

## Menus de fêtes

- Bouchée aux Ris de Veau
- Suprême de Poulet Aux Minis Champignons de Paris, Sauce Blanche
- Gratin Dauphinois et Sa Tomate Rôtie
- Tatin d'Endives
- Bûchette Fraicheur

20,80 €

- Terrine de Foie Gras de Canard aux Effluves de Porto, (100% Foie Gras)
- Mignon de Veau à la Normande
- Gratin Dauphinois et Sa Tomate Rôtie
- Tatin d'Endives
- Bûchette Gourmande

23,50 €

- Coquille Saint-Jacques au Chablis
- Chapon Aux Deux Cuissons, Effluves de Whisky et Morilles
- Pomme de Terre Surprise
- Confit de Champignons aux Châtaignes
- Fagot Printanier (Haricots Verts-Carottes-Asperges)
- Bûchette Fraicheur

23,60 €

- Mug de Velouté de Butternut aux Châtaignes
- Duo Langue Lucullus et Terrine de Foie Gras, Triangle de Pain D'Epices et Confiture de Figues
- Suprême de Faisan, Sauce Vin Fin, Tomates Cerise Confites
- Pomme de Terre Surprise
- Confit de Champignons aux Châtaignes
- Fagot Printanier (Haricots Verts-Carottes-Asperges)
- Bûchette Gourmande

28,90 €

- Yogourt Fraicheur : Mangue, Ananas, Gambas, Sauce Passion
- Trilogie de Saumons Norvégien
- Filet de Bœuf à la Ficelle, Demi Cèpes Grillés Sauce Foie Gras
- Gratin Dauphinois et Sa Tomate Rôtie
- Tatin d'Endives
- Bûchette Fraicheur

29,10 €

## Menu végétarien

- Mug de Velouté de Butternut aux Châtaignes
- Corolle de Filet de Sole et Son Croustillant au Beurre de Saumon, Feuillantine Aux Poireaux
- Filet de Bar Poêlé, Carottes d'Antan, Sauce Crustacés
- Gratin Dauphinois et Sa Tomate Rôtie
- Tatin d'Endives
- Bûchette Gourmande

25,90 €

## Menu enfant

- Demi Ficelle Picarde
- Dôme de Dinde
- Croquettes de Pommes De Terre
- Bûche Chocolat

10,00 €

**\*Consignes :** A régler à part de votre commande uniquement par chèque ou espèces. Toute consigne non restituée au cours du mois suivant fera l'objet d'un encaissement.

1 Plat .....	10,00 €
1 Rammequin .....	2,00 €
1 Cassolette .....	2,00 €
1 Marmiton .....	2,00 €

# Pour Passer Commande

03 27 88 48 03  
WAZIERS

03 27 88 79 16  
DOUAI

# Leblanc Traiteur

## Menu Fêtes 2021

## Pour votre Apéritif



**Plateau Festif (20 pièces) ..... 21,80 €**

Brioche Au Tartare De Légumes  
Verrine de Perles Nacrées  
Blinis Au Foie Gras et Pistaches  
Toast Au Saumon Fumé et à l'Aneth

**Plateau d'Amuses-Bouche Chauds (par 25 Pièces) ..... 22,80 €**

Mini Cheeseburgers - Pizza - Bouchée Escargot  
Quiche Saumon - Brioche Foie Gras

**Canapés Fins Assortis (le plateau de 25 Pièces) ..... 18,90 €**

Saumon - Œuf de Caille - Magret Fumé - Comté Noix  
Caviar de Tomate Chorizo

**Plateau de Briochettes Fraîcheur NOUVEAU ..... 21,60 €**

Rillettes de Thon  
Fromage Frais Aux Fines Herbes  
Tartare de Légumes

**Pains Surprises**

	Petits : 40 pièces	Gros : 80 pièces
Charcuterie-Fromage	19,50€	29,50€
Charcuterie-Fromage-Crudités	19,50€	29,50€
Nordique (Saumon fumé - Crevettes roses)	23,50€	37,00€

## Mises en Bouche pour Débuter Votre Repas



**Yogourt Fraîcheur ..... 3,60 € la part**

Mangue, Ananas, Gambas, Sauce Passion

**Mug de Velouté de Butternut aux Châtaignes ..... 3,00 € la part**

## Nos Entrées Froides Individuelles



**SUR ASSIETTE OU EN COQUILLE, SANS CONSIGNE**

**Coquille de Saumon ..... 4,60 €**

**Ananas des Iles et sa Chair de Crabe et Crevettes NOUVEAU ..... 5,60 €**

**Trilogie de Saumons Norvégien (Bellevue, Fumé et Tartare) NOUVEAU .... 5,90 €**

**Terrine de Foie Gras de Canard aux Essences de Porto, ..... 6,90 €  
(100% Foie Gras)**

**Langue Lucullus de Valenciennes ..... 7,00 €**

**Duo Langue Lucullus et Terrine de Foie Gras, Triangle de Pain D'Epices .. 7,00 €  
et Confiture de Figues NOUVEAU**

**Terrine de Foie Gras d'Oie au Sauternes (100% Foie Gras), ..... 7,50 €  
Confiture de Figues**

**Médaille de Langouste et ses Perles Marines aux Œufs de Truite ..... 13,45 €**

## Nos Entrées Froides de Poisson sur Plat



**Saumon Rose en Bellevue (entier) 6 pers. minimum sur plat ..... 6,50 €\***

**½ Langouste du Mexique à la Parisienne ..... 24,60 €\***

**Saumon Fumé au Bois de Hêtre par nos soins (le Kg) ..... 52,00 €**

**Saumon Fumé au Bois de Hêtre par nos soins sur plat (le Kg) ..... 55,00 €\***

## Nos Entrées Chaudes



**Ficelle Picarde ..... 3,60 €**

**Vol au Vent ..... 3,80 €**

**Aumônière de Saumon Croustillante NOUVEAU ..... 4,90 €**

**Bouchée aux Ris de Veau ..... 5,90 €**

**Jambon d'York sauce Champagne ..... 5,90 €  
et sa Brochette d'Ananas Caramélisés**

**Coquille Saint-Jacques au Chablis ..... 7,00 €**

**Corolle de Filet de Sole et Son Croustillant au Beurre de Saumon, ..... 7,00 €**

**Feuillantine Aux Poireaux NOUVEAU ..... 7,20 €**

**Escargots la Douzaine ..... 7,40 €\***

**Cassolette de Saint Jacques et Gambas Flambée, ..... 7,40 €\*  
Jus Safrané et Ses Petits Légumes**

**Cassolette de Ris de Veau Braisés sauce Madère ..... 9,20 €\***

**Bouclier de Gayant (4 personnes) ..... 13,00 €**

## Nos Plats Cuisinés



**Suprême de Poulet Aux Minis Champignons de Paris Sauce Blanche .... 6,20 €**

**Filet de Bar Poêlé, Carottes d'Antan Sauce Crustacés NOUVEAU ..... 7,20 €**

**Chapon Aux Deux Cuissons, Effluves de Whisky et Morilles ..... 7,90 €**

**Mignon de Veau à la Normande NOUVEAU ..... 7,90 €**

**Suprême de Faisan, Sauce Vin Fin, Tomates Cerises Confites NOUVEAU 10,20 €**

**Filet de Bœuf à la Ficelle, Demi Cèpes Grillés et Sauce Foie Gras ..... 10,90 €**

## Nos Garnitures de Légumes



**L'Incontournable choix 1 ..... 4,70 €**

Pomme de Terre Surprise  
Confit de Champignons aux Châtaignes  
Fagot Printanier (Haricots Verts - Carottes - Asperges)

**L'Essentiel choix 2 ..... 4,70 €**

Gratin Dauphinois et Sa Tomate Rôtie  
Tatin d'Endives

**Garniture Vendue individuellement Au Prix de 2.00 €**

## Fabrication Maison



**Boudin Blanc Nature ..... 18,90 € / Kg**

**Boudin Blanc Truffé 1% ..... 24,10 € / Kg**

**Boudin Blanc Truffé 3% ..... 35,20 € / Kg**

**Galantine Périgourdine ..... 29,80 € / Kg**

**Ballottine de Poulet Challans Label Rouge à la Pistache ..... 32,90 € / Kg**

**Découvrez aussi toute notre Charcuterie Traditionnelle fait Maison dans nos magasins**

## Fromages AOP des Hauts-de-France



**ENVIRON 800 G (8-10 PERSONNES)**

**Camembert - Comté - Maroilles - Saint Maure de Touraine ..... 24,40 € le plateau  
Saint Marcellin - Bleu d'Auvergne**

## Les Bûches 4/6/8/10 personnes



**Maison Cucci Douai**

**Bûche Fraîcheur : Biscuit Moelleux, Coulis Framboise, ..... 4,20 € la part  
Mousse Citron**

**Bûche Gourmande : Biscuit Chocolat, Crémeux Chocolat, ..... 4,20 € la part  
Mousse Chocolat Noir**

**En Bûchette ..... 4,00 € la part**

## Horaires magasins



**Lundi 20 décembre ..... 8H30 - 12H00**

**Mardi 21 décembre ..... 8H30 - 13H00 15H00 - 18H00**

**Mercredi 22 décembre ..... 8H30 - 13H00 15H00 - 18H00**

**Jeudi 23 décembre ..... 8H30 - 13H00 15H00 - 18H00**

**Vendredi 24 décembre ..... 8H30 - 17H00**

**Lundi 27 décembre ..... 8H30 - 12H00**

**Mardi 28 décembre ..... 8H30 - 13H00 15H00 - 18H00**

**Mercredi 29 décembre ..... 8H30 - 13H00 15H00 - 18H00**

**Jeudi 30 décembre ..... 8H30 - 13H00 15H00 - 18H00**

**Vendredi 31 décembre ..... 8H30 - 16H00**

**Nous acceptons vos Commandes jusqu'à limite de notre capacité de production et de distribution.**

**Nous aurons des stocks limités sur certains produits : nous vous conseillons de passer vos commandes le plus tôt possible afin d'éviter une éventuelle indisponibilité.**