

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 32€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 = 384€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 32€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 = 384€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 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 Tranches 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 32€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 = 768€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 32€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 = 768€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 32€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 = 768€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 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 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 32€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'Espiegle (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 32€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 32€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
○○○○○○○○
Filet de Poulet ou Steak Haché
Purée
○○○○○○○○
Dessert du Menu Adulte

- Menu Enfant Spécifique à 14 € 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 3 € 90 TTC / pers.

2^{ème} 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^{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 9 € 90 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 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

Pascal Leblanc