

## Nos Garnitures pour Buffets Froids

**Crudités (300g par personne) ..... 3,90 €**  
Taboulé - Céleri - Carottes - Salade Piémontaise -  
Salade Paysanne - Salade de Pommes de Terre aux Lardons -  
Pâtes Marco Polo

## Pour Accompagner vos Salades et Buffets Froids

PRÉSENTÉ SUR PLAT, VENDU À LA PART 50GR ENVIRON

**Rôti de Porc en Gelée (2 tranches) ..... 2,90 €**  
**Poulet Froid (½ Cuisse) ..... 2,90 €**  
**Veau Farci ..... 3,20 €**  
**Canard Farci ..... 3,20 €**  
**Pintade Farcie ..... 3,20 €**  
**Galantine Périgourdine ..... 3,20 €**  
**Rôti de Bœuf (2 tranches) ..... 3,30 €**

## Notre Plateau de Fromages

**Assiette de Fromages de Nos Régions ..... 3,20 €**  
Brie - Comté - Mimolette

**Plateau de Fromages 6 choix ..... 3,90 €**  
**(Min. 10 personnes)**  
Maroilles - Camembert - Tomme - Chèvre - Mimolette -  
Chaource - Beurre

**Plateau de Fromages Affinés AOP ..... 4,50 €**  
**(Min. 10 personnes)**  
Maroilles - Chaource - Livarot - Pont Lévêque - Camembert  
Tomme - Mimolette - Fourme d'Ambert - Chèvre - Brie

## Nos Pâtisseries Maison

**L'Impérial (Fraisier en saison) ..... 4,30 €**  
**Le Saint-Christophe (Framboisier) ..... 4,30 €**  
**Le St-Eloi (Choco Poires) ..... 4,30 €**  
**Le William (Charlotte aux Poires) ..... 4,30 €**  
**Le Royal (Chocolat) ..... 4,30 €**  
**Le Deux Douceurs (Framboise - Passion) ..... 4,30 €**  
**Le Ch'Ti (Chicorée Spéculos) ..... 4,30 €**  
**Le Soleil - Soleil (Citron - Coco) ..... 4,30 €**  
**L'Espiègle (Chocolats - Casis) ..... 4,30 €**

## Projet de Buffet Froid (À partir de 20 Personnes)



20,90 €

Saumon Rose en Bellevue  
Cochonnaille et Terrine de Pâté  
Marquise en Rôti de Bœuf et Chaud/Froid de Volaille  
Egal du Maraîcher (300 g de Salades par personne)  
Fromage (Brie - Tomme - Maroilles)  
Charlotte aux Poires (ou autre Parfum au choix)  
Pain - Sauces et Condiments

24,90 €

Domino de St-Jacques et Crabe au Citron Vert  
OU Dôme de Saumon Fumé et son Tartare à l'Aneth  
Galantine Périgourdine et Jambon de Montagne  
Marquise en Rôti de Bœuf et Veau Farci  
Egal du Maraîcher (300g de Salades par personne)  
Plateau de Fromages Affinés 6 Choix  
Gâteau Ch'Ti (ou autre Parfum au choix)  
Pain - Sauces et Condiments

30,90 €

Mirepoix de Lotte et Saumon Fumé et sa Verrine Tartare à l'Aneth  
Terrine de Foie Gras aux Parfums de Vendanges Tardives  
Veau Farci  
Aiguillette de Magret de Canard et Rôti de Bœuf  
Pintade Farcie  
Egal du Maraîcher (300 g de Salades par personne)  
Plateau de Fromages Affinés 10 Choix  
Framboisier - Choco Poires (ou autre Parfum au choix)  
Pain - Sauces et Condiments

Consignes : Nos consignes sont à régler à part de votre commande, par chèque (ou à défaut en espèces)

1 Plat ..... 10,00 €  
1 Cassolette ..... 2,00 €  
1 Caisse ..... 10,00 €

## Boutique Waziers

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

🌐 [leblanc-traiteur.fr](http://leblanc-traiteur.fr) ✉ [leblanctraiteur@yahoo.fr](mailto:leblanctraiteur@yahoo.fr)  
📍 SARL Leblanc Traiteur

CARTE 2024

# Leblanc Traiteur

## Un savoir d'Artisan depuis 70 ans

Buffet • Lunch • Réception • Restauration à domicile





## Pour votre Apéritif

**Plateau Apéro à Partager (Pour 4 personnes) ..... 15,90 €**

Saucisson Sec, Jambon de Montagne, Rillettes d'Oie Chorizo, Oignons Grelot, Tomates Cerise

**Plateau d'Amuse-Bouche Chauds (par 25 Pièces) ..... 25,90 €**

Pizza - Bouchée Escargot - Donuts Cheddar - Quiche Saumon - Mini Burger

**Canapés Fins Assortis (le plateau de 25 Pièces) ..... 23,90 €**

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

**Plateau de Verrines (12 pièces) ..... 16,90 €**

Tartare Tomate et Jambon Cru / Rillettes de Saumon à l'Aneth  
St-Jacques et Ecrevisses aux éclats de Mandarine et fraîcheur de Concombre

**Plateau de Navettes (25 Pièces) ..... 23,90 €**

Mousson de Canard / Fraîcheur / Jambon / Fromage

**Plateau Découverte (20 Pièces) ..... 25,90€**

Minis Eclairs Revisités Au Saumon - Wraps Au Jambon - Briochettes Fraicheur Fromage  
Frais Aux Herbes - Minis Sandwichs Polaire - Verrine de Perles Nacrées

**Pains surprises** Petits : 40 pièces Gros : 80 pièces

Charcuterie-Fromage	<b>20,90€</b>	<b>30,90€</b>
Charcuterie-Fromage-Crudités	<b>20,90€</b>	<b>30,90€</b>
Nordique (Saumon Fumé - Crevettes)	<b>24,90€</b>	<b>38,90€</b>
Hérisson (Pain Surprise)		<b>45,00€</b>

**Petits Fours Sucrés (50 Pièces Variées)  Maison Cucci Douai ..... 52,50 €**

## Nos Entrées Froides sur Plat ou Assiette

PRIX D'UNE PART

**Langue Lucullus de Valenciennes ..... 8,20 €**

**Terrine de Foie Gras de Canard aux essences de Porto ..... 8,20 €**

**Opéra de Foie Gras de Canard au Pain d'Epices et Eclats de Figs ..... 8,20 €**

**Trilogie Landaise : Lucullus, Foie Gras, Magret Fumé et Confiture de Figs ... 8,60 €**

## Nos Entrées Froides de Poisson sur Plat

PRIX D'UNE PART

**Terrine de Saumon à l'Oseille ..... 5,00 €**

**Gravlax de Saumon Mariné 24h et sa Crème Citronnée à l'Aneth ..... 6,20 €**

**Médaille de Saumon Rose en Bellevue ..... 7,50 €**

**Saumon Rose Entier en Bellevue (min.8 parts) ..... 7,50 €**

**Trio Océane ..... 7,50 €**

Saumon - Filet de Sole - Bouquet

**Escalope de Saumon Fumé et son Tartare à l'Aneth ..... 7,50 €**

**Finger d'Asperges et sa Mousseline de Flétan du Groënland ..... 7,50 €**

**Médaille de Langouste ..... 10,90 €**

**½ Langouste à la Parisienne ..... 20,90 €**

**Saumon Fumé au Bois de Hêtre par nos soins (le Kg) ..... 59,90 €**

## Nos Entrées Individuelles

PRIX D'UNE PART

**Œuf en Gelée au Salami ..... 2,90 €**

**Œuf en Gelée au Saumon Fumé ..... 3,80 €**

**Cornet de Jambon aux Petits Légumes ..... 3,80 €**

**Pamplemousse Cocktail ..... 4,90 €**

**Coupe d'Avocat et Son Cocktail de Crevettes ..... 4,90 €**

**Dôme de Saumon Fumé et Tartare à l'Aneth ..... 5,20 €**

**Coquille de Saumon ..... 5,20 €**

**Ananas Exotique ..... 5,90 €**

## Nos Entrées Chaudes de Poissons

PRIX D'UNE PART

**Aumônière Croustillante au Saumon ..... 5,90 €**

**Escalope de Saumon à l'Oseille sur lit de Fondue de Poireaux ..... 7,20 €**

**Coquille St Jacques au Chablis ..... 7,40 €**

**Corolle de Filet de Sole Farcie à la Dieppoise ..... 7,40 €**

**Marmite de Saumon et Coquillages à la Touquettoise ..... 7,40 €**

**Cassiolette de St Jacques et Gambas Flambée ..... 8,40 €**

**Lotte à l'Américaine ..... 8,90 €**

**Langouste Thermidor ..... 23,90 €**

## Nos Entrées Chaudes

PRIX D'UNE PART

**Ficelle Picarde ..... 3,80 €**

**Vol au Vent ..... 4,10 €**

**Jambon d'York sauce Madère sur lit d'Epinars ..... 5,90 €**

**Escargots de Bourgogne en Cocotte Briochée (6 Pièces) ..... 5,90 €**

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

**Bouchée aux Ris de Veau ..... 6,10 €**

**Cocotte De Boudin Blanc et Feuillantine De Poireaux, Jus Au Porto ..... 7,20 €**

**Escargot la Douzaine ..... 7,40 €**

**Briochée Au Foie Gras Poêlé et Confiture d'Oignons Rouge ..... 9,20 €**

**Cassiolette de Ris de Veau Braisés sauce Madère ..... 9,60 €**

**Bouclier de Gayant (4 personnes) ..... 13,60 €**

## Nos Plats Cuisinés

PRIX D'UNE PART

**Rôti de Porc aux Petits Oignons Caramélisés ..... 6,20 €**

**Moelleux de Volaille aux Saveurs du Soleil ..... 6,90 €**

**Filet Mignon de Porc aux Girolles ..... 7,20 €**

**Cuisse de Canard Confité par nos soins aux Essences d'Orange ..... 8,20 €**

**Poirine de Pintade aux Champignons des Bois ..... 8,90 €**

**Dos de Cabillaud de la Mer du Nord à la Normande ..... 8,90 €**

**Magret de Canard Confit au Poivre de Séchouan (Spécialité Maison) ..... 8,90 €**

**Noix de Veau aux Fines Herbes ..... 9,20 €**

**Gigot d'Agneau à la Crème d'Ail ..... 9,20 €**

**Minute de Bœuf et Son Confit d'Echalottes ..... 9,90 €**

**Filet de Bœuf Chateaubriand et sa Sauce Foie Gras ..... 10,90 €**

## Nos Accompagnements

**Prix d'un accompagnement ..... 2,50 €**

Pomme de Terre Campagnarde	Risotto Champignons de Paris
Pomme de Terre Surprise	Chou Fleur Mornay
Tarte Tatin Arlésienne	Fagot de Haricots Verts
Gratin Dauphinois	Fagot Printanier
Pomme Paille	Epinars à la Crème
Pomme Anna	Flan de Poivrons du Soleil
Pomme Rôtie en éventail	Flan Maraîcher
Tomate Provençale	Flan de Tomate au Basilic
Tomate Fraîcheur	Tatin d'Endives

## Nos Plats Uniques

PRIX D'UNE PART

**Lasagnes ..... 6,00 €**

**Coq au Vin ..... 6,00 €**

**Chili con Carne ..... 6,00 €**

**Coq à la Bière (Goudale) ..... 6,00 €**

**Poulet Basquaise ..... 6,20 €**

**Carbonnade Flamande ..... 6,20 €**

**Tartiflette ..... 6,90 €**

**Burger Douaisien ..... 7,50 €**

**Cassoulet ..... 8,10 €**

**Choucroute ..... 8,10 €**

**Paëlla ..... 8,90 €**

**Couscous ..... 9,60 €**

