



CHOMBART

TRAITEUR



❖ Plateau Raclette

8.95 € par pers. / Sans fromage 4.45 € par pers.

Viande des grisons, coppa, jambon de montagne, galet nature.

Mortadelle, bacon, 1/2 tr. de jambon par personne.

180 gr. de fromage à raclette par personne.

❖ Cocktail Dinatoire

10.95 € par pers.

2 canapés assortis, 2 verrines froides,

2 navettes, 2 faluches, 2 wraps

minimum 20 pers.

❖ Plateau Charcuterie

4.95 € par pers.

Assortiment de charcuterie :

Jambon de montagne, copa, rosette, saucisson, pâté,

filet Américain, salade de thon, cornichon

jambon maison, mortadelle

à 200g

❖ Plateau Pierrade

11.95 € par pers. avec légumes / 7.00 € par pers. sans légume

Bœuf, veau, filet de porc, dinde, brochette de volaille marinée,

pavé charcutier, lard fumé cru

Légumes : champignon, poivron, carotte,

tomate, pomme de terre.



❖ Planche Apéritive

19.80 € pour 4 personnes.

Assortiment de charcuterie et fromage

❖ Amuse-bouche Prix à la part / €

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)*

Panaché de 4 variétés selon la saison 21.60

Mini navettes *(24 pièces)*

Saumon fumé - fromage frais, surimi - mayonnaise aux herbes, jambon blanc, beurre... 21.60

Mini wraps *(plateau de 24 pièces)*

Saumon fumé - fromage frais - salade de thon,
jambon montagne, pesto 21.60

Mini burger *(24 pièces)*

Filet américain salade, rillettes de thon, 21.60

Le Mixte *(12 mini wraps et 12 mini burger)* 21.60

Les verrines froides *(boîte de 12 pièces)*

Panaché de 3 variétés selon la saison 18.00

Les pains surprises *(8 à 10 personnes)*

Le tradition 33.00

Saumon fumé, jambon de montagne, rillettes de porc, mousson de canard
Océan : Saumon fumé, miette de surimi, salade de thon 39.00

❖ Les entrées froides

Prix à la part / €

Foie gras, confit d'oignons et son pain d'épices.....	10.95
Tartare aux deux saumons et sa mousseline d'asperges vertes	6.95
Millefeuille de saumon au cœur d'avocat et sa mousseline	7.95
Opéra de foie gras au pain d'épices.....	8.95
Aumônière de saumon fumé et son cœur de Saint-Jacques.....	7.45
Coupe exotique : surimi et crevettes sauce aux herbes, ananas.....	5.50
Médaille de saumon rose	5.45
L'assiette Nordique : Saumon fumé, Flétan fumé, Haddock, Maquereau poivre et sa crème de ciboulette.....	5.95

❖ Les entrées chaudes

Prix à la part / €

Ris de veau braisés aux morilles *	8.95
La marmite du pêcheur : 2 noix de Saint-Jacques, filet de sole ⁽¹⁾ , saumon rose *	7.45
Crumble de Saint-Jacques aux petits légumes *	6.95
Turban de filet de sole et sa julienne de légumes ⁽¹⁾ *	7.45
Blanquette de cabillaud et St Jacques à la crème de champignons *	7.45
Pavé de cabillaud, crumble de chorizo parmesan et son coulis *	6.95
Saint-Jacques rôties chorizo et gambas *	6.45
Eclair de Saint Jacques, fondue de poireaux, sauce acidulée	6.95
Gratiné de saumon et gambas parfumés aux agrumes *	7.45

Sont toujours disponibles, les coquilles Saint-Jacques, la douzaine d'escargots, les croustades de ris de veau et les bouchées à la reine.

* consigne plat : 5,00 €

⁽¹⁾ Sole tropicale

❖ Les plats chauds

Prix à la part / €

Tournedos de filet de bœuf, sauce poivre vert	11.95
Grenadin de veau et sa crème de champignons.....	10.95
Souris d'agneau confite au thym	9.95
Tournedos de canard foie gras et pain d'épices.....	10.95
Caille farcie en cocotte aux raisins et au Cognac	9.95
Suprême de pintade farcie aux champignons	10.95
Pavé de saumon, sauce au beurre blanc	9.95
Jambon chaud et son émulsion	7.95
Filet de lieu et sa fondue de poireaux	9.95

❖ Les accompagnements

Prix à la part / €

Flan de légumes.....	2.40
Fagot de haricots verts.....	1.95
Tomate provençale.....	1.20
Ballotin d'asperges vertes.....	2.20
Poêlée de légumes méridionale 200 gr	2.40
Gratin de choux-fleur	2.50
Tarte tatin à la tomate.....	1.90
Epinards à la crème 150 gr	1.90
Pomme de terre en soufflé	2.50
Gratin dauphinois	2.50
Palet dauphinois 3 unités	1.80
Gaufrette de pomme de terre 2 unités.....	1.60



Menu n° 1 ➤ à emporter

25.95 € par pers.

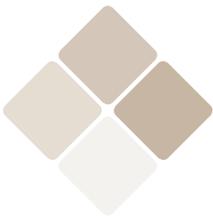
- 4 mises en bouche
- 1 entrée froide ou chaude (au choix)
- 1 plat chaud et 2 accompagnements



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



Menu n° 2 ➤ à emporter

32.95 € par pers.

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



Le buffet barbecue

10.95 € par pers.

Viandes,

Steak mariné, brochette de volailles, lard mariné, merguez, saucisse aux herbes et saucisse barbecue.

300 gr par pers.

Crudités salade,

Taboulé, Coleslaw,
Salade piémontaise,
Salade de pâtes au curry,
Salade de tomates.

250 gr par pers.

Béarnaise, Cocktail, Mayonnaise.

❖ Les buffets froids pour un minimum de 15 personnes

Le terroir 13.95 € par pers.

Saumon rose Bellevue

Pot'je vleesch

Rôti de porc - Rôti de bœuf - Filet de poulet

Pâté campagnard

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

3 variétés de sauces et condiments

Coté mer 16.95 € par pers.

Aumônière de saumon fumé

Tomate au thon

Verrine de perles marines

Verrine de tartare tomate, gambas

Bœuf rôti - Gigot d'agneau - Dinde - Crudités en 5 variantes (*carottes rapées, 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 22.95 € par pers.

Lucullus, pâté croûte

Chiffonnade de saumon fumé, terrine de poisson

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 rapées et salade de pommes de terre*) - 300 gr par pers.

4 variétés de sauces et condiments

❖ 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 bœuf aux herbes, rôti d'agneau,
salade de pommes de terre à l'ancienne

Fromages : 2 morceaux de fromages portionnés avec du beurre

Dessert



❖ Plateau repas Gourmand

19.95 € par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Aumonière de saumon

Plat : Rôti de bœuf, gigot, taboulé, salade de riz
2 morceaux de fromage portionnés avec du beurre

Dessert

❖ Plateau Végétarien

17.95 € par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Asperges, sauce gribiche

Plat : Poêlée aux deux lentilles, céréales et brocolis

Fromage : 2 morceaux de fromages portionnés avec du beurre

Dessert



❖ Plateau repas Tradition

16.95 € par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Médaillon de saumon et sa macedoine de légumes

Plat : Rôti de bœuf, rôti de porc et sa salade piemontaise

Fromage : 2 morceaux de fromages portionnés avec du beurre

Dessert

❖ Plateau repas Terroir

14.95 € par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Carotte, betterave, terrine

Plat : Aiguillette de poulet avec salade de pâtes

Fromages : 2 morceaux de fromages portionnés avec du beurre

Dessert

❖ Plateau repas Campagnard

12.95 € par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Coleslaw, celeri, saucisson pur porc

Plat : Salade de pomme de terre, haricots verts avec rôti de porc et rôti de dinde

Fromages : 2 morceaux de fromages portionnés avec du beurre

Dessert



**Merci de passer vos commandes 48h à l'avance.
Pour toute modification des propositions ci-dessus,
merci de nous contacter.**



Click and Collect

*Commandez
en ligne,
et récupérez
en magasin.*

Pour en profiter, rendez-vous sur
www.traiteur-chombart.fr



43, rue de l'église - Hazebrouck - Tél. 03 28 41 81 92

E-mail : francois.chombart@orange.fr - www.traiteur-chombart.fr

Ouvert du lundi au samedi de 7h00 à 13h00 et de 14h30 à 19h00