

# LEBLANC TRAITEUR

## COCKTAILS / VIN D'HONNEUR

### Formule Simple

Navettes Assorties	- Mousson de Canard - Jambon - Fromage - Fraicheur
Canapés Variés	- Saumon Fumé - Comté noix - Œuf Mimosa - Magret Fumé - Caviar de Tomate Chorizo
Brioche Fraîcheur	- Rillettes de Thon - Fromage Frais Aux Herbes
Pains Surprise 3 choix	- Charcuterie - Fromage - Crudités
Petits Fours Sucrés Maison CUCCI	- Opéras, Tartelettes, Ganaches, Eclairs, Religieuses, Choux...

**5 Pièces      5 € 25 TTC / pers. sans Service**

**6 Pièces      6 € 30 TTC / pers. sans Service**

**7 Pièces      7 € 35 TTC / pers. sans Service**

**8 Pièces      8 € 40 TTC / pers. sans Service**

**9 Pièces      9 € 45 TTC / pers. sans Service**

### **Lors de votre prestation nous pouvons également nous occuper :**

- Du Service, facturé à 31€00 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 = 372€00 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	- Tartare de Saumon à l'Aneth - Petites Perles Marines
Verrines	- Ananas Cocktail - Mini Ratatouille Acidulée
Mini Brochettes Fraîcheur	- Ananas Crevettes - Concombre Saumon Fumé - Melon Bayonne
Briochette Fraîcheur	- Rillettes de Thon - Fromage Frais Aux Herbes
Wraps	- Saumon Fumé - Jambon Fait Maison
Navettes Assorties	- Fraîcheur - Mousse de Canard - Fromage
Canapés Variés	- Saumon Fumé - Comté Noix - Œuf Mimosa - Magret Fumé - Caviar de Tomate Chorizo
Blinis	- Foie Gras
Petits Fours Sucrés Maison CUCCI	- Opéras, Tartelettes, Ganaches, Mini Eclairs, Mini Religieuses, Choux...
Nappage – Serviettes - Décoration Florale et Accessoires	

**6 Pièces 8 € 40 TTC / pers. sans Service**    -    **7 Pièces 9 € 80 TTC / pers. sans Service**  
**8 Pièces 11 € 20 TTC / pers. sans Service**    -    **9 Pièces 12 € 60 TTC / pers. sans Service**

Animation Chaude (Crevettes à la Provençale / St Jacques Flambées au Pastis)

**+ 4 € 50 TTC**

### **Lors de votre prestation nous pouvons également nous occuper :**

- Du Service, facturé à 31€00 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 = 372€00 TTC.

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

# LEBLANC TRAITEUR

## BUFFET FROID

### Exemple pour une Base de 100 personnes

110 Parts de Terrine de Saumon à L'oseille	110 Fingers de Pointes d'Asperges et Sa Mousseline de Flétan du Groënland OU 110 Médallions 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 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 Rôti de Porc	110 Tranches de Rôti de Bœuf en Eventail 110 Parts de Suprême de Poulet Aux Epices Douce
Etal du Maraîcher (300 gr par personne) : Carottes - Taboulé - Piémontaise Betteraves Rouges à la Mâche - Riz Niçois Coleslaw - Pasta al Pesto Salade Montbéliarde	Etal du Maraîcher (300 gr par personne) : Carottes - Taboulé - Piémontaise Betteraves Rouges à la Mâche - Riz Niçois Coleslaw - Pasta al Pesto Salade Montbéliarde
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

**19 € 50 TTC sans Service**

**20 € 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 31€00 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 = 744€00 TTC.

# LEBLANC TRAITEUR

## BUFFET FROID

### Exemple pour une Base de 100 personnes

110 Terrines de Saint Jacques et Langoustine  
55 Tomates Au Thon - 55 Verrines de Tartare de Saumon à L'Aneth

110 Tranches de Pâté en Croûte Façon Grand-Mère  
110 Tranches de Jambon Serrano et sa Brochette de Melon – Pastèque  
(Voir disponibilité en Saison)

oooooooooooooooooooo

110 Tranches de Rôti de Bœuf en Eventail  
55 Tranches de Jambon D'York des Iles  
55 Tranche de Rôti de Dinde Aux Herbes

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

oooooooooooooooooooo

Fromage  
Brie – Tomme – Maroilles - Chèvre  
Comté – Pavé de Nord

oooooooooooooooooooo

La Valse des Desserts \*\*\*  
Le Deux Douceurs  
(Framboise - Passion)  
Le Royal Chocolat

oooooooooooooooooooo

Divers Pains, Sauces et Condiments

**24 € 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 31€00 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 = 744€00 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 Tranches de Galantine Périgourdine  
110 Tranches de Jambon du Grand Cru des Alpes

oooooooooooooooooooo

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

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

oooooooooooooooooooo

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

oooooooooooooooooooo

La Farandole des Desserts \*\*\*  
L'Espigle  
(Chocolat – Croustillant de Nougat)  
Deux douceurs - Fraisier

oooooooooooooooooooo

Divers Pains, Sauces et 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 31€00 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 = 744€00 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 Terrines 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 gr par personne) :  
Carottes - Taboulé - Piémontaise  
Betteraves Rouges à la Mâche - Riz Niçois  
Coleslaw - Pasta al Pesto - Salade Montbéliarde

oooooooooooooooooooo

Fromages affinés  
Maroilles - Chaource - Livarot - Pont Lévêque  
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

**33 € 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 31€00 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 = 744€00 TTC.

# LEBLANC TRAITEUR

## BUFFET FROID AVEC PLAT CHAUD

### Exemple pour une Base de 100 personnes

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

110 Médallions 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 Montbéliarde

oooooooooooooooooooooooooooooooo

#### 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)

oooooooooooooooooooooooooooooooo

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

oooooooooooooooooooooooooooooooo

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

oooooooooooooooooooooooooooooooo

Paysage de Douceurs\*\*\*  
(Framboisier - Fraisier – Ch'ti - Royal Chocolat)  
Salade de Fruits – Mousse au Chocolat  
Supplément + 1 € 90 TTC pour ajouter une pièce Montée en Chou de la Maison Cucci

oooooooooooooooooooooooooooooooo

Pain - Sauces et Divers Condiments

**29 € 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 31€00 TTC de l'heure. Nous Contacter pour plus de détails.

# 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 Tranches De 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 Montbéliarde

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'Espigle (Chocolat – Croustillant de Nougat)

Gâteau Deux Douceurs (Framboise – Passion) – Le Soleil Soleil (Citron - Coco)

Farandole de Verrines et Petits Fours Sucrés sur Présentoir

oooooooooooooooooooooooooooooooo

Pain - Sauces et Divers Condiments - Café

**39 € 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 31€00 TTC de l'heure. Nous Contacter pour plus de détails.

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 8 000 Euros - Locataire Gérant

Code APE 522C - RCS Douai 440 221 125 - N° TVA FR 45 440 221 125 00014 - Dispense Agrément Vétérinaire N° 59654501



# LEBLANC TRAITEUR

## REPAS CHAUDS

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

**25 € 10 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

**29 € 90 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

**31 € 90 TTC sans Service**

Opéra de Foie Gras  
Coeur de Pomme Confitée

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

Cuisse 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

**34 € 90 TTC sans Service**

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

Dos De Cabillaud à la Homardine  
Légumes en Déclinaison\*

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

**38 € 90 TTC sans Service**

Duo de Foie Gras et Langue Lucullus  
Sur sa Brioche Tiède

Marmite Touquettoise  
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 Effeuillée 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

**41 € 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

+ **3 € 60 TTC / personne**

- Du Service, facturé à 31€00 TTC de l'heure. Nous Contacter pour plus de détails.

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 8 000 Euros - Locataire Gérant

Code APE 522C - RCS Douai 440 221 125 - N° TVA FR 45 440 221 125 00014 - Dispense Agrément Vétérinaire N° 59654501

# 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 12 € 20 TTC

Cornet de Jambon et Macédoine

oooooooo

Filet de Poulet ou Steak Haché  
Purée

oooooooo

Dessert du Menu Adulte

- Menu Enfant Spécifique à 14 € 90 TTC

Ficelle Picarde

oooooooo

Hamburger  
Pomme Croquette

oooooooo

Dessert du Menu Adulte

# LEBLANC TRAITEUR

## FORMULES BOISSONS

### VINS D'HONNEUR

#### **1<sup>ère</sup> Formule**

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

**Soit 3 € 90 TTC / pers.**

#### **2<sup>ème</sup> Formule**

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

**Soit 8 € 50 TTC / pers.**

### BOISSONS REPAS ET BUFFETS

#### **1<sup>ère</sup> 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 9 € 90 TTC / pers.**

#### **2<sup>ème</sup> 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 13 € 90 TTC / pers.**

**10 € 90 TTC / pers. (sans Champagne)**

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

**220 € 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.

# 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 (Coloris 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](mailto:leblanctraiteur@yahoo.fr)

Pascal Leblanc