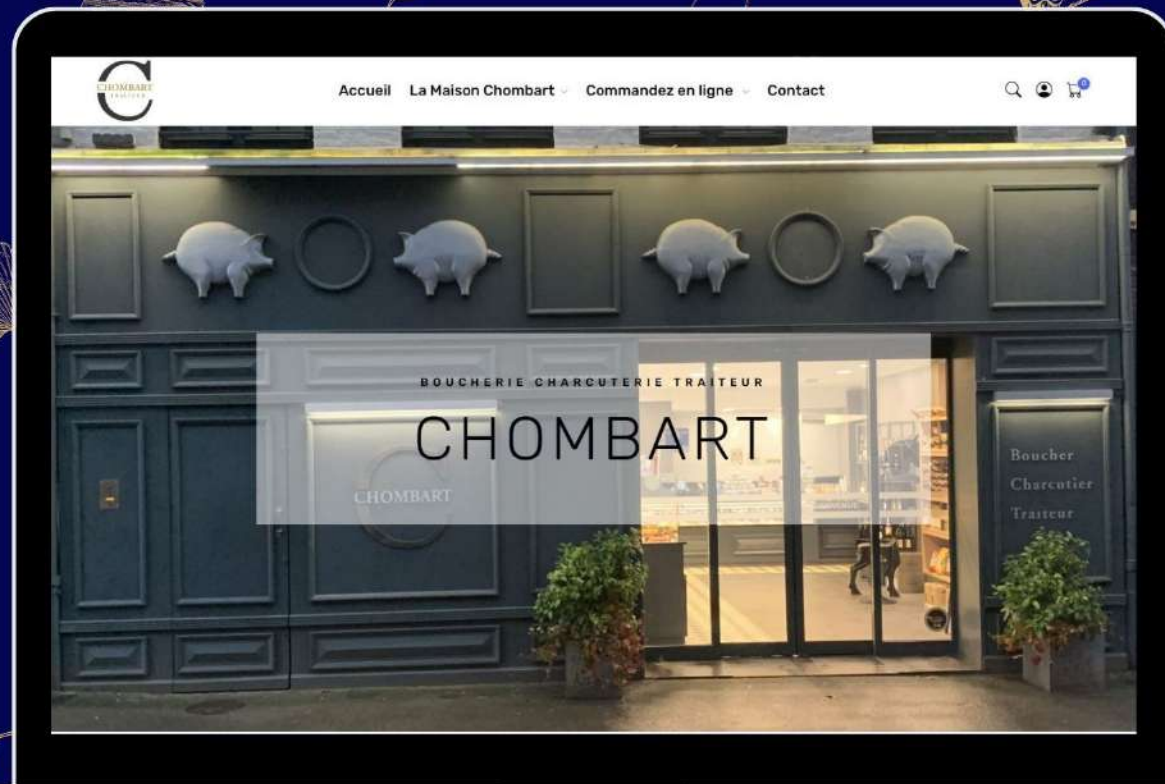
Plat : Rôti de boeuf, rôti d'agneau, salade de pomme de terre haricots verts, vinaigrette moutarde à l'ancienne

Fromage et beurre

Dessert

Couverts et serviette





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