



CHOMBART

TRAITEUR



❖ Cocktail Dinatoire

10.00 € par pers.

2 canapés assortis, 2 verrines froides,
2 navettes, 2 faluches, 2 wraps
minimum 20 pers.

❖ Plateau Raclette

7.90 € 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.

❖ 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

❖ 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 €



❖ 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
Coupe exotique : surimi 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
Mœlleux Terre et Mer	3.95
Millefeuille de saumon au cœur d'avocat et sa mousseline	6.95
Médaille 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
Etouffade 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

❖ 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
Lingot de polenta 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



❖ 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



❖ 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



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

Le terroir 12.45 € 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 15.45 € 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 au parmesan, coleslaw, carottes rapées et salade de pommes de terre*) - 300 gr par pers.

4 variétés de sauces et condiments

❖ Plateau repas Gourmand

17.80 € 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

Pâtisserie : Framboisier



❖ Plateau repas Prestige

21.80 € 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

Pâtisserie : Gâteau aux 3 chocolats



❖ Plateau Végétarien

16.80 € par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Asperges, sauce gribiche

Plat : Tagliatelles de légumes, crème de poivron au cumin et quinoa

Fromage : 2 morceaux de fromages portionnés avec du beurre

Pâtisserie : Salade de fruits





Plateau repas Campagnard

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 Terroir

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 : Tarte citron meringuée



Plateau repas Tradition

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 : Eclair au chocolat



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



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