



CHOMBART

TRAITEUR



❖ **Planche Apéritive**

19.80 € pour 600 gr.

Jambon de montagne, Coppa, Viande de grison, Rosette, Saucisson, Mortadelle, Mimolette, Comté.



❖ **Plateau de Saumon**

7.95 € pour 4 personnes minimum.

Saumon fumé, tartare de saumon, terrine de saumon, crème de fromage frais ciboulette, toasts.

❖ **PLATEAU GOURMANDISE**

21.60 €.

8 Macarrons mousse de canard.

8 muffins chèvre, poivron.

8 Choux saumon fumé, fromage frais.



❖ 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)*

Saumon fumé, foie gras et confit d'oignons, rosette beurre, jambon montagne et pesto..... 21.60

Mini wraps *(plateau de 24 pièces)*

Saumon fumé - fromage frais, salade de thon,

Jambon de montagne, Pesto, Tomates confites 21.60

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

Les verrines froides *(boîte de 12 pièces)*

Quinoa aux épices et son émincé de poulet, Billes de pâtes et de saumon fumé, ciboulette, crème de bacon, tomates confites..... 18.00

Les pains surprises

Le tradition *(8 à 10 personnes)*..... 32.00

Rillettes de porc, mousson de canard, rosette, fromage frais et ciboulette

Océan : Saumon fumé, miette de surimi, salade de thon..... 39.00

Les mini boudins blancs

Bol *(200gr)*..... 4.80

❖ Les entrées froides

Prix à la part / €

Tartare aux deux saumons et sa mousseline d'asperges vertes.....	7.95
Aumônière de saumon fumé et son cœur de Saint-Jacques.....	7.45
Millefeuille de saumon au cœur d'avocat et sa mousseline	7.95
Médailon de saumon rose	5.45
Assiette Lucullus, confit d'oignon et son pain d'épices*	7.45
L'assiette Nordique : Saumon fumé, Flétan fumé, Haddock, Maquereau poivre et sa crème de ciboulette.....	4.95
Avocat garnis	3.45
Ananas surprise.....	6.95

**En fonction de la disponibilité.*

❖ 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
Blanquette de cabillaud et Saint-Jacques sauce à la crème et champignons**	7.45
Crumble de Saint-Jacques aux petits légumes *	7.45
Coquilles Saint-Jacques	5.45
Eclair de Saint Jacques, fondue de poireaux, sauce acidulée	6.95
Pavé de cabillaud, crumble de chorizo parmesan et son coulis **	6.95
Gratiné de saumon et gambas parfumés aux agrumes **	7.45
Boudin blanc nature 180 gr	2.90
Boudin blanc truffé 180 gr	5.40
Escargots (la douzaine)	9.00
Croustade de ris de veau	4.95
Bouchée à la volaille	3.40

* consigne plat : 4,00 €

** consigne plat : 5,00 €

❖ 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
Chapon sauce landaise.....	9.95
Souris d'agneau confite au thym	9.95
Médailon de dinde farci aux marrons	9.45
Suprême de pintade farcie aux champignons	10.95
Pavé de cerf aux morilles	9.45
Filet de lieu et sa fondue de poireau	9.95
Pavé de saumon, sauce au beurre blanc	9.95

❖ Les accompagnements

Prix à la part / €

Flan de légumes	2.40
Fagot de haricots verts.....	1.95
Endives braisées 150 gr	1.95
Tomate provençale.....	1.20
Ballotin d'asperges vertes.....	2.20
Poêlée de légumes méridionale 200 gr	2.40
Gratin de courgettes	1.95
Tarte tatin à la tomate.....	1.80
Epinards à la crème 150 gr	1.90
Risotto crémeux	2.00
Pomme de terre en soufflé,	2.40
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 pizza 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



❖ 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.

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

Le terroir 13.95 € par pers.

Saumon rose Bellevue

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.

Aumonière de saumon fumé

Tomate au thon

Verrine tartare de tomate St-Jacques et miettes de surimi

Verrine Tartare saumon

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.

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 1/2 tranche

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.

3 variétés de sauces et condiments

❖ Les indispensables

Saumon fumé
Foie gras*
Lucullus
Pâté en croûte
Boudin blanc nature
Boudin blanc truffé

❖ Les viandes de fête

Le dos de biche
Le rôti de chevreuil
Le cœur de rumsteack
Le filet de bœuf
Le rôti de porc orloff ou chorizo poivron
Le rôti de porc Jean Bart
Le rôti de veau orloff
Le filet d'agneau désossé
Le gigot d'agneau



❖ Les volailles fermières

Le chapon de Bresse
Le chapon label rouge des Challans
La dinde label rouge des Challans
Dinde blanche
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



**En fonction de la disponibilité.*

Pensez à passer vos commandes

pour Noël,
avant le 20 décembre

pour le Nouvel An,
avant le 27 décembre

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