

Marc Lalaut
CUISINIER TRAITEUR

Mariages, communions, Baptêmes,
 Noces d'or, Anniversaires.....

Repas d'associations, mairies, entreprises...
 Portage à domicile en faveur de nos aînés....

*Votre repas
 selon vos envies
 et votre budget !*

Tél: 03 27 61 50 02
 Fax: 03 27 61 07 37
 lalaut@wanadoo.fr



**Le souci du détail
 pour un service de qualité**
 www.traiteur-lalaut.com

Découvrez nos menus pour les Associations, mairies, CE...

Les menus peuvent être panachés - Nous pouvons
 également vous proposer des menus à thème

Tarif 2017

Menu n°1 15,00 € par convive

Merci de choisir la même entrée pour tous les convives ou deux au maximum

- Ficelle picarde
- Ou Quiche au saumon
- Ou Coquille froide de poisson
- Ou Paupiette de sole à la Dieppoise
- Ou Pâté en croûte et salade d'endives
- Ou Duo de Terrine et Jambon d'Ardenne, crudités

Merci de choisir le même plat pour tous les convives ou deux au maximum

- Jambon braisé au Marsala
- Ou Coq au vin ou Carré de porc au poivre
- Ou Paleron à l'ancienne ou Poule à la crème
- Ou Langue ravigote ou Canard aux petits oignons
- Ou Sauté de veau marenge ou Pintade à la forestière

2 fromages portions + beurre

Merci de choisir le même dessert pour tous les convives ou deux au maximum

- Tarte aux fruits ou Tarte au flan
- Ou Eclair ou Moelleux au chocolat ou Brownies

Possibilité de réaliser des opérations Pizzas, Quiches, Flamiches, Tartes...

- Flamiche 7,90 € l'unité
- Pizza 7,90 € l'unité
- Quiche lorraine 10,00 € l'unité
- Quiche au saumon 12,00 € l'unité
- Tarte aux fruits 10,00 € l'unité
- Tarte au flan / Tarte au sucre 9,00 € l'unité

Buffet n°1 13,00 € par convive

Rôti de porc, Rôti de bœuf, Volaille, Roulade
 Salade de pomme de terre, Taboulé,
 Carottes, Céleri, Betteraves, Sauces, condiments

2 fromages portions + beurre

Merci de choisir le même dessert pour tous les convives ou deux au maximum

- Tarte aux fruits ou Tarte au flan
- Ou Eclair ou Moelleux au chocolat ou Brownies

Menu n°2 16,00 € par convive

Merci de choisir la même entrée pour tous les convives ou deux au maximum

- Coquille de poisson à la Parisienne
- Ou Poisson du jour sauce bonne femme
- Ou Cocktail de poisson et d'écrevisses
- Ou Langue Lucullus et confiture d'oignons
- Ou Bouchée à la reine ou Crêpe au saumon sauce ciboulette

Merci de choisir le même plat pour tous les convives ou deux au maximum

- Mignon de porc au poivre
- Ou Epaule d'agneau à l'ancienne ou Coq au vin
- Ou Lapin aux pruneaux aux pruneaux ou Canard au poivre
- Ou Gigot d'agneau basilic ou Blanquette de veau tradition
- Ou Noix de veau braisée sauce forestière (+ 1 € par convive)

2 fromages portions + beurre

Merci de choisir le même dessert pour tous les convives ou deux au maximum

- Tarte aux fruits ou Tarte au flan
- Ou Eclair ou Moelleux au chocolat ou Brownies

- Sangria 8,50 € le litre
- Punch 8,50 € le litre
- Apéritif fleur de bière 9,00 € le litre

Pour les menus associations et les plats uniques présentés dans
 cette plaquette, le personnel de cuisine est inclus à partir de 80
 adultes. Si le nombre d'adultes est supérieur à 40 et
 inférieur à 80 = forfait cuisinier 45 € / Si le nombre
 d'adultes est inférieur à 40 = forfait cuisinier 65 € / ou repas
 sans cuisinier à votre choix

Possibilité de personnel de service (service, lavage de
 vaisselle....) = 26 € ttc par heure et par personne de service

Menu n°3 / régional 16, 00 € par convive

Merci de choisir la même entrée pour tous les convives ou deux au maximum
Escavèche ou Flamiche au maroilles, salade
Ou Langue Lucullus, confiture d'oignons

Merci de choisir le même plat pour tous les convives ou deux au maximum
Carbonnade Flamande ou Coq à la bière régionale
Ou Canard à l'hydromel ou Mignon de porc au Maroilles

2 fromages portions + beurre

Merci de choisir le même dessert pour tous les convives ou deux au maximum
Gâteau aux mûres ou Gâteau au spéculoos
Ou Tarte maison ou Bavarois café chicorée

Buffet n°2 14, 00 € par convive

Coquille de poisson, Pêche au thon,
Rôti de bœuf, Volaille, Terrine du chef
Salade de pomme de terre, Salade de riz
Macédoine, Concombres, Tomates,
Sauces, condiments

2 fromages portions + beurre

Merci de choisir le même dessert pour tous les convives ou deux au maximum
Tarte aux fruits ou Tarte au flan
Ou Eclair ou Moelleux au chocolat ou Brownies

Buffet n°3 16, 00 € par convive

Cocktail d'écrevisses et petit médaillon de saumon garni

Jambon à l'os découpé,
Volaille, Rôti de bœuf, 1 charcuterie,
7 crudités et salades, Sauces, condiments

2 fromages portions + beurre

Merci de choisir le même dessert pour tous les convives ou deux au maximum
Tarte aux fruits ou Tarte au flan
Ou Eclair ou Moelleux au chocolat ou Brownies
Ou Duo de ½ carré framboise et ½ carré choco

Plats uniques

Potée Avesnoise 10, 50 € par convive
Potée Avesnoise (avec velouté maroilles) 12, 00 € par convive

Couscous volaille, mouton, merguez 8, 50 € par convive
Couscous volaille, agneau*, merguez 9, 50 € par convive

Choucroute 9, 00 € par convive
Paëlla 9, 00 € par convive
Cassoulet 9, 00 € par convive

Coq au vin 8, 50 € par convive
Pot au feu 9, 50 € par convive
Blanquette de veau 9, 00 € par convive
Carbonnade Flamande 8, 50 € par convive
Tête de veau à l'ancienne 11, 50 € par convive
Osso bucco de veau 10, 00 € par convive

Martiflette ou Tartiflette 7, 00 € par convive
Martiflette ou Tartiflette / Ardennes, salade 8, 50 € par convive
Assiette anglaise, crudités 8, 50 € par convive

2 fromages portions + beurre 1, 20 € par convive

Eclair ou Tarte ou Brownies 1, 20 € par convive
Gâteau (poirier, framboisier, ananas...) 2, 20 € par convive

*agneau = jarret ou épaule

Moules frites* 10, 00 € par adulte

Entrecôte frites* 11, 00 € par adulte

Possibilité de location* de friteuse,
casserolles à moules.....

*sous réserve de possibilité selon le lieu de prestation et/ou la date / nous
consulter pour un devis personnalisé en fonction de vos besoins en matériel

**Cochon grillé, Agneau grillé, Jambon à la broche, Barbecue géant.....
Nous consulter pour un devis personnalisé**

Menus valables uniquement pour les associations, les entreprises et les mairies - Ces menus ne peuvent pas être commandés par les particuliers. Menus non valables à ces tarifs pour les repas de Noël et/ou Saint Sylvestre. La facturation sera obligatoirement faite au nom d'une association, mairie, entreprise - Tarif des menus établi pour 80 convives minimum - Ce tarif pourra être révisé en cas de nombre de convives inférieur

La réservation du repas et de la date doit être faite le plus rapidement possible. Le nombre de repas est à confirmer 8 jours avant le repas avec possibilité de modifications par la suite jusqu'au jeudi avant 11h00 pour les repas du samedi et dimanche.

Tarif TTC dont TVA 10% (sauf boissons alcoolisées 20%) - Taux appliqué selon le taux légal en vigueur à la date de la prestation donc susceptible de révision selon les directives fiscales // Tarif au 01 01 2016 jusqu'au prochain tarif (hors fêtes de fin d'année – hors communion/hors repas pour particuliers) - Tarif pour une prestation valable dans un rayon d'environ 30 kms pouvant être révisé en fonction de la distance / Tous nos tarifs, produits et menus sont en fonction des disponibilités au jour de la commande et du nombre de personnes - Tarif des menus établit pour 80 adultes minimum