



CHOMBART  
TRAITEUR



## ❖ Cocktail Dinatoire

10.00 € par pers.

- 2 canapés assortis
- 2 verrines froides
- 2 navettes
- 2 faluches
- 2 wraps



*minimum 20 pers.*

## ❖ Plateau Charcuterie

3.50 € par pers.

Assortiment de charcuterie :  
Jambon, rosette, saucisson, pâté,  
filet Américain, salade de thon, cornichon  
à 180g



## ❖ Amuse-bouche

Prix à la part / €

### Les petits fours *(plateau de 20 pièces à chauffer)*

Feuillantine de ris veau, beignet de langoustine, brioche d'escargot, Panaché exotique, saucisse feuilletée, tartelette chèvre tomates confites flammekuche, croque-monsieur, pizza traditionnelle, mini burger..... 12.00

### Les verrines chaudes *(boîte de 12 pièces à chauffer)*

Panaché de 3 variétés selon la saison..... 15.90

### Les verrines froides *(boîte de 12 pièces)*

Panaché de 3 variétés selon la saison..... 15.90

### Les canapés *(plateau de 20 pièces)*

Panaché de 4 variétés selon la saison..... 12.00

### Mini wraps *(plateau de 20 pièces)*

Fromage frais, saumon fumé - thon, œuf dur, ciboulette - Pesto jambon cru ..... 14.00

### Mini navettes *(24 pièces)*

Rillettes de thon, miette de surimi, mousse de jambon..... 16.80

### Mini burger *(24 pièces)*

Filet américain salade, rillettes de thon ..... 16.80

### Les pains surprises

Le tradition *(8 à 10 personnes)*..... 28.00

Saumon fumé, jambon de montagne, rillettes de porc, mousson de canard  
Océan : Saumon fumé, miette de surimi, salade de thon..... 32.00

Le cube nordique *(6 à 8 personnes)*..... 19.00

Pain suédois garni : de truite fumée et crème de moutarde au raifort,  
de fromage frais et œufs de truite

## ❖ Les entrées froides

Prix à la part / €

Foie gras, confit d'oignons et sa madelaine au pain d'épices.....	7.50
Tartare aux deux saumons sur sa mousseline d'asperges vertes .....	6.90
La trilogie de foie gras (◆) : foie gras de canard, langue Lucullus, foie gras de canard enrobé de speculoos.....	8.80
1/2 ananas cocktail : crabe et crevettes sauce aux herbes.....	5.50
1/2 pamplemousse crevettes sauce cocktail.....	4.90
Disque fraîcheur, méli-mélo de chair de crabe celeri, grany Smith, crème de flétan fumé.....	7.90
Trio de la mer façon Scandinave : Gambas, noix de St Jacques, saumon fumé, concombre et sauce à l'aneth.....	6.90
Aumônière de saumon fumé et son cœur de Saint-Jacques.....	5.80
Mœlleux Terre et Mer .....	3.90
Assiette du périgord : magret de canard fumé, foie gras de canard poêlé et foie gras.....	6.90
Médaille de saumon rose .....	3.95

## ❖ Les entrées chaudes

Prix à la part / €

Ris de veau braisés aux morilles (◆) *	7.90
Gratiné de saumon et gambas parfumés aux agrumes **	6.50
La marmite du pêcheur : 2 noix de Saint-Jacques, filet de sole <sup>(1)</sup> , saumon rose **	6.90
Ballotin de lotte au lard fumé sauce champignons sauvages **	6.95
Etouffade d'escargots aux champignons sauvages **	5.40
Filet de sole <sup>(1)</sup> à la Normande cidré et ses quartiers de pommes poêlés *	6.45
Crumble de Saint-Jacques aux petits légumes *	6.70
Saint-Jacques rôties chorizo et gambas *	6.20
Gratiné de crabe avec petits légumes *	4.90
Cassolette de cabillaud et crabe, sauce homardine **	6.20
Tarte fine boudin blanc et pommes	3.90

***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 : 1,90 €

\*\* consigne plat : 4,00 €

(◆) supplément de 2,00 € dans les menus pour les entrées marquées de ce sigle

<sup>(1)</sup> Sole tropicale

(♣) supplément de 6,50 € dans les menus pour les entrées marquées de ce sigle

## ❖ Les plats chauds

Prix à la part / €

Tournedos de filet de bœuf, sauce poivre vert .....	9.90
Grenadin de veau et sa crème de champignons.....	9.90
Chapon sauce landaise.....	8.90
Souris d'agneau confite au thym .....	9.45
Tournedos de canard foie gras et pain d'épices .....	8.95
Caille farcie en cocotte aux raisins et au Cognac .....	9.90
Suprême de pintade farcie aux champignons .....	8.95
Pavé de cerf aux morilles .....	9.45
Filet mignon de porc farcie à la tomate confite et son jus .....	7.95
Fondant de joue de porc au cidre .....	7.45
Jambon chaud et son émulsion .....	6.50
Filet canard poivre vert.....	7.45
Dos de cabillaud et son coulis de langoustines .....	8.90
Pavé de saumon en croûte de sésame .....	7.95

## ❖ Les accompagnements

Prix à la part / €

Flan de légumes.....	1.80
Fagot de haricots verts.....	1.20
Endives braisées 150 gr .....	1.50
Tomate provençale.....	1.00
Ballotin d'asperges vertes.....	1.70
Poêlée de légumes méridionale 200 gr .....	2.00
Gratin de courgettes .....	1.40
Tarte tatin à la tomate.....	1.60
Epinards à la crème 150 gr .....	1.50
Risotto crémeux .....	1.60
Pomme de terre en soufflé, .....	1.80
Gratin dauphinois .....	2.20
Potatoes 200 gr.....	2.00
Palet dauphinois 3 unités .....	1.50
Croquette de pomme de terre 3 unités.....	1.50

## ❖ Menu n° 1 ► à emporter

20.80 € par pers.

4 mises en bouche

1 entrée froide ou chaude (au choix)

1 plat chaud et 2 accompagnements



## ❖ Menu n° 2 ► à emporter

26.80 € par pers.

4 mises en bouche

1 entrée froide

1 entrée chaude

1 plat chaud et 2 accompagnements

\* consigne plat : 1,90 €

\*\* consigne plat : 4,00 €

(◆) supplément de 2,00 € dans les menus pour les entrées marquées de ce sigle

(❖) supplément de 6,50 € dans les menus pour les entrées marquées de ce sigle





## ❖ Les buffets froids *pour un minimum de 15 personnes*

### **Le terroir** *11.95 € par pers.*

Saumon rose Bellevue

Pot'je vleesch

Rôti de porc - Rôti de bœuf - Filet de poulet

Rillettes de porc et 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** *14.80 € par pers.*

Aumonière de saumon fumé

Tomate maraichère au thon en panier

Verrine Mousse de brocolis et miettes de surimi

Verrine Noix de pétoncle, gambas et tartare de légumes

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** *20.90 € par pers.*

Trilogie de foie gras

Chiffonnade de saumon fumé

Effeillé de jambon de montagne et ses boules de melon

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

4 variétés de sauces et condiments

## ❖ Le buffet barbecue

### 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.

*9.80 € par pers.*

*l'ensemble*

## ❖ Plateau Pierrade / Plancha

*9.90 € par pers. avec légumes / 6,00 € 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.

## ❖ Plateau Gourmet

*9.80 € par pers.*

Pavé de bœuf, escalope de veau, escalope de dinde,  
côte d'agneau, merguez, chipolatas, mini pavé charcutier

Carottes râpées, pommes de terre charlotte,  
haricots verts, champignons, beurre à l'ail.

Location des appareils : pour 2 personnes : 2.50 €

## ❖ Plateau Raclette

*7.50 € par pers.*

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

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

200 gr. de fromage à raclette par personne.



## ❖ Plateau repas n°1

10.00 € 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

Pâtisserie : Tarte crumble aux fruits rouge

## ❖ Plateau repas n°2

11.80 € 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

Pâtisserie : Éclair au chocolat

## ❖ Plateau repas n°3

14.80 € 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

Pâtisserie : Gâteau aux trois chocolats

## ❖ Plateau repas n°4

17.80 € par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Aumonière de saumon

Plat : Rôti de bœuf, gigot, taboulé, salade de riz

Pâtisserie : Framboisier



**N'hésitez pas à nous faire composer  
votre plateau repas à votre choix.**



*Faites vous  
plaisir,  
à petits prix !*

Chaque semaine  
nous vous proposons  
des offres gourmandes  
et exclusives  
sur l'ensemble de notre rayon  
boucherie-traiteur.

Pour en profiter, rendez-vous sur  
[www.traiteur-chombart.fr](http://www.traiteur-chombart.fr)



43, rue de l'église - HAZEBROUCK - Tél. 03 28 41 81 92  
E-mail : [francois.chombart@orange.fr](mailto:francois.chombart@orange.fr) - [www.traiteur-chombart.fr](http://www.traiteur-chombart.fr)  
Ouvert du lundi au samedi de 7 h 00 à 13 h 00 et de 14 h 30 à 19 h 30