

Menus de fêtes

- Bouchée aux Ris de Veau
- Jambon d'York Rôti Sauce Champagne
- Pomme de Terre Surprise
- Confit de Champignons aux Châtaignes
- Fagot Printanier (Haricots Verts - Carottes - Asperges)
- Bûchette Espiègle

22,20 €

- Gravlax de Saumon Mariné 24h et sa Crème Citronnée à l'Aneth
- Cuisse de Canard Confitée Par Nos Soins Au Poivre Vert du Kerala
- Gratin Dauphinois
- Tarte Tatin Façon Arlésienne
- Bûchette Rubis

24,70 €

- 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 Espiègle

26,10 €

- Terrine de Foie Gras de Canard aux Essences de Porto et son Triangle de Pain d'Épices
- Tournedos de Cerf à La bière de Noël et Sirop d'Erable
- Gratin Dauphinois
- Tarte Tatin Façon Arlésienne
- Bûchette Rubis

26,70 €

- Cocotte De Boudin Blanc et Feuillantine De Poireaux
- Filet de Bœuf Poêlé à l'Huile de Truffe, Sauce Foie Gras
- Pomme de Terre Surprise
- Confit de Champignons aux Châtaignes
- Fagot Printanier (Haricots Verts - Carottes - Asperges)
- Bûchette Espiègle

28,30 €

Menu végétarien

- Cocotte de Saint Jacques et Gambas Flambée, Jus Safrané et Ses Petits Légumes
- Filet D'Eglefin aux Girolles et Petits Légumes
- Cocotte de Légumes Façon St Sylvestre (Pommes de Terre-Fèves -Haricots Verts - Haricots Plats - Pleurotes - Pholiotés)
- Bûchette Rubis

25,90 €

Menu enfant

- Croisillon Emmental
- Dôme de Dinde
- Croquettes de Pommes De Terre
- Bûche Chocolat

10,90 €

*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 €

Nous assurons la livraison des commandes Traiteur dans un rayon de 10 Kms autour de **WAZIERS** moyennant la somme de **13,50€** (et ce dans la limite de nos disponibilités).

Boutique Douai

13, place Carnot, 59500 DOUAI
Tel 03 27 88 79 16

Boutique Waziers

471, rue Jules Ferry, 59119 WAZIERS
Tel 03 27 88 48 03

🌐 leblanc-traiteur.fr ✉ leblanctraiteur@yahoo.fr
📍 SARL Leblanc Traiteur

Leblanc
Traiteur

Menu Fêtes
2023



Pour votre Apéritif

Plateau Découverte (20 pièces) 25,90 €
 Minis Eclairs Revisités Au Saumon
 Wraps Au Jambon
 Briochettes Fraîcheur Fromage Frais
 Minis Sandwichs Polaire
 Minis BAO Homard au Paprika Fumé

Plateau d'Amuses-Bouche Chauds (par 25 Pièces) 25,90 €
 Pizza - Bouchée Escargot - Donuts Cheddar
 Quiche Saumon – Mini Burger

Canapés Fins Assortis (le plateau de 25 Pièces) 23,70 €
 Saumon - Œuf Mimosa - Magret Fumé - Comté Noix
 Caviar de Tomate Chorizo

Plateau Apéro à partager (Pour 4 personnes) 15,90 €
 Saucisson Sec, Jambon de Montagne, Rillettes d'Oie
 Chorizo, Oignons Grelot, Tomates Cerise

Pains Surprises

	Petits : 40 pièces	Gros : 80 pièces
Charcuterie-Fromage	20,20€	30,20€
Charcuterie-Fromage-Crudités	20,20€	30,20€
Nordique (Saumon fumé - Crevettes roses)	24,20€	38,20€

Nos Entrées Froides Individuelles

SUR ASSIETTE OU EN COQUILLE, SANS CONSIGNE

PRIX D'UNE PART

Coupe d'Avocat et Son Cocktail de Crevettes 4,90 €
 Dôme de Saumon 5,20 €
 Coquille de Saumon 5,20 €
 Couronne de Noël Aux Poireaux et Mousseline de Crabe 5,20 €
 Gravlax de Saumon Mariné 24h et sa Crème Citronnée à l'Aneth 6,20 €
 Terrine de Foie Gras de Canard aux Essences de Porto et son Triangle de Pain d'Épices (100% Foie Gras) 8,20 €
 Langue Lucullus de Valenciennes et son Triangle de Pain d'Épices 8,20 €
 Trilogie Landaise : Lucullus, Foie Gras, Magret Fumé et Confiture de Figues 8,60 €
 Médaillon de Langouste et ses Perles Marines aux Œufs de Truite 10,90 €

À la demande, possibilité de vous servir vos entrées sur plat.

Nos Entrées Froides de Poisson sur Plat

Saumon Rose en Bellevue (entier) 6 pers. minimum sur plat 7,50 €*
 ½ Langouste à la Parisienne 20,90 €*
 (Cuba / Mexique selon approvisionnement)
 Saumon Fumé au Bois de Hêtre par nos soins (le Kg) 59,90 €
 Saumon Fumé au Bois de Hêtre par nos soins sur plat (le Kg) 62,00 €*

Nos Entrées Chaudes

Ficelle Picarde 3,80 €
 Vol au Vent 4,10 €
 Escargots de Bourgogne en Cocotte Briochée (6 Pièces) 5,90 €
 Bouchée aux Ris de Veau 6,10 €
 Cocotte De Boudin Blanc et Feuillantine De Poireaux, Jus Au Porto 7,20 €
 Coquille Saint-Jacques au Chablis 7,40 €
 Escargots la Douzaine 7,40 €
 Cocotte de Saint Jacques et Gambas Flambée, Jus Safrané et Ses Petits Légumes 8,40 €
 Briochée Au Foie Gras Poêlé et Confiture d'Oignons Rouge 9,20 €
 Ris de Veau Braisés en cocotte et sauce Madère 9,60 €
 Bouclier de Gayant (4 personnes) 13,50 €
 Langouste Thermidor 23,90 €

Nos Plats Cuisinés

Jambon d'York Rôti Sauce Champagne 5,90 €
 Filet D'Eglefin aux Girolles et Petits Légumes 7,90 €
 Chapon Aux Deux Cuissons, Effluves de Whisky et Morilles 8,50 €
 Cuisse de Canard Confite Par Nos Soins Au Poivre Vert du Kerala 8,90 €
 Tournedos de Cerf à La bière de Noël et Sirop d'Erable 8,90 €
 Filet de Bœuf Poêlé à l'Huile de Truffe, Sauce Foie Gras 10,90 €

Nos Garnitures de Légumes

L'Incontournable choix 1 5,20 €
 Pomme de Terre Surprise
 Confit de Champignons aux Châtaignes
 Fagot Printanier (Haricots Verts - Carottes - Asperges)

L'Essentiel choix 2 4,60 €
 Gratin Dauphinois
 Tarte Tatin Façon Arlésienne

L'Original choix 3 4,60 €
 Cocotte de Légumes Façon St Sylvestre
 (Pommes de Terre- Fèves -Haricots Verts - Haricots Plats – Pleurotes - Pholiotés)

Garniture Vendue individuellement Au Prix de 2.50 €

Fabrication Maison Charcuterie de Fin d'Année

Boudin Blanc Nature 18,90 € / Kg
 Boudin Blanc Truffé 1% 24,10 € / Kg
 Boudin Blanc Truffé 3% 35,20 € / Kg
 Cochon de Lait Farci 42,90 € / Kg
 Galantine Périgourdine 33,90 € / Kg
 Ballottine de Pintade à la Pistache 33,90 € / Kg

Découvrez aussi toute notre Charcuterie Traditionnelle fait Maison dans nos magasins

Fromages AOP des Hauts-de-France

ENVIRON 800G (8-10 PERSONNES)

Camembert - Comté - Maroilles - Saint Maure de Touraine 25,90 € le plateau
 Saint Marcellin - Bleu d'Auvergne

Les Bûches 4/6/8 personnes

📍 Maison Cucci Douai

Bûche Espiègle : Biscuit Chocolat, Crèmeux Chocolat-Vanille 5,50 € la part
 Mousse Chocolat Noir
 Bûche Rubis : Biscuit Cuillère Moelleux, Confit Framboise 5,50 € la part
 crème Montée Chocolat Blanc
 En Bûchette 5,00 € la part

Horaires magasins



Mardi 19 Décembre	8H30 - 13H00	15H00 - 18H00
Mercredi 20 Décembre	8H30 - 13H00	
Judi 21 Décembre	8H30 - 13H00	15H00 - 18H00
Vendredi 22 Décembre	8H30 - 13H00	15H00 - 18H00
Samedi 23 Décembre	8H30 - 13H00	15H00 - 18H00
Dimanche 24 Décembre	8H30 - 16H00	

Mardi 26 Décembre	8H30 - 13H00	15H00 - 18H00
Mercredi 27 Décembre	8H30 - 13H00	15H00 - 18H00*
Judi 28 Décembre	8H30 - 13H00	
Vendredi 29 Décembre	8H30 - 13H00	15H00 - 18H00
Samedi 30 Décembre	8H30 - 13H00	15H00 - 18H00*
Dimanche 31 Décembre	8H30 - 12H30	

* Magasin ouvert uniquement sur Douai

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.