



**CARTE
FESTIVE
2025**



CARTE DES FÊTES 2025

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 des fêtes de fin d'année.

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



Coup de coeur



Nouveauté



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.

Toute l'équipe de la
Maison Chombart



*remboursement sous présentation des consignes dans l'état initial

NOS PLATEAUX

♥ Nos coups de coeur

NOS PLANCHES ET BOX

♥ Planche Apéritive

Spécial Fêtes 20€/la planche, pour 4 personnes

Assortiment de notre sélection de charcuteries accompagné de mimolette affinée 13 mois Label Rouge et de Comté AOP affiné 12 mois.



♥ Box Fromagère

Spécial Fêtes 20€/la box, pour 4 personnes

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 AMUSES BOUCHES CHAUDS

✦✦ Nos nouveautés

♥ Nos coups de coeur

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

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

- Mozzarella sticks
- Beignets de calamars
- Camemberts frits
- Sauce béarnaise et barbecue.....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 de boeuf.....21.60€



Les brioches escargots *(plateau de 24 pièces)*

Brioches escargot et beurre à l'ail.....21.60€

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

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



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

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

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

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

✦✦ Les bruschettas *(plateau de 12 pièces)*

A réchauffer idéalement à la poêle avec un filet d'huile d'olive.

Possibilité de réchauffer vos bruschettas au four, 10 minutes à 160°C.

- Saumon fumé et fromage frais
- Tapenade de poivrons confits et spianata
- Jambon cru, pesto, parmesan et tomate confite.....21.60€



NOS AMUSES BOUCHES FROIDS

✦✦ Nos nouveautés

♥ Nos coups de coeur



Le Trio *(plateau de 24 pièces)*

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

Les canapés *(plateau de 24 pièces)*

- Saumon fumé et crème de fromage frais ciboulette
- Foie gras de canard et spéculos
- Magret de canard et chèvre miel pain d'épices
- Rillettes de porc et cornichons.....21.60€

✦✦ Les canapés végétariens *(plateau de 24 pièces)*

- Tapenade de poivrons confits
- Chèvre miel pain d'épices et noisettes
- Houmous de patate douce au curry
- Tapenade d'artichaut basilic.....21.60€

Les navettes *(plateau de 24 pièces)*

- Saumon fumé et fromage frais ciboulette
- Rillettes de porc et cornichons
- Chèvre miel pain d'épices.....22.80€

✦✦ Les clubs sandwichs *(plateau de 24 pièces)*

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

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

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

Les pains surprise *(8 à 10 personnes)*

- **Tradition** : Jambon de montagne, Rillettes de porc, Mousse de canard39.00€
- **Océan** : Saumon fumé, miette de surimi, rillettes de thon.....45.00€
- **Végétarien** : Tapenade de poivrons confits, Chèvre miel, Tapenade d'artichauts, Houmous de patate douce.....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
- Assiette de foie gras de canard, Lucullus,
confit d'oignon et leur pain d'épices10.95€
- ✦ Gravlax de saumon aux agrumes et son tartare de légumes.....6.95€
- Assiette de saumon fumé et terrine de poisson,
crème de fromage frais et toasts.....8.95€
- ✦ Carpaccio de Saint-Jacques et fruit de la passion5.95€
- 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 au magret de canard.....6.95€
Confit d'oignon, noix et chantilly chèvre miel pain d'épices
- ♥ Cheesecake au saumon fumé.....6.95€
Biscuit sablé salé, crème de fromage frais, ciboulette, saumon fumé maison.
- Coquille de saumon5.45€
Pavé de saumon cuit, accompagné de macédoine, oeuf dur, mayonnaise et crudités.
- Avocat garni au surimi3.45€
- Éclair mousse de betterave acidulée et pickles.....4.95€
Entrée végétarienne.



NOS ENTRÉES CHAUDES

♥ Ris de veau braisés aux morilles*.....	8.95€
La marmite du pêcheur*.....	7.95€
<i>Noix de Saint-Jacques, Filet de sole, Saumon rose.</i>	
✦ Brioche perdue au boudin blanc et pommes façon tatin.....	5.95€
Crumble de Saint-Jacques aux petits légumes*.....	7.95€
✦ Sabayon de Langouste*.....	7.95€
<i>Queue de Langouste, sauce vin blanc citronnée, julienne de légumes</i>	
Coquille Saint-Jacques.....	5.95€
✦ Ravioles homard et crustacés, sauce bisque de homard*.....	6.95€
Éclair de Saint-Jacques, fondue de poireaux, sauce acidulée.....	6.95€
Douzaine d'escargots.....	9.00€
Croustade ris de veau.....	4.95€
Bouchée volaille.....	3.45€
✦ Tarte fine aux cèpes et noisettes.....	4.95€
<i>Entrée végétarienne.</i>	

✦ Nos nouveautés

♥ Nos coups de coeur

Prix à la part / €

*consigne plat : 5.00€



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.

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 au boudin blanc truffé9.95€
- 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 champignons10.95€
- Pavé de cerf aux morilles10.95€

LES POISSONS

- Pavé de saumon sauce beurre blanc citronnée.....10.95€
- ✦ Dos de lieu sauce butternut et noisettes grillées.....10.95€

VÉGÉTARIEN

- ✦ Cannellonis aux légumes grillés.....9.95€



Nos nouveautés



Nos coups de coeur

Végétarien

Prix à la part / €

*consigne plat : 5.00€



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€
Tomate provençale	1.20€
✦ Purée de carottes	2.95€
Gratin de choux-fleurs	2.50€
✦ Endives braisées	2.50€
♥ Tarte tatin aux tomates confites	2.50€
Tarte tatin aux oignons confits	2.50€

LES FÉCULENTS

♥ Buisson de pommes de terre à la sarladaise	2.50€
Gratin dauphinois	2.50€
♥ Brochette pommes de terre grenailles rôties thym et miel	2.50€
Pomme de terre en soufflé	2.50€
Gaufrettes de pommes de terre (2 unités)	1.20€
✦ Risotto parmesan et champignons	2.50€



NOS MENUS

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 et

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 fumé, 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



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.



NOS CONSEILS

Cuisez 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.

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 maîtrisée,
pour une viande d'une tendreté inégalable et un goût savoureux.*



OPTEZ POUR LA CUISSON SOUS-VIDE !

- ✓ Gagnez du temps, nous maîtrisons 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 facilitée 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 Mercredi 24 décembre, de 7h00 à 16h00.
-  Pour Nouvel an, le Mercredi 31 décembre, de 7h00 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





 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