



Lalaut Traiteur

Organisation de repas familiales, repas d'entreprise, associations, cocktails, plateaux repas...

03.27.61.50.02

contact@traiteur-lalaut.com

Lalaut Traiteur

www.traiteur-lalaut.com

Menus et buffets Associations,

Entreprises, mairies, Comité d'entreprise...

Menu n°1 15, 00 €par adulte

Ficelle picarde

Ou Duo de Terrine et Jambon d'Ardennes, crudités

Ou Quiche au saumon ou Coquille froide de poisson

Ou Potjvlesch et sa salade de choux blancs et carottes

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

Jambon braisé sauce Porto ou Coq au vin

Ou Langue ravigote ou Sauté de veau marengo ou Pintade à la forestière

Ou Paleron à l'ancienne ou Poule à la crème ou Carré de porc à la moutarde

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

2 fromages portions + beurre

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

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

Menu n°2 16, 50 €par adulte

Coquille de saumon à la Parisienne

Ou Poisson du jour sauce bonne femme

Ou Langue Lucullus et confiture d'oignons

Ou Bouchée à la reine ou Crêpe au saumon sauce ciboulette

Merci de choisir la même entrée 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 ou Canard sauce au poivre

Ou Noix de veau braisée sauce forestière (+ 1 € par convive)

Ou Gigot d'agneau basilic (+ 1 € par convive) ou Blanquette de veau tradition

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

2 fromages portions + beurre

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

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

Plats uniques au verso

Menu n°3 / régional 17, 20 €par adulte

Escavèche et coleslaw

Ou Flamiche au maroilles, salade

Ou Langue Lucullus, confiture d'oignons

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

Carbonnade Flamande ou Coq à la bière régionale

Ou Canard sauce au Cognac et fruits secs ou Mignon de porc au Maroilles

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

2 fromages portions + beurre

Gâteau aux mûres ou Gâteau au spéculoos

Ou Tarte aux pommes ou Tarte aux poires ou Bavarois café chicorée

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

Moules frites* 10, 50 € par adulte

Entrecôte frites* 12, 00 € par adulte

Escavèche 4, 00 € la barquette de 2 morceaux

Potjevlesch 20, 00 € la terrine de 1kg (4/6 parts)

Possibilité de location* de friteuse

(selon disponibilité, par nos soins ou partenaire loueur)

*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

Pour les menus associations et les plats uniques présentés dans cette plaquette, le personnel de cuisine est inclus à partir de 80 adultes (jusqu'au plat chaud). Si le nombre d'adultes est supérieur à 40 et inférieur à 80 = forfait cuisinier 60 € / Si le nombre d'adultes est inférieur à 40 = forfait cuisinier 80 € / ou repas sans cuisinier à votre choix

Possibilité de personnel de service (service, lavage de vaisselle...) = 26, 50 € ttc par heure et par personne de service (tenir compte du temps de déplacement)

Tarif des menus établi pour 80 adultes minimum pour une prestation dans un rayon de 30kms de notre établissement - Ce tarif pourra être révisé en cas de nombre de convives inférieur ou en fonction de l'éloignement.

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

Lalaut Traiteur

2 Chemin Marbaix, 59440, Boulogne-sur-Helpe

Tél : 03 27 61 50 02 contact@traiteur-lalaut.com www.traiteur-lalaut.com

Le souci du détail pour un service de qualité.

Tarif à partir du 15 05 2019

Buffet n°1 13, 00 € par adulte

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

2 fromages portions + beurre

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

Buffet n°2 14, 00 € par adulte

Coquille de poisson, ½ Pêche au thon,
Rôti de bœuf, Poulet rôti, Terrine du chef
Salade de pomme de terre vinaigrette, Salade de riz
Macédoine, Concombres, Tomates, Sauces, condiments

2 fromages portions + beurre

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

Plats uniques / Tarif par adulte

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

Couscous volaille, épaule d'agneau*, merguez 8, 50 €
Couscous volaille, épaule d'agneau*, paleron de bœuf, merguez 10, 00 €

Carbonnade Flamande 8, 50 €
Assiette du terroir (potjevlesch, jambon persillé, terrine / maison) 9, 50 €

Choucroute 9, 00 €
Paëlla 9, 00 €
Cassoulet 9, 00 €

Poulet à l'italienne, penne rigate 9, 00 €
(poulet doré au four avec garniture de poivrons et concassé de tomates revenue à l'huile d'olive + ail + oignons, thym, romarin)

Waterzoï de poisson 12, 50 €

Coq au vin 8, 50 €
Pot au feu 9, 50 €
Sauté de veau marengo 9, 00 €
Blanquette de veau à l'ancienne 10, 00 €
Tête de veau à l'ancienne 11, 50 €

Tartiflette 7, 00 €
Martiflette 7, 00 €
Tartiflette / Jambon d' Ardennes, salade 8, 50 €
Martiflette / Jambon d' Ardennes, salade 8, 50 €

Assiette anglaise, crudités 8, 50 €

2 fromages portions + beurre 1, 20 €

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

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.

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 15 05 2019 jusqu'au prochain tarif (hors fêtes de fin d'année - hors communion/hors repas pour particuliers)

* Au tarif indiqué = épaule d'agneau uniquement / Possibilité de jarret d'agneau selon nos possibilités et facturation en sus minimum + 1,50 € par adulte à revoir selon le cours du moment

Buffet n°3 16, 00 € par adulte

Cocktail d'écrevisses et petit pavé de saumon
½ pêche au thon, macédoine, quartier de tomate, ½ œuf

Jambon à l'os découpé,
Volaille, Rôti de bœuf, 1 charcuterie,
Assortiment de 3 salades consistantes et 4 crudités,
Sauces (mayonnaise, cocktail, tartare), condiments (moutarde, cornichons)

2 fromages portions + beurre

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

Apéritif

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

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 9, 00 € l'unité
- ✓ Tarte au sucre 8, 00 € l'unité

Exemple de plateaux-repas L'express 10, 00 € par convive*

Composition par convive :

- ✓ 1 tranche de jambon à l'os +/- 100g
- ✓ 1 tranche de rôti de volaille +/- 80g
- ✓ Salade de mini pâtes +/- 100g
- ✓ Carottes râpées +/- 80g
- ✓ 1 fromage portion + 1 beurre portion
- ✓ 1 pâtisserie (Eclair ou Tarte ou Brownie)
- ✓ Pain
- ✓ 1 stick mayo, 1 dosette sel-poivre
- ✓ Cornichon, 1 stick moutarde
- ✓ Couverts jetables, serviettes en papier
- ✓ Gobelet plastique 20cl

Exemple de cocktail dinatoire 9, 30 € par convive*

Composition par convive :

- ✓ 1 navette au fromage
- ✓ 1 navette charcuterie
- ✓ 1 navette au saumon
- ✓ 1 mini verrine cocktail d'écrevisses
- ✓ 1 mini verrine Nordique (saumon, tartare de tomate...)
- ✓ 3 toasts assortis par convive
- ✓ 2 mini-choux (1 vanille + 1 chocolat)
- ✓ 1 chouquette
- ✓ 1 mini carré framboise
- ✓ 1 mini carré chocolat
- ✓ 1 verrine moyenne Chambord aux fruits

➤ Possibilité d'ajouter 5 pièces d'amuse-bouche chauds à réchauffer (mini feuilleté pizza, mini feuilleté volaille, mini choux fromage, mini feuilleté saucisse...) + 2, 80 € par convive

➤ Possibilité de remplacer les pièces sucrées par des salées = nous consulter