

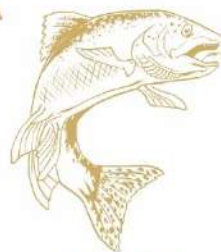




Planche Apéritive

19.80€ pour 4 personnes.

Jambon de Montagne, Coppa, Viande des Grisons, Rosette, Saucisson, Mortadelle, Mimolette, Comté.



Plateau de Saumon

7.95€/pers. pour 4 personnes minimum.

Saumon fumé, Tartare de saumon, Terrine de saumon, Crème de fromage frais ciboulette, Toasts.

Nouveauté



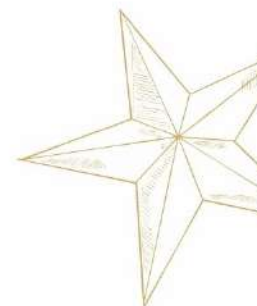
Les Macarons salés

19.90€ la boîte de 12 pièces.

Macarons au foie gras de canard

Macarons chèvre / miel

Macarons poivrons / piment d'Espelette



Nouveauté

Plateau de Foie Gras

10.95€/pers. pour 4 personnes minimum

Foie gras de canard, lucullus, macarons au foie gras de canard, confit d'oignon, toasts.



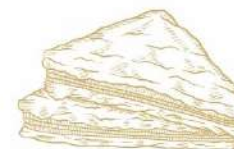
Amuse-bouche

Prix à la part / €

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

Nouveauté

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

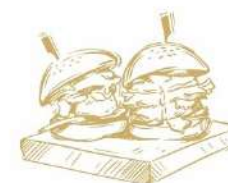


Les petits fours *(plateau de 24 pièces à chauffer)*

Feuillantine de volaille, beignet de langoustine, brioche d'escargot, saucisse feuilletée, quiche lorraine, croque-monsieur, pizza traditionnelle, mini burger.....21.60€

Les canapés *(plateau de 24 pièces)*

- Saumon fumé
- Foie gras de canard et confit d'oignon
- Rosette, beurre et cornichon
- Jambon de montagne et pesto.....21.60€



Le Mixte *(12 mini wraps et 12 mini burgers)*

Nouveauté

- Black burger au saumon fumé et sa crème de ciboulette
- Black burger homard et mayonnaise au paprika fumé
- Wrap poulet à l'indienne, salade et poivrons
- Wrap jambon de montagne, chorizo, pesto, tomates confites, salade22.80€



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

Nouveauté

- Guacamole, miettes de surimi et gambas
- Tartare de tomates, jambon sec, crème de parmesan et son crumble
- Panacotta de foie gras, confit d'oignons et son pain d'épices.....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 / €

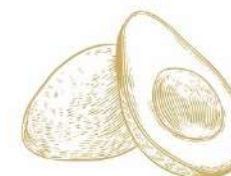
Assiette de foie gras de canard, confit d'oignon
et son pain d'épices.....10.95€



Tartare aux deux saumons et sa mousseline d'asperges vertes7.95€

Assiette Lucullus, confit d'oignon et son pain d'épices7.45€

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



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.

Moelleux Terre et Mer.....4.95€
Pain de mie aromatisé, accompagné de guacamole, de surimi et de saumon fumé.



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

Médailillon de saumon rose5.45€
Pavé de saumon cuit, accompagné de macédoine, oeuf dur, mayonnaise et crudités.



Avocats garnis au surimi.....3.45€

Nouveauté Éclair mousse de betterave et pickles4.95€
Entrée végétarienne.

Les entrées chaudes

Prix à la part / €

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

La marmite du pêcheur*.....7.45€

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

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

Coquille Saint-Jacques.....5.95€

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

Crevettes sautées à l'ail et flambées au whisky.

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

Nouveauté Estouffade d'escargots à la forestière*.....6.95€

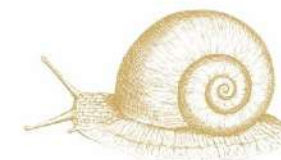
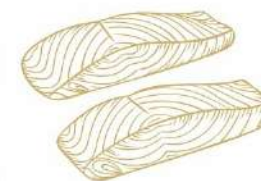
Nouveauté Écrevisses sauce Nantua et leur croustillant*.....6.95€

Sauce Nantua : sauce béchamel et beurre d'écrevisses.

La douzaine d'escargots.....9.00€

Croustade de ris de veau.....4.95€

Bouchée à la reine.....3.45€



*consigne plat : 5.00€

Les plats chauds

Prix à la part / €

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

Grenadin de veau et sa crème de champignons10.95€

Chapon sauce landaise9.95€

Souris d'agneau confite au thym9.95€

Magret de canard au miel Nouveauté
et sa croute de pain d'épices9.95€

Suprême de pintade farcie aux champignons10.95€

Pavé de cerf aux morilles9.95€

Cœur de Merlu et sa sauce Homardine Nouveauté
à la Nordiste.....9.95€

Pavé de saumon, sauce au beurre blanc9.95€



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 méridionale 200 gr2.50€

Haricots verts, haricots beurre, carottes, oignons et aubergines.

Tarte tatin aux tomates confites1.90€

Tarte tatin aux oignons confits1.90€

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

Gratin dauphinois2.50€

Nouveauté Gratin de chou-fleur2.50€

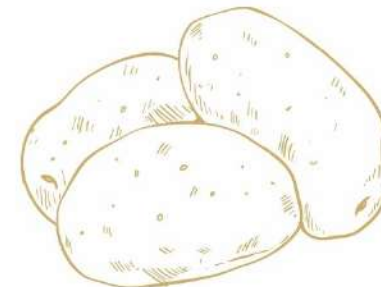
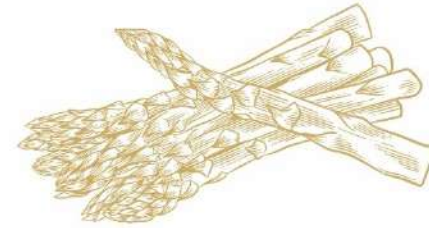
Palet dauphinois (3 unités)1.80€

Pomme de terre en soufflé.....2.40€

Nouveauté Écrasé de patates douces2.50€

Nouveauté Risotto al formaggio.....2.50€

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





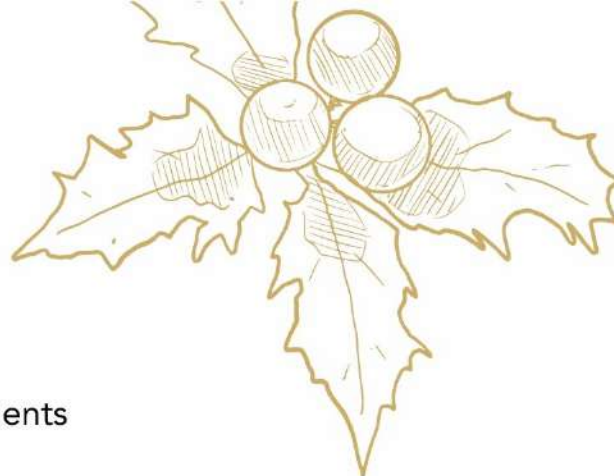
Menu n°1

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

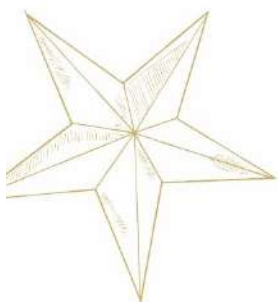
9.95€ par pers.

2 mini pizzas jambon fromage

Poulet à la crème

2 gaufrettes de pomme de terre

1 sachet de bonbons



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€ par pers. avec légumes / 7.00€ 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.



*possibilité de contenir
une consigne : 5.00€

Les 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

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

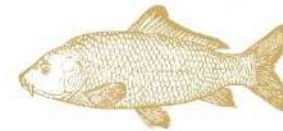
Emincé de rôti de bœuf

Gigot d'agneau cuit à la broche

Rôti de dinde, Rôti de porc

Crudités en 6 variantes (*salade de pâtes, 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

Verrine tartare de tomate et Saint-Jacques

Verrine de guacamole, miettes de surimi et gambas

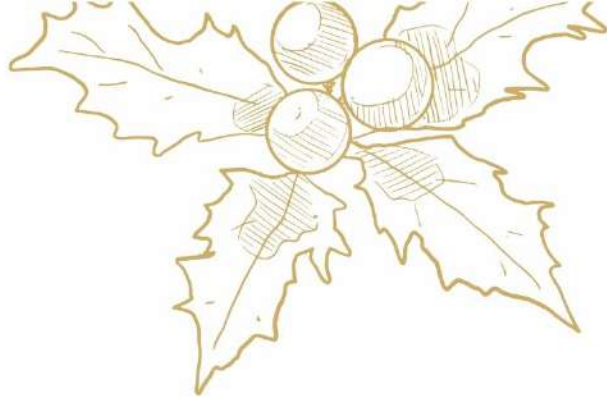
Bœuf rôti - Gigot d'agneau - Dinde

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





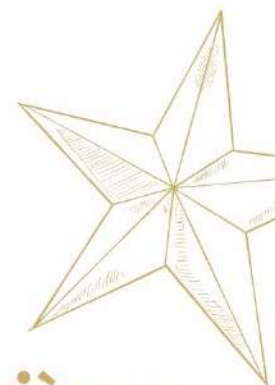
Les viandes des fêtes

Le dos de biche
 Le rôti de chevreuil
 Le cœur de rumsteack
 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



Les indispensables

Saumon fumé
 Foie gras de canard
 Lucullus
 Pâté en croûte
 Boudin blanc nature
 Boudin blanc truffé
 Escargots



Les volailles fermières

Le chapon de Bresse
 Le chapon label rouge des Challans
 La dinde label rouge des Challans
 Dinde blanche
 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

Nouveauté



Nous vous proposons de cuire vos volailles !

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

The background is a dark navy blue with a repeating pattern of small, white line-art icons. These icons include various food items like fish, meat, and vegetables, as well as drink-related items like wine bottles and glasses.

Pensez à passer vos commandes



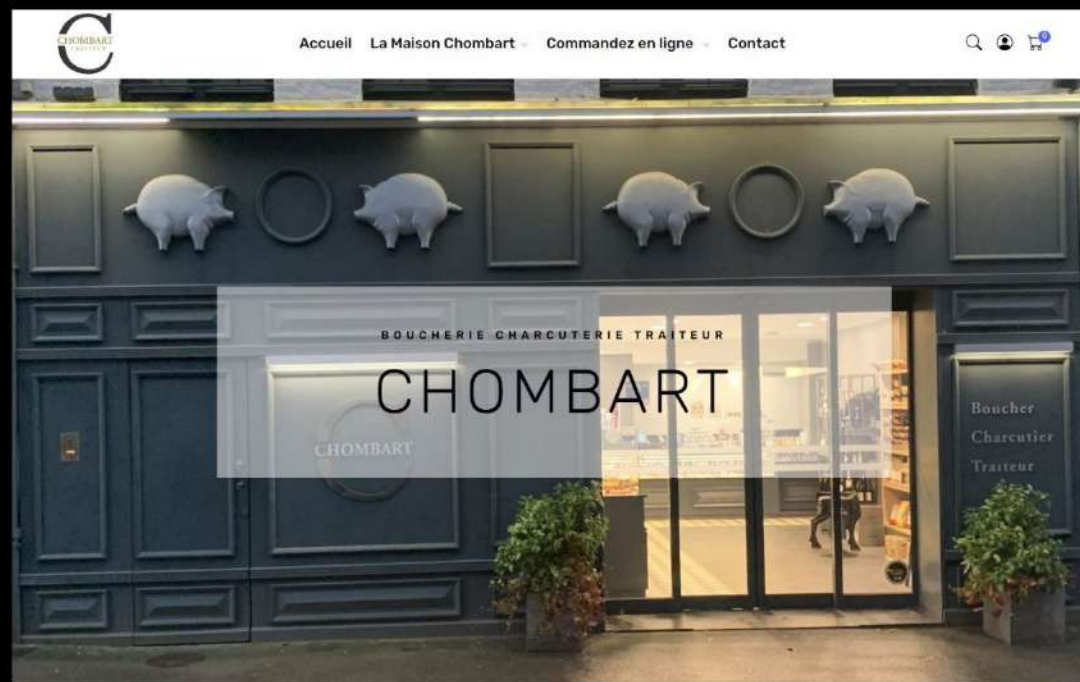
Pour Noël :

Avant le 19 décembre
à 18h.



Pour le Nouvel An :

Avant le 26 décembre
à 18h.



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