



*Carte Festive 2024*



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.

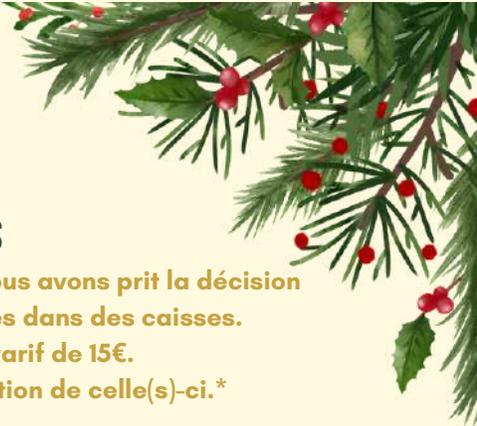
Coup de coeur



Nouveauté

Toute l'équipe de la  
Boucherie Traiteur Chombart





## CONSIGNES CAISSES

Dans un objectif de réduction des déchets nous avons prit 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.\*

## CONSIGNES PLATEAUX

Nouveauté cette année !

Nous vous proposons de présenter vos planches apéritives ou vos plateaux de fromages sur nos ardoises et planches en bois, pour limiter les déchets et avoir une présentation encore plus WOUAH.

Ceux-ci seront consignés 10€/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 coups de coeur

## NOS PLANCHES ET BOX

### ♥ Planche Apéritive

20€/la planche, pour 4 personnes

Assortiment de charcuterie et de fromages affinés.



### ♥ Box Fromagère

*Spécial Fêtes* 20€/la box, pour 4 personnes

Mimolette affinée 13 mois, Comté affiné, Tête de Moine AOP, Coeur de Neufchatel, Tomme fermière affinée aux fleurs 60 jours.  
Accompagnements : confitures et fruits.



## NOS PLATEAUX PRESTIGES

### Plateau de Foie gras

10.95€/la part, pour 4 personnes minimum.

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



### Plateau de Saumon

8.95€/la part, pour 4 personnes minimum.

Saumon fumé, Tartare de saumon, Terrine de saumon, 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

Nouveauté

Nos nouveautés



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)

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



### Nouveauté Les brioches escargots (plateau de 24 pièces)

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



## NOS AMUSES BOUCHES FROIDS

### Nouveauté Les canapés (plateau de 24 pièces)

Saumon fumé / Foie gras / Magret de canard / Rillettes .....21.60€



### Le Trio (plateau de 24 pièces)

- Wrap au saumon fumé / Wrap jambon fromage
- Burger surimi / Burger saumon
- Pita poulet à l'indienne / Pita tartare de tomate feta.....22.80€

### Nouveauté Les navettes (plateau de 24 pièces)

Saumon fumé / Chèvre Miel Pain d'épices et noix / Rillettes de porc.....22.80€

### Nouveauté Les club sandwich (plateau de 24 pièces)

Saumon fumé / Dinde fromage et crudités .....22.80€

### Les Macarons Salés (boîte de 12 pièces)

Foie gras / Saumon fumé / Poivron piment d'Espelette .....19.80€

### Nouveauté 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 noix
- Saumon fumé et fromage frais .....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 : Poivron fêta / Caviar de tomate câpres olives / Carottes rôties miel et thym / Houmous fève de soja gingembre citron confit .....32.00€



Nouveauté

Nos nouveautés

## NOS ENTRÉES FROIDES



Nos coups de coeur



Végétarien

Prix à la part / €



**Nouveauté** 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€



**Nouveauté** Cheesecake au saumon fumé.....7.95€

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.

**Éclair au saumon fumé, crème de ciboulette** .....6.95€

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

**Coquille de saumon** .....5.45€

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

**Avocat garni au surimi**.....3.45€



**Éclair mousse de betterave acidulée, pickles et fête** .....4.95€

Entrée végétarienne.



Nouveauté

Nos nouveautés



Nos coups de coeur



Végétarien

Prix à la part / €

\*consigne plat : 5.00€

# NOS ENTRÉES CHAUDES



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

La marmite du pêcheur\*.....7.95€

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

Nouveauté Turban de sole et sa julienne de légumes\*.....5.95€



Nouveauté Curry de cabillaud et gambas\*.....6.95€



Nouveauté Brioche d'escargots à l'ail et champignons.....5.95€

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

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 veau.....4.95€

Bouchée volaille.....3.45€



Nouveauté Brioche perdue façon forestière aux champignons.....4.95€

Entrée végétarienne.



Nouveauté

Nos nouveautés



Nos coups de coeur



Végétarien

Prix à la part / €

\*consigne plat : 5.00€

# NOS PLATS CHAUDS



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.....11.95€

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



**Nouveauté** Ballotine de volaille à la truffe.....9.95€

Chapon sauce landaise .....9.95€

*La sauce landaise est une sauce au foie gras de canard.*

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



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

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

Pavé de cerf aux morilles .....9.95€

## LES POISSONS

**Nouveauté** Pavé de saumon au beurre blanc citronné.....9.95€



**Nouveauté** Dos de lieu sauce butternut et noisettes grillées.....9.95€

## VÉGÉTARIEN



**Nouveauté** Crumble salé aux légumes d'hiver rôtis, fêta et noix.....8.95€

*Plat végétarien.*



# NOS ACCOMPAGNEMENTS

Nouveauté

Nos nouveautés



Nos coups de coeur

Prix à la part / €



## LES LÉGUMES

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

Ballotin d'asperges vertes et sa tranche de lard.....2.20€

Tomate provençale.....1.20€

 **Nouveauté** Trio de carottes rôties.....2.80€

Gratin de choux-fleurs.....2.50€

Tarte tatin aux tomates confites.....2.20€

Tarte tatin aux oignons confits.....2.20€

## LES FÉCULENTS

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

Gratin dauphinois.....2.50€

 **Nouveauté** Brochette Pommes de terre  
grenailles rôties thym et miel.....2.50€

**Nouveauté** Pommes de terre duchesse (5 unités).....1.50€

Pomme de terre en soufflé.....2.50€

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



\*possibilité de contenir  
une consigne : 5.00€

# 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

26.95€ par pers.

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

## MENU N°2

33.95€ par pers.

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

## MENU ENFANT

9.95€ par pers.

- 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 :*

## LES INDISPENSABLES

Saumon fumé  
Terrine de poisson  
Foie gras de canard  
Lucullus  
Pâté en croûte foie gras giroles  
Boudin blanc nature / truffé  
Douzaine d'escargots beurre à l'ail

## 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

## CÔTÉ CAVE

### CHAMPAGNE

Brice Héritage  
Brice Rosé  
Brice Blanc de Blanc  
Ruinart Brut  
Ruinart Rosé  
Moët et Chandon Brut Impérial

### VIN ROUGE

Château d'Estoublon - La Réserve IGP  
Médoc BIO Vin Rouge  
Château Tour de Marbuzet

### VIN BLANC

Château d'Estoublon Roseblood Blanc  
Sablettes (Sauterne)  
Château d'Estoublon - La Réserve IGP  
Alpilles BIO Vin Blanc

### PÉTILLANT SANS ALCOOL

Château d'Estoublon - L'Excessive Blanc





## LES VIANDES DES FÊTES

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 FERMÈRES

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 TEMPERATURE

- 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 ?

Nous vous prions de bien vouloir commander avant le 17 décembre (pour Noël) et avant le 26 décembre (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



Sur notre site internet [www.traiteur-chombart.fr](http://www.traiteur-chombart.fr)



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 Mardi 24 décembre, de 7h00 à 16h00.



Pour Nouvel an, le Mardi 31 décembre, de 7h00 à 16h00.



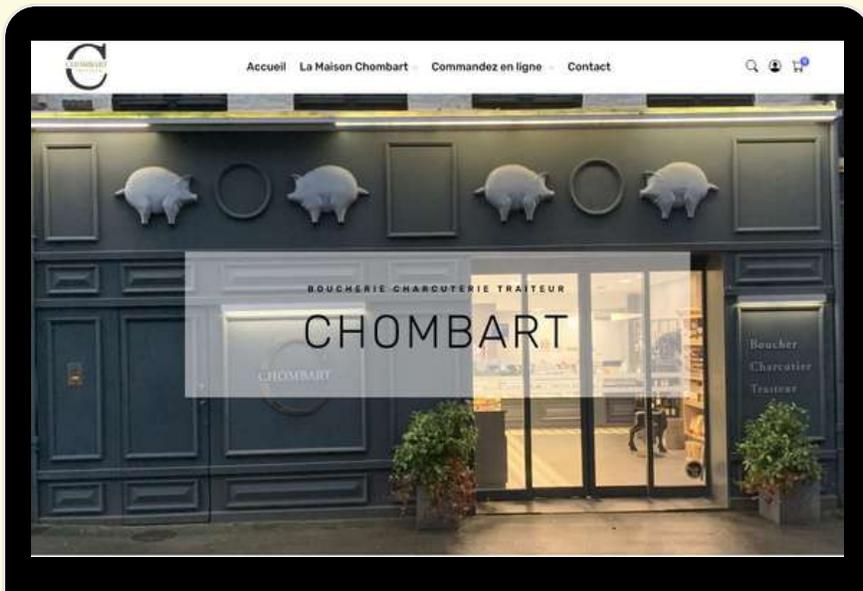


À travers cette carte, nous avons souhaité  
faire voyager la magie des fêtes de fin  
d'années jusqu'à votre table.

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  
Boucherie Traiteur Chombart





Retrouvez toute notre offre de produits sur

 [www.traiteur-chombart.fr](http://www.traiteur-chombart.fr) 

 Click and Collect

 43 rue de l'église, Hazebrouck

 03 28 41 81 92

 [contact@traiteur-chombart.fr](mailto:contact@traiteur-chombart.fr)

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

