

LEBLANC TRAITEUR

COCKTAILS / VIN D'HONNEUR

Formule Simple

Navettes Assorties	- Mousson de Canard - Jambon - Fromage
Canapés Variés	- Saumon Fumé - Conte noix - Oeuf de Caille - Saucisson Sec Paysan - Concombre / Fraîcheur Provence
Brioche Fraîcheur	- Rillettes de Thon
Pains Surprise 3 choix	- Charcuterie - Fromage - Crudités
Petits Fours Sucrés Maison CUCCI	- Opéras, Tartelettes, Ganaches, Eclairs, Religieuses, Choux...

5 Pièces 3 € 90 TTC / pers. sans Service

6 Pièces 4 € 70 TTC / pers. sans Service

7 Pièces 5 € 50 TTC / pers. sans Service

8 Pièces 6 € 25 TTC / pers. sans Service

9 Pièces 7 € 05 TTC / pers. sans Service

Lors de votre prestation nous pouvons également nous occuper :

- Du Service, facturé à 29€90 TTC de l'heure. Nous comptons généralement 1 Serveur pour 50 personnes pendant 4 Heures. Par exemple : Pour 150 Personnes -> 3 Serveurs pendant 4 Heures = 358€80 TTC.

- De la location de Verrerie et de Matériel (Flûtes, Verres à Jus, Mange Debout, Nappage...) : Devis réalisé sur mesure en fonction de vos besoins.

LEBLANC TRAITEUR

COCKTAILS / VIN D'HONNEUR

Formule Prestige

Cuillerées Chinoises Assorties	- Nacrée et son Oeuf de Caille - Ananas Cocktail
Verrines	- Perles Marines - Mini Ratatouille Acidulée
Mini Brochettes Fraîcheur	- Ananas Crevettes - Concombre Saumon Fumé - Melon Bayonne
Brioche Fraîcheur	- Rillettes de Thon
Navettes Assorties	- Fraîcheur - Mousse de Canard - Fromage
Canapés Variés	- Saumon Fumé - Conté Noix - Oeuf de Caille - Saucisson Sec Paysan - Concombre / Fraîcheur Provence
Blinis	- Foie Gras
Macarons Salés	- Truffe, Tomate, Figue, Poivrons...
Petits Fours Sucrés Maison CUCCI	- Opéras, Tartelettes, Ganaches, Mini Eclairs, Mini Religieuses, Choux...
Nappage - Serviettes Décoration Florale et Accessoires - Vasque	

6 Pièces 6 € 60 TTC / pers. sans Service - **7 Pièces 7 € 70 TTC / pers. sans Service**
8 Pièces 8 € 80 TTC / pers. sans Service - **9 Pièces 9 € 90 TTC / pers. sans Service**

Animation Chaude (Crevettes à la Provençale / St Jacques Flambées au Patis) **+ 3 € 50 TTC**
Animation Fontaine Chocolat avec Brochettes Fruits et Chamallow **+ 2 € 50 TTC**

Lors de votre prestation nous pouvons également nous occuper :

- Du Service, facturé à 29€90 TTC de l'heure. Nous comptons généralement 1 Serveur pour 50 personnes pendant 4 Heures. Par exemple : Pour 150 Personnes -> 3 Serveurs pendant 4 Heures = 358€80 TTC.

- De la location de Verrerie et de Matériel : Devis réalisé sur mesure en fonction de vos besoins.

LEBLANC TRAITEUR

COCKTAILS / VIN D'HONNEUR

Formule Atelier Gourmand

Brioche Fraîcheur	- Rillettes de Thon
Yogourt	- Saint Jacques Aux Pommes et Au Céleri
Mug Dégustation	- Velouté de Carottes d'Antan à l'Anis Etoilé
Mini Brochettes Fraîcheur	- Ananas Crevettes - Concombre Saumon Fumé - Melon Bayonne
Brioche Fraîcheur	- Rillettes de Thon
Atelier Gourmand	- Crevettes à la Provençale - St Jacques Flambées au Pastis
Navettes Assorties	- Fraîcheur - Mousse de Canard - Fromage
Canapés Variés	- Saumon Fumé - Conté Noix - Oeuf de Caille - Saucisson Sec Paysan - Concombre / Fraîcheur Provence
Tapas	- Jambon Serrano Au Parmesan - Comté, Tomate Cerise, Crème Moutardée - Piquillo Au Mascarpone et Sa Roquette
Petits Fours Sucrés Maison CUCCI	- Opéras, Tartelettes, Ganaches, Mini Eclairs, Mini Religieuses, Choux...
Nappage - Serviettes Décoration Florale et Accessoires - Vasque	

7 Pièces 10 € 35 TTC / pers. sans Service - **8 Pièces 11 € 45 TTC / pers. sans Service**
9 Pièces 12 € 55 TTC / pers. sans Service - **10 Pièces 13 € 65 TTC / pers. sans Service**

Lors de votre prestation nous pouvons également nous occuper :

- Du Service, facturé à 29€90 TTC de l'heure. Nous comptons généralement 1 Serveur pour 50 personnes pendant 4 Heures. Par exemple : Pour 150 Personnes -> 3 Serveurs pendant 4 Heures = 358€80 TTC.

- De la location de Verrerie et de Matériel : Devis réalisé sur mesure en fonction de vos besoins.

471 rue Jules Ferry 59119 **WAZIERS** - Tél. 03.27.88.48.03 - Fax. 03.27.99.00.54

13 Place Carnot 59500 **DOUAI** - Tél. 03.27.88.79.16

SARL au Capital de 300 000 Euros - Locataire Gérant

Code APE 4722 Z - RCS Douai 440 221 125 - N° TVA FR 45 440 221 125 00014 - Dispense Agrément Vétérinaire N° 59654501

LEBLANC TRAITEUR

BUFFET FROID

Exemple pour une Base de 100 personnes

110 Parts de Terrine de Saumon à L'oseille	110 Finger de Pointes d'Asperges et sa Mousseline de Flétan du Groënland OU 110 Médailles de Saumon rose en Bellevue
110 Parts de Terrine de Pâté à l'Ancienne 55 Tranches de Roulade au Jambon 55 Tranches de Salami 55 Tranches de Saucisson à l'ail	55 Tranches de Veau farci (Papillon) 50 Tranches de Roulade au Jambon 50 Tranches de Jambon de Montagne 50 Tranches de Saucisson à l'Ail
○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○	○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○
110 Tranches de Rôti de Boeuf 110 Tranches de Petit Salé de Porc	110 Tranches de Rôti de Bœuf en Marquise 110 Parts de Suprême de Poulet Aux Epices Douces
Etal du Maraîcher (300 grs par personne) : Carottes - Taboulé - Piémontaise Betteraves Rouges à la Mâche - Riz Niçois Coleslaw - Pasta al Pesto Salade Monbéliard	Etal du Maraîcher (300 grs par personne) : Carottes - Taboulé - Piémontaise Betteraves Rouges à la Mâche - Riz Niçois Coleslaw - Pasta al Pesto Salade Monbéliard
○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○	○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○
Fromages (Brie, Tomme, Maroilles, Chèvre)	Fromages (Brie, Tomme, Maroilles, Chèvre)
○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○	○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○
Charlotte aux Fraises ***	Le Saint-Eloi (Choco-Poire) ***
○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○	○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○
Divers Pains, Sauces et Condiments	Divers Pains, Sauces et Condiments

17 € 85 TTC sans Service

19 € 90 TTC sans Service

*** Nous disposons d'une gamme variée de pâtisseries Maison, Produits consultables sur notre carte traiteur

Lors de votre prestation nous pouvons également nous occuper :

- Du Service, facturé à 29€90 TTC de l'heure. Nous comptons généralement 1 Serveur pour 30 personnes pendant 8 Heures. Par exemple : Pour 100 Personnes -> 3 Serveurs pendant 8 Heures = 717€60 TTC.

LEBLANC TRAITEUR

BUFFET FROID

Exemple pour une Base de 100 personnes

110 Dômes de Saumon Fumé et son Tartare à l'Aneth
55 Œufs Mimosas - 55 Tomates Printanières

110 Galantine Périgourdine
110 Jambon du Grand Cru des Alpes

oooooooooooooooooooo

110 Tranches de Rôti de Bœuf Colbert
55 Tranches de Carré de Porc aux Ananas
55 Parts de Suprême de Poulet en Chaud Froid

Etal du Maraîcher (300 grs par personne) :
Carottes - Taboulé - Piémontaise
Betteraves Rouges à la Mâche - Riz Niçois
Coleslaw - Pasta al Pesto
Salade Monbéliard

oooooooooooooooooooo

Fromage
Brie – Tomme – Maroilles - Chèvre
Chaource - Pont Levêque

oooooooooooooooooooo

Farandole des Mariés ***
L'Espiègle
(Chocolat – Croustillant de Nougat)
Deux douceurs - Fraisier

oooooooooooooooooooo

Divers Pains, Sauces et Condiments

27 € 90 TTC sans Service

*** Nous disposons d'une gamme variée de pâtisseries Maison, Produits consultables sur notre carte traiteur

Lors de votre prestation nous pouvons également nous occuper :

- Du Service, facturé à 29€90 TTC de l'heure. Nous comptons généralement 1 Serveur pour 30 personnes pendant 8 Heures. Par exemple : Pour 100 Personnes -> 3 Serveurs pendant 8 Heures = 717€60 TTC.

LEBLANC TRAITEUR

BUFFET FROID

Exemple pour une Base de 100 personnes

55 Parts de Lotte au Fenouil sur Mirepoix
55 Triangles de Saint Jacques et sa Mirepoix de Légumes

110 Terrine de Foie Gras aux Effluves de Porto
110 Tranches de Jambon Serrano et ses Emincés de Melon et Pastèque

oooooooooooooooooooo

110 Tranches de Carré de Bœuf en gelée
55 Tranches de Poularde Argenteuil à l'Estragon
55 Tranches de Rôti de Porc Façon des îles Au Miel

Etal du Maraîcher (300 grs par personne) :
Carottes - Taboulé - Piémontaise
Betteraves Rouges à la Mâche - Riz Niçois
Coleslaw - Pasta al Pesto - Salade Monbéliard

oooooooooooooooooooo

Fromages affinés
Maroilles - Chaource - Livarot - Pont Levêque
Camembert - Tomme de Savoie - Pavé du Nord - Chèvre
Fourme d'Ambert - Brie - Beurre
Brochette de Fruits Frais de Saison

oooooooooooooooooooo

***Paysage de Douceurs et sa Pièce Montée en Chou
Framboisier – Fraisier - Royal Chocolat
Salade de Fruits Frais - Mousse au Chocolat

oooooooooooooooooooo

Divers Pains, Sauces et Condiments

32 € 50 TTC sans Service

*** Nous disposons d'une gamme variée de pâtisseries Maison, Produits consultables sur notre carte traiteur

Lors de votre prestation nous pouvons également nous occuper :

- Du Service, facturé à 29€90 TTC de l'heure. Nous comptons généralement 1 Serveur pour 30 personnes pendant 8 Heures. Par exemple : Pour 100 Personnes -> 3 Serveurs pendant 8 Heures = 717€60 TTC.

LEBLANC TRAITEUR

BUFFET FROID AVEC PLAT CHAUD

Exemple pour une Base de 100 personnes

110 Parts de Saumon Fumé Mariné aux Agrumes
110 Perla des îles (Ananas, Chair de Crabe, Crevette Bouquet)

110 Médailles de Foie Gras aux Effluves de Porto
110 Parts de Gondole Melon et Pastèque au Jambon du Grand Cru des Alpes

Etal du Maraîcher (200 gr / personne) : Carottes - Taboulé - Coleslaw
Betteraves Rouges à la Mâche - Riz Niçois - Salade Piémontaise
Pasta al Pesto - Salade Monbéliard

oo

Différents Plats Au Choix

- Blanc de Volaille Fermier Farci à la bourgeoise Sauce Armagnac
 - Filet de Cabillaud de la Mer du Nord à la Dieppoise
 - Poirine de Pintade aux essences de Girolles
 - Pièce de Boeuf Rôtie aux Pignons de Pin

Légumes en Déclinaison (3 Choix à définir suivant notre carte traiteur)

oo

Trou Normand (Sorbet à Définir) **Supplément + 1 € 50 TTC**

oo

Cascade de Fruit
Ronde Fromagère
Brie - Tomme - Maroilles - Chèvre - Mimolette - Chaource

oo

Paysage de Douceurs***
(Framboisier - Fraisier – Ch'Ti - Royal Chocolat)
Salade de Fruits – Mousse au Chocolat

Supplément + 1€20 TTC pour ajouter une pièce Montée en Chou de la Maison Cucci

oo

Pain - Sauces et Divers Condiments

28 € 90 TTC sans Service

*** Nous disposons d'une gamme variée de pâtisseries Maison, Produits consultables sur notre carte traiteur

Lors de votre prestation nous pouvons également nous occuper :

- Du Service, facturé à 29€90 TTC de l'heure. Nous comptons généralement 1 Serveur pour 25 personnes pendant 8 Heures. Par exemple : Pour 100 Personnes -> 4 Serveurs pendant 8 Heures = 956€80 TTC.

LEBLANC TRAITEUR

BUFFET FROID AVEC PLAT CHAUD

Exemple pour une Base de 100 personnes

110 Médailles de Langouste aux Agrumes et sa Feuille de St-Jacques sur Mirepoix de Fenouil

110 Tranches De Langue Lucullus Au Foie Gras de Valenciennes

110 Jambon de Parme et Perles de Melon

55 Parts de Terrine Printanière De Légumes

55 Pressé de Volaille aux Poireaux Croquants

Etal du Maraîcher (200 gr / personne) : Carottes - Taboulé - Coleslaw

Betteraves Rouges à la Mâche - Riz Niçois - Salade Piémontaise Pasta al Pesto - Salade Monbéliard

oooooooooooooooooooooooooooooooo

Différents Plats Au Choix

- Magret de Canard Confit 12 Heures Au Jus Corsé et Au Porto
 - Filet de Boeuf Poêlé et Son Emulsion de Foie Gras
 - Filet de Canette Farci aux Essences de Foie Gras
 - Bar Poêlé, Boutons Artichauts à la Barigoule
 - Rôti de Veau Au Jus d'Herbes

Légumes en Déclinaison (3 Choix à définir suivant notre carte traiteur)

oooooooooooooooooooooooooooooooo

Trou Normand (Sorbet à Définir) **Supplément + 1 € 50 TTC**

oooooooooooooooooooooooooooooooo

Ronde Fromagère (10 Choix)
Et sa Cascade de Fruits

oooooooooooooooooooooooooooooooo

Pyramide de Douceurs***

Pièce Montée en Choux – L’Espiegle (Chocolat – Croustillant de Nougat)
Gâteau Deux Douceurs (Framboise – Passion) – Le Soleil Soleil (Citron - Coco)
Farandole de Verrines et Petits Fours Sucrés sur Présentoir

Supplément + 1€20 TTC pour ajouter une pièce Montée en Chou de la Maison Cucci

oooooooooooooooooooooooooooooooo

Pain - Sauces et Divers Condiments - Café

37 € 70 TTC sans Service

*** Nous disposons d'une gamme variée de pâtisseries Maison, Produits consultables sur notre carte traiteur

Lors de votre prestation nous pouvons également nous occuper :

- Du Service, facturé à 29€90 TTC de l'heure. Nous comptons généralement 1 Serveur pour 25 personnes pendant 8 Heures. Par exemple : Pour 100 Personnes -> 4 Serveurs pendant 8 Heures = 956€80 TTC.

LEBLANC TRAITEUR

REPAS CHAUDS

Velouté au Choix
○○○○○○○○○○

Dôme de Saumon Fumé et son
Tartare à l'Aneth sur Toast
○○○○○○○○○○

Suprême de Poulet Fermier
Farci à La Bourgeoise
Légumes en Déclinaison*
○○○○○○○○○○

Sorbet Melon
○○○○○○○○○○

Croustillant de Brie
Aux Pommes Poêlées
Salade Composée
○○○○○○○○○○

Buffet de Desserts***

Framboisier – Royal Chocolat
Ch'Ti – Fraisier
Salade de Fruits Frais
Mousse au Chocolat

22 € 50 TTC sans Service

Velouté au Choix
○○○○○○○○○○

Saumon aux Deux Cuissons
Et son Tartare de Légumes
○○○○○○○○○○

Suprême de Pintade
Façon Val Joly, Jus Au Cidre
Légumes en Déclinaison*
○○○○○○○○○○

Sorbet Mangue
○○○○○○○○○○

Assiette de Fromages
Tomme de Cambrai – Comté
Brie de Meaux
Salade Composée
○○○○○○○○○○

Buffet de Desserts***

Framboisier – Royal Chocolat
Ch'Ti – Fraisier
Salade de Fruits Frais
Mousse au Chocolat

28 € 50 TTC sans Service

Crème de Saint-Jacques
Julienne d'Arblay
○○○○○○○○○○

Foie Gras de Canard au Torchon
Verrine Confiture d'Oignons Rouges
et Brioche Tiède
○○○○○○○○○○

Pièce de Bœuf Rôtie
Et sa Sauce Périgourdine
Légumes en Déclinaison*
○○○○○○○○○○

Sorbet Poire
○○○○○○○○○○

Assiette de Fromages
Tomme de Cambrai – Comté
Brie de Meaux
Salade Composée
○○○○○○○○○○

Buffet de Desserts***

Framboisier – Royal Chocolat
Ch'Ti – Fraisier
Salade de Fruits Frais
Mousse au Chocolat

29 € 90 TTC sans Service

Opéra de Foie Gras
Coeur de Pomme Confit
○○○○○○○○○○

Marmite de St Jacques et
Queues d'Ecrevisses sauce Safranée
Et sa Feuillantine d'Endives
○○○○○○○○○○

Magret de Canard Confit 12 H
Au Jus Corsé de Porto
Légumes en Déclinaison*
○○○○○○○○○○

Sorbet Pomme
○○○○○○○○○○

Croustillant de Brie et
son Mesclun de Salade
○○○○○○○○○○

Pyramide de Douceurs ***

Pièce Montée en Choux - L'Espiègle
Gâteau Deux Douceurs - Soleil Soleil
Farandole de Verrines et Petits
Fours Sucrés sur Présentoir

32 € 40 TTC sans Service

Escalope de Saumon Fumé et sa
Verrine de St-Jacques et Mandarine
○○○○○○○○○○

Dos De Cabillaud à la Mangue,
Sauce Curry Au Lait De Coco et
Petits Légumes
○○○○○○○○○○

Rôti de Veau
Et son Jus d'Herbes
Légumes en Déclinaison*
○○○○○○○○○○

Sorbet Framboise
○○○○○○○○○○

Buffet de Fromages 10 Choix
et sa Cascade de Fruits
○○○○○○○○○○

Pyramide de Douceurs ***

Pièce Montée en Choux - L'Espiègle
Gâteau Deux Douceurs - Soleil Soleil
Farandole de Verrines et Petits
Fours Sucrés sur Présentoir

35 € 20 TTC sans Service

Duo de Foie Gras et Langue Lucullus
Sur sa Brioche Tiède
○○○○○○○○○○

Marmite Touquetoise
Et sa Feuillantine de Poireaux
○○○○○○○○○○

Filet de Bœuf Poêlé
Et Son Emulsion Foie Gras
Légumes en Déclinaison*
○○○○○○○○○○

Sorbet Mandarine Impériale
○○○○○○○○○○

Plateau de Fromages
Et son Effeillée aux Noix
○○○○○○○○○○

Pyramide de Douceurs ***

Pièce Montée en Choux - L'Espiègle
Gâteau Deux Douceurs - Soleil Soleil
Farandole de Verrines et Petits
Fours Sucrés sur Présentoir

39 € 90 TTC sans Service

* Légumes en Déclinaison (3 Choix à définir suivant notre carte traiteur)

** Tous nos repas chauds comprennent : Le Pain, les Sauces et Divers Condiments, Le Café

*** Nous disposons d'une gamme variée de pâtisseries Maison, Produits consultables sur notre carte traiteur

Lors de votre prestation nous pouvons également nous occuper :

- De votre Apéritif : 3 Amuse Bouche Chauds / personne

+ 2 € 25 TTC / personne

- Du Service, facturé à 29€90 TTC de l'heure. Nous Contacter pour plus de détails.

LEBLANC TRAITEUR

MENU ENFANT

Enfants moins de 12 Ans

POUR LES BUFFETS FROIDS

- ½ Tarif

POUR LES REPAS CHAUDS

- ½ Tarif sur le Menu Adulte

- Menu Enfant Spécifique à 10 € 55 TTC

Cornet de Jambon et Macédoine
○○○○○○○○
Filet de Poulet ou Steak Haché
Purée
○○○○○○○○
Dessert du Menu Adulte

- Menu Enfant Spécifique à 13 € 90 TTC

Ficelle Picarde
○○○○○○○○
Hamburger
Pomme Croquette
○○○○○○○○
Dessert du Menu Adulte

LEBLANC TRAITEUR

FORMULES BOISSONS

VINS D'HONNEUR

1^{ère} Formule

Méthode Charles De Fère Brut
(2 Flûtes par personne)
Jus d'Orange à discrétion
Eau - Coca à discrétion

Soit 2 € 95 TTC / pers.

2^{ème} Formule

Champagne Michel Lorient
(2 Flûtes par personne)
Jus d'Orange à discrétion
Eau - Coca à discrétion

Soit 6 € 10 TTC / pers.

BOISSONS REPAS ET BUFFETS

1^{ère} Formule

Cocktail (2 / pers.)
Kressmann Solo Cabernet Sauvignon
(1 Bt pour 6 pers.)
Kressmann Solo Merlot
(1 Bt pour 3 pers.)
Eau Plate – Eau Gazeuse
Jus d'Orange - Coca
Méthode Traditionnelle de Touraine
(1 Coupe / pers.)

Soit 8 € 00 TTC / pers.

2^{ème} Formule

Cocktail (2 / pers.)
Riesling ou Monbazillac (1 Bt pour 6 pers.)
Kressmann Monopole AOC Bordeaux
(1 Bt pour 3 pers.)
Eau Plate – Eau Gazeuse
Jus d'Orange - Coca
Champagne Michel Lorient
(1 Flûte / personne)

**Soit 12 € 00 TTC / pers.
9 € 00 TTC / pers. (sans Champagne)**

Location Pompe à Bière avec Fût 30 Litres
(Verres fournis)

180 € 00 TTC

Les Boissons ne sont pas imposées :

Vous pouvez fournir vous même les boissons et nos serveurs les serviront.
Nous ne demandons pas de droit de Bouchon.

471 rue Jules Ferry 59119 **WAZIERS** - Tél. 03.27.88.48.03 - Fax. 03.27.99.00.54
13 Place Carnot 59500 **DOUAI** - Tél. 03.27.88.79.16
SARL au Capital de 300 000 Euros - Locataire Gérant

Code APE 4722 Z - RCS Douai 440 221 125 - N° TVA FR 45 440 221 125 00014- Dispense Agrément Vétérinaire N° 59654501

LEBLANC TRAITEUR

POUR VOUS AIDER DANS L'ORGANISATION DE VOTRE RECEPTION NOUS VOUS PROPOSONS

LOCATION DU MOBILIER ET DE LA VAISSELLE

La maison Leblanc peut vous fournir tout ce qu'il vous faut pour la réalisation de votre événement

Table Ronde, Chaise, Housse de Chaise
Mange Debout + Housse
Nappage Tissu, Serviettes Tissu
Réfrigérateur, Seau à Champagne
Machine à Café, Carafe...

Kit Vaisselle : Assiette de Présentation, Grandes Assiettes, Petites Assiettes, Couteaux, Fourchettes, Petite Cuillère, Coupe Sorbet, Verre à Eau, Verre à Vin, Flûte, Verre Apéritif, Tasse

Nous avons également d'autres produits que nous pouvons vous procurer en location.

DECORATION FLORALE

Centre de Table (8/10 pers)
Fleurs Fraîches (colori en Harmonie avec vos tables)

MISE EN PLACE DE LA SALLE

Dressage des tables

NOS CONDITIONS

Votre réservation ne sera effective qu'après versement d'un Acompte correspondant à 50% du montant de votre commande.

Le solde de la Prestation sera versé la semaine suivant votre Réception avec le retour du matériel (tout manquant sera facturé).

Tous les éléments indiqués ci dessus font l'objet d'un devis à la demande pour correspondre entièrement à vos attentes.

N'hésitez pas à nous contacter soit par téléphone au 03.27.88.48.03 ou par mail leblanctraiteur@yahoo.fr

Pascal Leblanc