
CHOMBART
TRAITEUR

CARTE DES FÊTES 2026

LA MAGIE DES FÊTES S'INVITE CHEZ MAISON CHOMBART !

Pour cette édition 2026, toute l'équipe de la **Maison Chombart** a uni son savoir-faire, sa créativité et sa passion pour vous imaginer une carte des fêtes pleine de gourmandises.

Des nouvelles créations, des recettes revisitées et nos incontournables : chaque préparation est le fruit d'un véritable travail d'équipe, réalisé avec soin dans nos ateliers.

Cette année encore, nous avons à coeur de vous accompagner dans vos plus beaux moments de partage et de régaler vos convives.

Toute l'équipe de la Maison Chombart
vous souhaite de merveilleuses fêtes de fin d'année !

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 PLATEAUX

Nos coups de coeur

NOS PLANCHES ET BOX

Planche Apéritive

4.95€/la part, pour 4 personnes minimum.
Assortiment de notre sélection de charcuteries accompagné de mimolette affinée 13 mois Label Rouge et de Comté AOP affiné 12 mois.

Box Fromagère

5.95€/la part, pour 4 personnes minimum.
Mimolette affinée 13 mois, Comté affiné 12 mois AOP, Tête de Moine AOP, Coeur de Neufchatel, Tomme fermière affinée aux fleurs 60 jours.
Accompagnements : confiture et fruits.



NOS PLATEAUX PRESTIGES

Plateau de Foie gras

10.95€/la part, pour 4 personnes minimum.
Foie gras de canard, Lucullus,
Verrine foie gras et pommes façon tatin, confit d'oignon, toasts.

Plateau de Saumon

8.95€/la part, pour 4 personnes minimum.
Saumon fumé, Verrine tartare de saumon, Terrine de poisson, Crème de fromage frais ciboulette, Toasts.



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



NOS AMUSE-BOUCHES CHAUDS

Nos nouveautés

Nos coups de coeur

Réchauffez vos plateaux dans votre four à 160°C pendant 10 minutes.
Le plateau passe au four.

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 de boeuf ..... 21.60€



Le mix croustillant *(plateau de 24 pièces à chauffer)*

- Cromesquis de pulled pork
- Arancini au parmesan
- Accras de morrue
- Sauce barbecue et sweet chili ..... 21.60€

Les quiches *(plateau de 25 pièces)*

- Saumon épinards
- Chèvre miel
- Maroilles
- Lorraine
- Champignons ..... 21.60€



Les burgers boeuf *(plateau de 12 pièces)*

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



Les burgers poulet *(plateau de 12 pièces)*

Steak de poulet maison, cheddar, cornichon, sauce burger ..... 21.60€

Les hots dogs *(plateau de 12 pièces)*

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

NOS AMUSE-BOUCHES FROIDS

Nos nouveautés

Nos coups de coeur

Le Gourmet *(plateau de 24 pièces)*

- Canapés pain d'épices, foie gras et spéculoos
- Club sandwich suédois au saumon fumé et fromage frais
- Tartelette au sésame noir, confit d'oignons rouges et magret de canard
- Moelleux aux poivrons, houmous de patate douce au curry et pickles.....22.80€



Les Moelleux Végétariens *(plateau de 24 pièces)*

- Madeleine au cheddar emmental et houmous à la truffe
- Moelleux et tapenade de poivrons confits
- Madeleine au pesto et houmous au pesto
- Moelleux et houmous de patate douce au curry.....22.80€

Le Trio *(plateau de 24 pièces)*

- Burger au foie gras / Burger au saumon fumé
- Wrap au saumon fumé / Wrap jambon fromage
- Pita poulet à l'indienne / Pita poulet andalouse.....22.80€



Les Verrines Froides (4 variétés, boîte de 12 pièces)

- Foie gras et pommes caramélisées façon tatin et spéculoos
- Saint-Jacques, Langouste et fruits exotiques
- Tartare de saumon, crème de fromage frais et ciboulette
- Mousse de butternut, fêta et crumble aux noix .....21.60€

Les Pains Surprise *(plus ou moins 60 toasts)*

- **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, Tapenade d'artichauds, Houmous de patate douce au curry.....35.00€

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 et pommes caramélisées façon tatin



Ceviche de dorade, fraîcheur de courgettes et fruits exotiques ..... 6.95€

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.



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 maison.

Coquille de saumon ..... 5.95€
Pavé de saumon cuit, accompagné de macédoine, oeuf dur, mayonnaise et crudités.

Avocat garni au surimi ..... 3.45€



Mousse de butternut, fêta et crumble aux noisettes grillées ..... 4.95€
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.



Brioche perdue au boudin blanc et pommes façon tatin ..... 5.95€

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

Cromesquis* de pulled pork et crème de poivrons rouges* ..... 6.95€
**Croquettes*



Coquille Saint-Jacques ..... 5.95€

Ravioles homard et crustacés, sauce bisque de homard* ..... 6.95€

Croustade ris de veau ..... 5.45€



Douzaine d'escargots ..... 10.95€

Bouchée volaille ..... 3.95€

Tarte fine aux cèpes et noisettes ..... 4.95€
Entrée végétarienne.

NOS PLATS CHAUDS

♥ *Nos coups de coeur*

Végétarien

Prix à la part / €

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



LES VIANDES

♥ **Tournedos de filet de bœuf, sauce au poivre vert** ..... 12.95€

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

♥ **Ballotine de volaille farcie au boudin blanc truffé** ..... 9.95€

Chapon sauce landaise ..... 10.95€
La sauce landaise est une sauce au foie gras de canard.



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 champignons ..... 10.95€

LES POISSONS

Saumon sauce beurre blanc citronné ..... 10.95€

Dos de lieu sauce butternut et noisettes grillées ..... 10.95€

VÉGÉTARIEN

Cannellonis aux légumes grillés ..... 12.20€



Nos nouveautés

Nos coups de coeur

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Apportez de la couleur dans votre assiette !



LES LÉGUMES

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

Tomate provençale ..... 1.20€

Purée de carottes ..... 2.95€

Gratin de choux-fleurs ..... 2.50€

Poêlée de légumes oubliés grillés ..... 2.95€
Pomme de terre, carottes jaunes, patate douce, panais, oignons rouges

Tarte tatin aux tomates confites ..... 2.95€

Tarte tatin aux endives braisées ..... 2.95€



LES FÉCULENTS

Buisson de pommes de terre à la sarladaise ..... 2.95€

Gratin dauphinois ..... 2.95€

Brochette pommes de terre grenailles rôties thym et miel ..... 2.95€

Pomme de terre en soufflé ..... 2.95€

Gaufrettes de pommes de terre *(2 unités)* ..... 1.20€

Risotto parmesan et morilles ..... 2.95€





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
Roll de cordon bleu
2 gaufrettes de pomme de terre
1 sachet de bonbons



LES INDISPENSABLES

Les années passent, mais certaines traditions ne changeront jamais. Se retrouver en famille autour d'une belle table, bien décorée et surtout, avec les indispensables des fêtes.

Découvrez nos indispensables, à retrouver également en boutique :

Foie gras de canard

Un savoir-faire artisanal et des produits de qualité française pour réaliser un foie gras de canard d'exception.

Lucullus

Parfaite fusion entre la tradition et le terroir, avec l'association du foie gras de canard et de la langue de boeuf fumée, dite Lucullus.

Les pâtés en croute

- Pâté en croute foie gras de canard et girolles
- Pâté en crouté volailles et deux moutardes

Les boudins blancs

Un classique des fêtes !
A vous de choisir : nature ou truffé ?

Notre conseil cuisson :

- Enlevez le boyau
- Couper votre boudin en tranches
- Faites le revenir dans une poêle avec un peu de beurre !







Notre saumon fumé maison

Saumon qualité premium de Norvège.
Fumé avec tout notre savoir-faire.

Notre terrine de poisson

Terrine de saumon et son coeur de dos de lieu et petits légumes.

Idéale pour réaliser une entrée ou un plateau à partager !

LE PETIT +

LES TARTINABLES

Confit de figues
Confit d'oignons
Confit d'échalottes

LES TOASTS

Pain d'épices au miel
Pain d'épices aux figues
Pain d'épices au poivre

LES VIANDES DES FÊTES

LES VIANDES FESTIVES

Le dos de biche
Le rôti de boeuf dans le rumsteak
Le rôti dans le filet de bœuf
Le rôti de porc Orloff
Le rôti de porc Jean Bart
Le rôti de veau Orloff
Le filet d'agneau désossé
Le gigot d'agneau
Le dos de cerf désossé



NOS CONSEILS

Cuisinez votre boeuf, volaille, porc ou encore agneau des fêtes à la perfection grâce à nos conseils cuisson.

- **15 minutes (viande rouge) / 30 minutes (viande blanche et volailles) de cuisson par livre (500g), à 160°C.**
- **Pour le boeuf et le porc, vous pouvez au préalable saisir et colorer la viande dans un plat.**
- **Vous pouvez recouvrir votre volaille de beurre, pour la rendre bien tendre et croustillante à la fois.**

POUR ALLER PLUS LOIN...

- **Dans votre plat, vous pouvez ajouter divers légumes et aromates afin d'agrémenter votre viande et lui donner encore plus de goût.**
- **Carottes, pommes de terre, oignons, échalotes, thym...**
- **N'oubliez pas d'arroser régulièrement votre viande.**



LES VOLAILLES FERMIÈRES

Le chapon de Bresse
Le chapon label rouge des Challans
La dinde label rouge des Challans
La traditionnelle dinde de Noël
La poularde label rouge des Challans
La pintade label rouge
La farce fine aux foies de volaille et cognac
Cailles entièrement désossées farcies
Le suprême de pintade farci aux champignons

NOS VIANDES CUITES SOUS-VIDE

Une cuisson parfaitement maitrisée,
pour une viande d'une tendreté inégalable et un goût savoureux.

OPTEZ POUR LA CUISSON SOUS-VIDE !

- Gagnez du temps, nous maitrisons la cuisson !
- Pas de prise de tête, il n'y a qu'à réchauffer !
- Savourez avec vos convives, une délicieuse viande, tendre et goûteuse !

UNE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

- **En cuisant nos viandes sous-vide à basse température, nous permettons à la viande de cuire lentement.**
- **Ainsi, elle garde son poids d'origine et ne maigrit que très peu.**
- **L'atout majeur de cette cuisson est d'avoir un temps de réchauffage réduit et une découpe facilité grâce à la tendreté de la viande.**



QUELLES VIANDES SONT CUITES SOUS-VIDE ?

Vous pouvez profiter de la cuisson sous-vide pour certaines volailles :
Dinde & Chapon. Ces volailles ont le gabarit parfait pour vos repas de famille.

Il ne vous reste plus qu'à réchauffer votre volaille
au four avec sa sauce, sous les conseils de votre boucher.

VOS COMMANDES

JUSQU'À QUAND COMMANDER ?

- Jusqu'au 17 décembre à 18h (pour Noël).
- Jusqu'au 26 décembre à 18h (pour Nouvel An).

Nous nous réservons le droit d'arrêter d'enregistrer des commandes avant la date limite si notre quota est atteint. Merci pour votre compréhension.

COMMENT PASSER MA COMMANDE ?

En boutique, au 43 rue de l'Église à Hazebrouck

Par téléphone au 03.28.41.81.92

Nous ne prendrons pas en compte les commandes passées par Mail ou via Messenger. Merci pour votre compréhension.

QUAND RETIRER MA COMMANDE ?

Pour Noël, le Jeudi 24 décembre, de 8h00 à 16h00.

Pour Nouvel an, le Jeudi 31 décembre, de 8h00 à 16h00.

À travers cette carte, nous avons souhaité faire voyager la magie des fêtes de fin d'années jusqu'à votre table.

Nous espérons de tout coeur que cette carte vous fera vibrer tout au long de cette période. Et qu'elle rendra vos instants gourmands inoubliables.

Toute l'équipe de la
Maison Chombart




CHOMBART
TRAITEUR
43 rue de l'église, Hazebrouck
03 28 41 81 92
contact@traiteur-chombart.fr
Ouvert du Lundi au Vendredi
de 7h à 13h de 14h30 à 19h00
Le Samedi
de 7h à 13h de 14h30 à 18h00