



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

3.95 € par pers.

Assortiment de charcuterie :
Jambon de montagne, copa, rosette, saucisson, pâté,
filet Américain, salade de thon, cornichon
jambon maison, mortadelle
à 200g

❖ 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, flamiche aux poireaux,
quiche lorraine, croque-monsieur, pizza traditionnelle, mini burger 14.00

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

Panaché de 3 variétés selon la saison 16.00

Les verrines froides *(boîte de 12 pièces)*

Panaché de 3 variétés selon la saison 16.00

Les canapés *(plateau de 24 pièces)*

Panaché de 4 variétés selon la saison 18.00

Mini navettes *(24 pièces)*

Rillettes de thon, miette de surimi, mousse de jambon 19.20

Mini wraps *(plateau de 24 pièces)*

Fromage frais, saumon fumé - thon, œuf dur, ciboulette - Pesto jambon cru 19.20

Mini burger *(24 pièces)*

Filet américain salade, rillettes de thon 18.00

Le Mixte *(12 mini wraps et 12 mini burger)* 19.20

Les pains surprises

Le tradition *(8 à 10 personnes)* 29.00

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)* 19.90

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 son pain d'épices.....	8.90
Tartare aux deux saumons sur sa mousseline d'asperges vertes	6.95
La trilogie de foie gras (◆) : foie gras de canard, langue Lucullus, foie gras de canard enrobé de speculoos.....	9.45
Opéra de foie gras au pain d'épice.....	6.95
Assiette du périgord : magret de canard fumé, foie gras de canard poêlé et foie gras.....	6.90
Cheese-cake au chèvre et sa gelée de tomates confites.....	5.95
Coupe exotique : crabe et crevettes sauce aux herbes, ananas.....	5.50
Carpaccio de noix de St Jacques à la vinaigrette de fruits de la passion.....	6.95
Aumônière de saumon fumé et son cœur de Saint-Jacques.....	5.95
Dôme de cabillaud et sa crème de carottes au cumin, mousseline de petits pois	4.95
Moelleux Terre et Mer	3.95
Millefeuille de saumon au cœur d'avocat et sa mousseline	6.95
Médailon de saumon rose	3.95

❖ Les entrées chaudes

Prix à la part / €

Ris de veau braisés aux morilles (◆) *	7.95
Gratiné de saumon et gambas parfumés aux agrumes **	6.80
La marmite du pêcheur : 2 noix de Saint-Jacques, filet de sole ⁽¹⁾ , saumon rose **	6.95
Eclair de Saint Jacques, fondue de poireaux, sauce acidulée	5.95
Coque briochée d'escargots aux champignons sauvages **	5.50
Filet de sole ⁽¹⁾ à la Normande cidré et ses quartiers de pommes poêlés *	6.75
Crumble de Saint-Jacques aux petits légumes *	6.95
Saint-Jacques rôties chorizo et gambas *	6.20
Pavé de cabillaud, crumble de chorizo parmesan et son coulis **	5.95
Tarte fine boudin blanc et pommes	3.90
Feuilleté du sud-ouest (effiloché de canard, foie gras et champignons sauvages)	4.95

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 : 3,00 €

** consigne plat : 5,00 €

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

⁽¹⁾ 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 farci à la tomate confite et son jus	7.95
Waterzoï aux 2 saumons avec ses petits légumes	9.95
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, sauce au beurre blanc	7.95

❖ Les accompagnements

Prix à la part / €

Flan de légumes	1.95
Fagot de haricots verts	1.50
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	1.50
Tarte tatin à la tomate	1.60
Epinards à la crème 150 gr	1.50
Risotto crémeux	1.60
Pomme de terre en soufflé,	1.95
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

21.95 € par pers.

4 mises en bouche

1 entrée froide ou chaude (au choix)

1 plat chaud et 2 accompagnements



❖ Menu n° 2 ➤ à emporter

27.95 € par pers.

4 mises en bouche

1 entrée froide

1 entrée chaude

1 plat chaud et 2 accompagnements

* consigne plat : 3,00 €

** consigne plat : 5,00 €

(◆) 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 14.95 € par pers.

Aumônière 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 au parmesan, 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.

Location appareil : 9.80 €





❖ 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.



❖ Paëlla

5.50 € la part.

❖ Couscous

6.95 € la part.

Poulet, agneau, merguez



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 7 h 00 à 13 h 00 et de 14 h 30 à 19 h 30