



# Lalaut Traiteur

Cuisinier Traiteur  
pour toutes vos réceptions :

Cocktail  
Buffet froid  
Repas chaud  
Repas à emporter...

Devis **GRATUIT** et sans engagement

**Tél : 03.27.61.50.02**

E-Mail : [contact@traiteur-lalaut.com](mailto:contact@traiteur-lalaut.com)  
[www.traiteur-lalaut.com](http://www.traiteur-lalaut.com)

2 chemin Marbaix, 59440 Boulogne-sur-Helpes

*Le souci du détail pour un service de qualité.*

Organisation de tous vos évènements familiaux ou professionnels dans le Nord-Pas-de-Calais, dans l'Aisne... Que vous soyez dans l'Avesnois, le Val de Sambre, à Maubeuge, à Valenciennes, à Aulnoye-Aymeries, à Fourmies, à Hirson, à Cambrai, à Douai. .... Lalaut Traiteur est à votre disposition.

**Lalaut Traiteur** réalise votre prestation selon vos souhaits et cela peut aller d'un repas uniquement livré à une prestation avec dressage des tables, service à table, fourniture de la vaisselle, fourniture des tables et du linge de table...

*Vous trouverez dans ce fascicule des idées de menus chauds et buffets froids que nous pouvons adapter selon vos envies et votre budget.*

*N'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé.*

**Toute l'année, possibilité de retirer des menus en nos locaux**  
(ou possibilité de livraison) par exemple :

- Couscous, paëlla, cassoulet, choucroute, poulet basquaise, tartiflette...
- Jambon chaud entier,
- Formule barbecue,
- Menu à la carte,
- Flamiche, pizza, quiche
- Gâteaux...

*Pour l'ensemble de la plaquette : tarif applicable au 01 06 2019 jusqu'au prochain tarif (hors fêtes de fin d'année Noël / Nouvel an - consulter la plaquette spéciale fêtes de fin d'année). Dont TVA 10% (sauf boissons alcoolisées 20%), taux révisable selon le taux légal en vigueur à la date de la prestation.*

*Tarifs des menus avec personnel inclus valables pour une prestation dans un rayon de 30 kms révisables en fonction de la distance. Buffets et à la carte : tarifs pris en nos locaux ou livrés avec forfait de livraison.*

*Tous nos tarifs, produits et menus sont en fonction des disponibilités lors de la confirmation de commande et du nombre de personnes.*

- P 4 - 5 • Les vins d'honneurs, les cocktails dinatoires, les apéritifs
- P 6 • Les menus chauds avec personnel de cuisine
- P 7 - 8 • Les menus chauds avec cuisinier et serveur
- P 9 • Prestations complémentaires et indications
- P 10 • La carte des plats uniques
- P 11 - 12 - 13 • Les buffets froids
- P 14 - 15 • Et si vous composiez vous-même votre buffet ?
- P 16 • Livraison de repas à domicile pour les séniors
- P 17 à 21 • La carte pris en nos locaux ou livré
- P 22 • Formule barbecue
- P 23 • Les boissons





**Formule Cocktail** Exemple : 2/3 salé 1/3 sucré (autre répartition : nous consulter, par exemple : possibilité de cocktail salé/sucré ou uniquement salé et également à la pièce)

- Pain surprise
  - Navettes assorties au fromage et à la charcuterie
  - Toasts et Canapés (thon, poulet, crabe, magret, oeu + tomate, saumon, oeu de lump, asperges, saucisson, chèvre, fromage blanc + noix, rilette, roulade, jambon, fromage blanc + mimolette, maroilles, gouda + pesto, bacon, tarama...)
  - Mignardises (mini chou, mini tartelette, mini mousse, mini cannelé, mini chouquette...)
- 3, 48 € pour 6 pièces par personne
  - 4, 60 € pour 8 pièces par personne
  - 5, 73 € pour 10 pièces par personne
  - 6, 87 € pour 12 pièces par personne

Il est possible de panacher la formule cocktail et la formule tradition

Le cocktail peut être livré ou vous pouvez également opter pour du personnel de service au tarif de 26,50 € TTC par heure et par serveur.

Possibilité de fourniture de la vaisselle, des tables, des chaises, des mange-debout, le nappage, les serviettes... nous contacter pour le tarif.

## Formule Tradition

Chouquette 0,38 € l'unité  
Brioche 0,58 € l'unité

## Cocktail à la pièce

Pain surprise fromage charcuterie*	24,00 € pièce	Toast varié	0,58 € pièce
Pain surprise saumon*	27,00 € pièce	Toast de foie gras sur pain d'épices	0,86 € pièce
Mini verrine (sucrée ou salée)	0,80 € pièce	Mini brochette (variété selon les saisons)	0,80 € pièce
Verrine moyenne (sucrée ou salée)	1,65 € pièce	Mini wraps (saumon, jambon...)	0,84 € pièce
Navette fromage/charcuterie	0,58 € pièce	Mini pain bagnat (crabe / poulet)	0,87 € l'unité
Navette filet américain/surimi	0,65 € pièce	Mini crème brûlée salée (maroilles...)	1,05 € l'unité
Navette saumon/Lucullus...	0,68 € pièce	Mini crème brûlée	1,05 € l'unité
Pain viennois fraîcheur	1,93 € pièce	Mignardises sucrées	3,60 € les 6 pièces
(ex: Tzatziki + lanières de saumon fumé + radis/campagnard : Emincé de volaille, mayonnaise, salade, cornichons...)			
Amuse-gueules chauds	3, 40 € les 6 pièces	Ex : mini chou, mini mousse chocolat, mini délice framboise, mini tartelette, mini cannelé, mini chausson, mini beignet...	
(Feuilleté escargots, mini saucisse, chou maroilles, feuilleté volaille, feuilleté tomate.....)			

Les éléments «cocktail à la pièce» sont vendus par minimum 20 pièces de chaque. En deçà nous consulter  
\* 8 à 10 convives +/- 60 pièces

**Cocktail dinatoire à partir de 9,30 € TTC par convive / Différents tarifs, nous consulter.**  
Exemples ci-contre



## Cocktail dinatoire N°1 9,30 € 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

*Demander notre plaquette  
« spécial cocktail »  
pour d'autres idées de cocktails  
et cocktails dinatoires*

## Cocktail dinatoire N°2 15 € par convive\*

- 1 navette au fromage
- 1 navette au jambon
- 1 navette au saumon
- 1 verrine moyenne cocktail d'écrevisses
- 1 verrine moyenne Nordique (saumon, tartare de tomate..)
- 1 verrine moyenne melon et jambon (hors saison ~ remplacé par pêche et thon)
- 2 minis brochettes salées (variété selon les saisons)
- 4 toasts assortis par convive
- 2 mini-choux (1 vanille + 1 chocolat)
- 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 voilaillé, mini choux fromage, mini feuilleté saucisse....)  
+ 2, 80 € par convive  
- Possibilité de remplacer les pièces sucrées par des salées = nous consulter

**Exemples de verrine salée mini ou moyenne :** Ecrevisses / Nordique (saumon, tomate, concombre) / Flétan fumé, poivron, crème ciboulette / Jambon et melon / Tartare de tomate, feta, tapenade / Avocat, mozzarella et basilic / Surimi, asperges / Gaspacho / Escavèche / Chèvre, pomme, noix / Mimolette et chou-fleur / Magret et confiture d'oignons / Mimolette / asperges / Concombre pomme curry / Chou-fleur au fromage blanc...

**Exemples de verrine salée moyenne uniquement (pas mini) :** Tartare de thon, pêche, tomate, concombre / Saumon mariné et pêche / Saumon mariné et chantilly de tarama / Guacamole, tomate confite, écrevisses.

**Exemples de mini brochette :** Surimi+olive+radis / Melon et jambon sec / Tomme, raisin, pain d'épices / Jambon blanc, fromage, olive / Surimi, tomate cerise, raisin noir / Fromage, magret, pruneaux, raisin / Poulet-paprika...

**Exemples de verrine sucrée mini ou moyenne :** Ile flottante / Fraîcheur de citron / Mousse chocolat / Kiwi mascarpone / Pannacotta au nutella / Pomme gélifiée au spéculoos / Mousse au caramel...

**Exemples de verrine sucrée moyenne uniquement (pas mini) :** Chambord aux fruits (génoise, fruit, chantilly) / Tiramichti / Tiramitsu fruits rouges / Charlotte aux pêches / Chocolat poire mascarpone...

**Selon saison et disponibilités. Minimum 20 par variété.**

**Possibilité de réaliser des cocktails à thème (Mer, régional, chtit, carnaval, bar à soupe, bar à huîtres, saveurs du monde, sucré / salé inversé...)**

**Arbre à bonbons, arbre à mini brochettes, panier de crudités, fontaine à chocolat...**

## Les menus chauds avec personnel de cuisine

Les menus peuvent être  
panachés ou modifiés  
selon vos besoins.

Service à table et lavage de vaisselle à votre charge ou en option.

### Menu Aigue-Marine 21,00 € Personnel de cuisine inclus jusqu'au plat chaud inclus\*

Velouté aux asperges ou Velouté de potiron et mimolette  
Poule à la crème ou Véritable jambon à l'os maison aux saveurs miel-cannelle  
Plateaux de 3 fromages + beurre + salade  
Framboisier ou Gâteau poire-chocolat

### Menu Nacre 27,50 € Personnel de cuisine inclus jusqu'au plat chaud inclus\*

Amuse-gueules (5)  
Velouté de volaille à la julienne de volaille  
Ou Velouté aux asperges et ses morceaux d'asperges, ciboulette ciselée  
Bouchée à la reine et julienne de légumes  
Ou Petit pavé de saumon chaud sauce oseille et son riz parfumé  
Ou Filet de carrelet sauce bonne femme, fleur de tomate grillée  
Ou Petit pavé de saumon froid, salade de pépines, coleslaw, rondelle de citron et quartier de tomate  
Véritable jambon à l'os maison sauce au Porto  
Ou Pintade sauce Normande (crème et dès de pomme)  
Plateaux de 3 fromages + beurre, salade  
Gâteau aux pêches ou Gâteau au chocolat ou Framboisier

Mix buffet froid et repas chaud ?

Buffet chaud en chafing dish ?

Tout est possible, demandez-nous

**Pour les menus indiqués sans service ou les buffets** vous souhaitez tout de même du personnel de service et lavage de vaisselle ? Soit 2 serveurs pour +/- 50 adultes ou 1 serveur qui vous accompagnera et vous aidera durant le repas ? Cela est possible. Toutes les formules peuvent être envisagées, n'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé.

A ces menus, vous pouvez par exemple ajouter un sorbet et son alcool, un velouté, une entrée froide, une pièce montée en fromage... Les menus peuvent être panachés ou modifiés selon vos besoins, n'hésitez pas à nous contacter.

# Les menus chauds avec personnel de cuisine et avec personnel de service

Mariage, anniversaire,  
repas de famille,  
baptême

Service et lavage de vaisselle inclus.

**Menu Opale 38,00 €** Personnel de cuisine inclus jusqu'au plat chaud inclus\* + personnel de service et lavage de vaisselle inclus\*\* pendant 8 heures sur place (déplacement inclus)

## Amuse-gueules (6)

Coquille Saint-Jacques du chef

Ou Cabillaud au beurre blanc, fondue de poireaux, tomate cocktail grillée

Ou Pavé de saumon sauce Noilly et sa petite brochette de Gambas, palet d'épinards

Filet mignon de porc sauce aux 3 poivres

Ou Pintade flambée au Cognac sauce aux fruits secs

Jambon à l'os maison et salade présentés au buffet (ou à table, à revoir ensemble)

Ou Plateaux de 5 fromages (Maroilles, camembert, chèvre, mimolette, bleu) + beurre, salade

Code civil (framboise ou poire ou ananas... ) Ou Pièce montée en chou

Ou Trio de gâteaux présentés en buffet de pâtisseries sur socle à étages

Possibilité de matériel de cuisine additionnel, selon le matériel disponible sur le lieu du repas (four, pied de gaz, armoire chauffante), Merci de nous contacter pour la tarification.

**Menu "Cuisine du Nord" 43,00 €** Personnel de cuisine inclus jusqu'au plat chaud inclus\* + personnel de service et lavage de vaisselle inclus\*\* pendant 8 heures sur place (déplacement inclus)\*

## Amuse-gueules régionaux (6)

Velouté de laitue au Maroilles ou Velouté d'endive à l'anguille fumée

Poêlée de St Jacques aux chicons (ou poireaux)

Ou Carbonnade de Cabillaud à la bière blonde (champignons, petits oignons)

Noix de veau sauce au pain d'épices

Ou Pièce de boeuf flambée au Genièvre ou Volaille fermière aux sucres de chicorée

Flamiche au Maroilles et salade ou Feuilleté à la boulette et salade

Ou Plateaux de fromages et salade (Maroilles, boulette d'Avesnes, Tomme du Nord, Chèvre de l'Avesnois, beurre)

Buffet de desserts = Bavaois café, Gâteau aux mûres, Tarte cassonade,

Verrine (1) moyenne Tiramichti, Coulis de chicorée

Ce buffet de desserts nécessite au minimum 60 convives. En deçà, la composition du buffet sera revue ou il sera nécessaire de prendre des parts en sus facturées en sus.

# Les menus chauds avec personnel de cuisine et avec personnel de service

Les menus peuvent être  
panachés ou modifiés  
selon vos besoins.

**Menu Jade** **46,00 €** Personnel de cuisine inclus jusqu'au plat chaud inclus\*  
+ personnel de service et lavage de vaisselle inclus\*\* pendant 8 heures sur place (déplacement inclus)

## Amuse-gueules et toasts (6)

Cocktail d'écrevisses et ses bouquets « en verre bodega »

Ou Duo de saumon fumé et cocktail d'écrevisses sauce Scandinave, garniture

Ou Assiette gourmande de Lucullus, gésiers (salade, pommes, raisinés, mini verrine aux pommes gélifiées, briochette)

Ou Foie gras de canard poêlé et pommes caramélisées de l'Avesnois (+ 2, 50 € par adulte)

## Feuilleté de Saint-Jacques

ou Ballotine de caille et ris de veau sauce Porto

ou Filet de loup de mer sauce provençale sur lit de fenouil

ou Filet de sandre aux saveurs du bocage (endive, pomme, sauce crème)

Ou Noix de Saint-Jacques au beurre de champagne, petits légumes (+ 2, 50 € par adulte)

Gigot d'agneau au basilic ou Noix de veau aux cèpes

ou Filet de canette au romarin, jus de cuisson et pain d'épices

ou Suprême de volaille aux saveurs forestières ou Pièce de boeuf sauce Maroilles

ou Filet de boeuf périgueux (+ 2,50 €) ou Filet de veau aux morilles (+ 2,50 € par adulte)

Jambon à l'os maison et salade présentés au buffet (ou à table, à revoir ensemble)

Ou Plateaux de 5 fromages (Maroilles, camembert, chèvre, mimolette, bleu) + beurre, salade

Code civil (framboise ou poire ou ananas...) ou Pièce montée en chou

Ou Trio de gâteaux présentés en buffet de pâtisseries sur socle à étages

\*Tarif établi pour 50 adultes minimum. En deçà, merci de nous consulter pour voir si changement de tarif et pour un devis personnalisé. Déplacement inclus dans un rayon de 30 kms.



\*\*Pour les menus « service compris », le service à table est compris pendant 8 heures en tenant compte d'un serveur pour +/-30-35 adultes. En deçà du rapport 1 serveur pour +/- 30-35 adultes, le tarif pourra être revu.

Au-delà des 8h incluses, les heures supplémentaires sont facturées au tarif de 26,50 € TTC par heure et par personne de service. Les serveurs font la vaisselle durant le temps de service.

Sachez également que si votre repas ne nécessite pas de mettre 1 cuisinier et 1 serveur, nous pouvons également vous proposer 1 seule personne qui réalisera la cuisine et le service.

Un repas chaud à votre domicile ? C'est possible !!!  
N'hésitez pas à nous contacter

Possibilité  
de menu enfant



# Prestations complémentaires et indications pour le personnel cuisine/service

- ◆ Possibilité de location de vaisselle par nos soins ou par notre partenaire loueur. Pris en nos locaux ou livré sur place, le tout rendu propre ou rendu sale. Nous vous invitons à nous contacter pour un devis de location de vaisselle.
- ◆ Possibilité de location de tables rondes, chaises, linge de table, mange-debout...
- ◆ Location de nappes en tissu blanc 240 X 240 pour tables rondes = 12 € la nappe, blanchissage inclus, pris en nos locaux / Location de serviettes en tissu blanc = 0,60 € l'unité, blanchissage inclus, pris en nos locaux.
- ◆ Possibilité de dressage des tables et mise en place de la vaisselle, possibilité de débarrassage complet le lendemain, nettoyage de la salle .... N'hésitez pas à nous contacter.
  
- ◆ Plateaux de 5 fromages + salade : 3 € par convive / Minimum 12 convives
- ◆ Sorbet pomme ou poire ou citron ou cassis ou exotique (alcool inclus) : 2,00 € par convive
- ◆ Pain : 0,50 € le pain individuel - 1,70 € le pain coupé - 2,50 € les pains spéciaux (campagne, noix...)



**Et si le repas était régional ?** Potjevlesch, Flamiche, Escavèche, Moules frites, Carbonnade Flamande, Waterzoï.... **Gâteau au spéculoos, Tiramich'ti, Tarte au chuc...**  
ou en **menu à thème ?** Cuisine des régions, cuisine du monde....

## Lalaut Traiteur réalise régulièrement et tout au long de l'année des menus ponctuels et prix promo

Envoi des menus sur simple appel téléphonique au 03 27 61 50 02 ou par mail [contact@traiteur-lalaut.com](mailto:contact@traiteur-lalaut.com). Egalement consultable sur notre site internet

- Menus et carte pour les fêtes de fin d'année
- Menu de la Saint Valentin
- Menu fête des mères / fête des pères
- Menu de Pâques...

# La carte des plats uniques

Retrait en nos locaux ou possibilité de livraison (avec forfait) ou avec personnel (nous consulter pour les tarifs)

## Tarif par convive

Couscous volaille, épaule d'agneau, merguez	10,50 €
Couscous volaille, jarret d'agneau, merguez	12,00 €
Couscous volaille, navarin d'agneau, bœuf (paleron), merguez	13,00 €
Choucroute (pommes de terre à cuire)	11,00 €
Potée Avesnoise (lard fumé, saucisse fumée, porc, paleron de bœuf, haricots blancs, choux blancs, carottes, navets, pommes de terre à cuire)	11,50 €
Potée Avesnoise (avec velouté au Maroilles)	13,50 €
Choucroute de la mer (saumon 50 g, loup 50g, haddock 50 g, 1 noix de St Jacques, 1 gambas, moules, crevettes, chou à choucroute, pommes de terre à cuire)	13,00 €
Waterzoï de poisson (saumon 70 g, cabillaud 70 g, 2 noix de St-Jacques, carottes, navets, poireaux, pommes de terre à cuire)	14,00 €
Petit salé aux lentilles (pommes de terre à cuire)	9,00 €
Carbonnade Flamande	9,00 €
Coq au vin ou à la bière	9,00 €
Poulet basquaise (tomates, poivrons, oignons, ail, huile d'olive)	9,00 €
Confit de canard sauce Maroilles	9,00 €
Tartiflette (minimum 6 pers.)	7,50 €
Martiflette (minimum 6 pers.)	7,50 €
Tartiflette, jambon d'Ardennes, rosette (minimum 6 pers.)	9,00 €
Martiflette, jambon d'Ardennes, rosette (minimum 6 pers.)	9,00 €
Poule à la crème	9,50 €
Pot au feu	10,50 €
Paëlla	11,00 €
Cassoulet	11,00 €
Tête de veau à l'ancienne (minimum 6 personnes)	13,00 €

## Mon p'tit buffet à prix doux **11,00 €**

Assortiment de 3 viandes froides (+/- 200g par c\*) = Rôti de boeuf, Rôti de porc, Rôti de volaille  
3 salades consistantes + 4 crudités (250g en tout par c\*), Sauces

Tarte maison

## Buffet Campagnard **15,00 €**

Jambon à l'os maison à découper décoré, Rôti de boeuf (+/- 60g/c\*),  
Poulet rôti (+/- 60g par c\*), Cochonnailles variées (+/- 40g par c\*) et Jambon d'Ardennes (+/- 30g par c\*),  
Assortiment de 3 salades consistantes + 4 crudités (+/- 280g en tout par c\*), Sauces

Framboisier ou Gâteau au chocolat

## Buffet Crocus **16,50 €**

Petit pavé de saumon (+/- 80g/c\*)

Macédoine (+/- 60g par c\*), asperges (2), céleri rémoulade (+/- 50g par c\*), 1/4 tomate, 1/2 oeuf

Jambon à l'os maison à découper décoré, Rôti de boeuf (+/- 60g par c\*),  
Poulet rôti (+/- 60g par c\*), Cochonnailles variées (+/- 40g par c\*) et Jambon d'Ardennes (+/- 30g par c\*),  
3 salades consistantes + 4 crudités (+/- 280g en tout par c\*), Sauces

## Buffet Tulipe **21,50 €**

Pain surprise fromage-charcuterie

Petit pavé de saumon (+/- 80g par c\*)

Macédoine (+/- 60g par c\*), asperges (2), céleri rémoulade (+/- 50g par c\*), 1/4 tomate, 1/2 oeuf

Rôti de boeuf (+/- 60g par c\*), Jambon à l'os maison à découper décoré,  
Poulet rôti (+/- 60g par c\*), Noix de veau (+/- 60g par c\*), Terrine du chef maison (+/- 40g par c\*),  
3 salades consistantes + 4 crudités (+/- 280g en tout par c\*), Sauces

Gâteau aux ananas ou Gâteau poire-chocolat

## Buffet Violette **23,70 €**

Pain surprise fromage-charcuterie

Saumon rose en Bellevue (1 saumon entier +/- 2,5kg pour 18 à 20 ou complément avec pavé de saumon)

Macédoine (+/- 60g par c\*), asperges (2), céleri rémoulade (+/- 50g par c\*), 1/4 tomate, 1/2 oeuf

Jambon à l'os maison à découper décoré, Rôti de boeuf (+/- 60g par c\*), Poulet rôti (+/- 60g par c\*),  
Langue sauce Tartare (+/- 40g par c\*), Cochonnailles variées (+/- 50g par c\*)  
3 salades consistantes + 4 crudités (+/- 280g en tout par c\*), Sauces

Gâteau aux pêches ou Gâteau poires-myrtilles

## Buffet Azalée 25,00 €

Pain surprise et Toasts (6 pièces par personne en tout)

Petit pavé de saumon (+/- 80g par c\*), terrine de poissons (+/- 40g par c\*), 1/2 pêche au thon  
Macédoine (+/- 60g par c\*), asperges (2), céleri rémoulade (+/- 50g par c\*), 1/4 tomate, 1/2 oeuf

Noix de veau (+/- 60g par c\*), Rôti de boeuf (+/- 60g par c\*), Jambon à l'os maison à découper décoré,  
Terrine (+/- 40g par c\*), Oeuf en gelée, Magret fumé (+/- 15g par c\*), Jambon d'Ardenne (+/- 30g par c\*),  
3 salades consistantes + 4 crudités (+/- 280g en tout par c\*), Sauces

Entremet fruits rouges

## Buffet Jasmin 27,00 €

Ce buffet ne peut pas être commandé pour moins de 20 convives

2 mini verrines (écrevisses, nordique), 2 mini wraps (saumon, jambon cru), 2 toasts variés

Terrine de lentilles corail-carottes-céleri (+/- 50g par c\*), Carpaccio de Saint-Jacques (+/- 30g par c\*),  
1 Tomate farcie au fromage frais et fines herbes, Tartare de saumon (+/- 30g par c\*),  
Salade de perles marines au surimi (+/- 40g par c\*), Salade de mini pâtes au pesto et légumes (+/- 40g par c\*),  
Salade de légumes croquants à l'huile d'olive et vinaigre balsamique, graines (+/- 40g par c\*)

Carpaccio de boeuf (+/- 50g par c\*), Noix de veau (+/- 60g par c\*),  
Pintade à l'estragon (+/- 60g par c\*), Terrine d'asperges (+/- 40g par c\*),  
3 salades consistantes + 4 crudités (+/- 280g en tout par c\*), Sauces

Gâteau poires-myrtilles

## Buffet Camélia 29,00 €

Pain surprise et Toasts (6 pièces par personne en tout)

Saumon cru mariné à l'aneth (+/- 40g par c\*), 1 Pêche au thon,  
Melon (+/- 80g par c\*) et son jambon fumé (+/- 30g par c\*), 1 bouquet,  
Cocktail d'écrevisses (+/- 50g par c\*), Concombres pommes-curry (+/- 40g par c\*),  
Salade de crevettes roses et pépines aux agrumes (+/- 40g par c\*), macédoine (+/- 40g par c\*),  
Salade de choux blanc aux raisinés (+/- 30g par c\*), 1 asperge, céleri rémoulade (+/- 30g par c\*),  
quartier de tomate, 1/2 oeuf

Potjevlesch (+/- 50g par c\*), Rôti de boeuf (+/- 60g par c\*), Pintade à l'estragon (+/- 50g par c\*),  
Jambon persillé à la bourguignonne (+/- 50g par c\*), Jambon à l'os maison à découper décoré,  
Pâté de canard (+/- 40g par c\*),  
3 salades consistantes + 4 crudités (+/- 280g en tout par c\*), Sauces

Entremet chocolat

Sauces : mayonnaise, cocktail, tartare  
par c\* : par convive

## Buffet Rose 31,00 €

Pain surprise et Amuse-Gueules chauds (6 pièces par personne en tout)

Saumon rose en Bellevue (1 saumon entier +/- 2,5kg pour 18 à 20 ou complément avec pavé de saumon)

Cocktail d'écrevisses (+/- 50g par c\*), Terrine de poisson (+/- 50g par c\*),

Saumon fumé (+/- 50g par c\*), 1 bouquet,

Macédoine (+/- 40g par c\*), Coleslaw (+/- 40g par c\*), 1 asperge, céleri rémoulade (+/- 30g par c\*),  
quartier de tomate, 1/2 oeuf

Jambon à l'os maison à découper décoré, Foie gras (+/- 25g par c\*), Magret fumé (+/-15g par c\*),

Rôti de boeuf en gelée (+/- 60g par c\*), Noix de veau (+/- 60g par c\*),

Terrine du chef (+/- 40g par c\*),

3 salades consistantes + 4 crudités (+/- 280g en tout par c\*), Sauces

Framboisier ou autre pâtisserie

## Buffet Orchidée 43,00 € Avec plat chaud Cuisinier + Personnel de service inclus pendant 7heures\*

Pain surprise et Toasts (7 pièces par personne en tout)

Saumon rose en Bellevue (1 saumon entier +/- 2,5kg pour 18 à 20 ou complément avec pavé de saumon)

Saumon fumé (+/- 50g par c\*), 1 Bouquet, Cabillaud à la vinaigrette de tomate (+/- 50g par c\*),

Cocktail d'écrevisses (+/- 50g par c\*), Salade de mini pâtes au pesto et légumes (+/- 40g par c\*),

Macédoine (+/- 40g par c\*), 1 asperge, céleri rémoulade (+/- 30g par c\*),  
quartier de tomate, 1/2 oeuf

Pièce de boeuf sauce Bordelaise

Ou Noix de veau aux saveurs forestières ou Gigot d'agneau à la crème de basilic

Ou Filet de boeuf périgieux (+ 2, 50 € par adulte) ou Filet de veau aux morilles (+ 2, 50 € par adulte)

Petit Buffet : Jambon à l'os, Cochonnailles variées, salades vertes variées

Ou Petit Buffet : Jambon à l'os, Plateau de 4 fromages + beurre, salades vertes variées

Pièce montée en chou ou Code civil ou Buffet de pâtisseries

Tarif pour des buffets à partir de 15 convives (sauf Jasmin 20 convives). En deçà, nous contacter pour vous assurer de la faisabilité. Tarif indiqué par convive

**Si vous êtes moins de 20 convives**, nous vous conseillons de répartir les salades/crudités (+/- 280g en tout par convive) uniquement 2 salades consistantes et 3 crudités (au lieu de 3 consistantes et 4 crudités) et ceci pour ne pas avoir de trop petites quantités de chaque sorte et éviter que les derniers invités n'aient plus de choix dans les variétés.

Aide du client au déchargement lors de la livraison. Retour du matériel à la charge du client ou possibilité de plats jetables de présentation. merci de nous consulter.

# Et si vous composiez vous-même votre buffet ?

## Exemples de crudités

- Coleslaw (carottes et choux blancs)
- Carottes râpées
- Céleri remoulade
- Betteraves
- Concombres
- Concombres aux pommes et au curry
- Raïta au concombre et tomate  
(dès de concombre et tomate, yaourt, cumin, oignon)
- Tomate vinaigrette OU à la Tomme OU mozzarella
- Coeur de palmier
- Choux fleurs vinaigrette
- Salade de brocolis et choux fleurs
- Choux fleurs à la Napolitaine (câpres, olives ..)
- Choux rouge OU Choux blancs aux raisins
- Salade de carottes, concombres et agrumes
- Champignons à la crème OU à la Grecque
- Salade verte
- Courgettes râpées façon rémoulade
- Salade endive, comté, pommes, raisinés  
(à assaisonner à la minute)

## Exemples de salades consistantes

- Pommes de terre en vinaigrette
- Pommes de terre à la crème et à la ciboulette
- Salade de jambon cuit + pommes de terre + maïs
- Salade de pommes de terre à la crème et à la menthe
- Salade de haricots verts vinaigrette
- Salade de haricots verts + dès de jambon + dès de fromage
- Haricots panachés (rouges, blancs)
- Salade de pâtes
- Salade de pâtes + poivrons + maïs + tomates
- Salade de mini pâtes + poivrons + tomates + petits pois
- Lentilles à la vinaigrette
- Taboulé aux lentilles vertes
- Taboulé
- Salade de riz
- Salade de riz + haricots rouges + petits pois
- Salade de riz exotique (avec ananas)
- Macédoine
- Salade de mini pâtes au pesto et légumes
- Salade de blé, radis, fèves et tomates

## Salade composée poisson ou viande 14,00 € le kg

- Salade de perles marines au surimi
- Salade de légumes croquants à l'huile d'olive et vinaigre balsamique, graines
- Salade de crevettes roses et pépines aux agrumes
- Salade de pâtes façon cesar
- Salade de pâtes, thon, oeufs durs, poivrons, tomates
- Salade de pommes de terre strasbourgeoise

*Vous trouverez dans ce fascicule des idées de menus chauds et buffets froids que nous pouvons adapter selon vos envies et votre budget.*

*N'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé.*

## Et si vous composez vous-même votre buffet ?

Assortiment de viandes froides (+/- 200g par convive) boeuf, porc, volaille	6,90 € par convive
Jambon roulé-macédoine	2,90 € l'unité
Papillon de charcuteries (+/-1.8 kg)	48,50 € pièce
Marquise en Jambon d'Ardennes (+/-1 kg)	26,00 € pièce
Jambon à l'os maison à découper décoré (+/- 8 à 10kg)	110,00 € pièce
Terrine du chef et/ou lapin et/ou gibier (+/- 1kg) maison	13,00 € l'unité
Terrine de rillettes (+/- 1kg)	16,00 € l'unité
Terrine de Lucullus maison (+/- 1kg)	28,00 € l'unité
Terrine de potjevlesch maison (+/- 1kg)	20,00 € l'unité
Rôti de boeuf froid / Rôti de veau froid	24,50 € le kg
Carpaccio de boeuf	5,00 € les 100g
Rôti de porc froid / Rôti de dinde	22,00 € le kg
Poulet rôti (+/- 60g)	1,90 € par convive
Magret de canard fumé	40,00 € le kg
Support décor poisson de petit pavé de saumon (+/- 30 parts)	120,00 € pièce
Petit pavé de saumon à l'unité sans accompagnement	4,00 € pièce
Petit pavé de saumon à l'unité avec accompagnement	5,70 € pièce
Saumon rose entier froid (+/- 2,5kg) sans accompagnement	72,00 € pièce
Carpaccio de Saint-Jacques	7,00 € les 100g
Cocktail d'écrevisses	30,00 € le kg
Saumon fumé	49,00 € le kg
Flétan fumé	52,00 € le kg
Truite fumée	50,00 € le kg
Terrine de poisson	21,00 € le kg
Bouquets	27,00 € le kg
Pêche au thon (1/2)	0,90 € pièce
Tomate au thon	1,50 € par convive
Tomate aux crevettes / surimi	1,80 € par convive
Oeuf en gelée	1,50 € l'unité
Avocat farci aux crevettes / surimi (1/2)	2,00 € par convive
Terrine de lentilles corail-carottes-céleri	21,00 € l'unité
Terrine d'asperges	21,00 € l'unité
Accompagnement pour les poissons (macédoine, asperges, 1/4 tomate, oeuf) 150 g /env	1,70 € par convive

**3 salades consistantes + 4 crudités (280 g par personne) = 3,20 € par convive**  
**3 salades consistantes + 4 crudités (330 g par personne) = 3,70 € par convive**

Possibilité de commander des crudités et salades en sus au kg (12 € le kg) et salades composées poisson ou viande (14 € le kg) pour compléter votre buffet.

# Livraison de REPAS À DOMICILE

Repas journaliers pour les seniors, sortie d'hospitalisation, aide ponctuelle...

## Facile - Pratique - Souple

- ✓ *Lalaut Traiteur vous propose son service de portage de repas à domicile*
- ✓ *Sans engagement de durée ou de nombre de repas*
- ✓ *Les livraisons se font à votre rythme en fonction des besoins de chacun*

### Repas complet (entrée, plat, fromage, dessert)

---

Repas du lundi au vendredi	8,60 € le repas
Repas du samedi, dimanche, jours fériés	10,45 € le repas

### Repas sans dessert (entrée, plat, fromage)

---

Repas du lundi au vendredi	8,40 € le repas
Repas du samedi, dimanche, jours fériés	10,20 € le repas

### Mid-repas (plat, fromage, dessert)

---

Repas du lundi au vendredi	7,90 € le repas
Repas du samedi, dimanche, jours fériés	9,65 € le repas

### Plat unique (plat)

---

Repas du lundi au vendredi	7,05 € le repas
Repas du samedi, dimanche, jours fériés	8,70 € le repas

### Lalaut Traiteur livre :

- L'Avesnois (Avesnes-sur-Helpe, Dompierre, Marbaix, Fourmies, Sains du Nord, Glageon, Etroeuingt, Beugnies...),
- le secteur Maubeuge Val de Sambre (Aulnoye-Aymeries, Maubeuge, Beaufort, Leval, Doullers, Hautmont...),
- le secteur Sars-Poteries - Solre le Château (Clairfayts, Liessies, Solre le Château, Felleries)
- le secteur Landrecies Le Cateau-Cambrésis (Maroilles, Fontaine au Bois, Montay, St-Souplet, Ors, Le Favril...),
- le secteur Landrecies - Le Quesnoy (Preux au Bois, Poix du Nord, Englefontaine, Louvignies, Le Quesnoy...),





# La carte

Pris en nos locaux ou livré avec forfait de livraison

Consulter également  
nos formules barbecues

Tous nos tarifs, produits et menus sont en fonction des disponibilités et du nombre de personnes.  
Tarif par convive sauf mention contraire.

**Nos plats chauds sont accompagnés de pomme de terre et 2 légumes.**

## A manger avec des frites\* ! *Frites prévues par le client*

Escavèche	4,00 € les 2 morceaux
Potjevlesch Terrine +/- 1kg 4 à 6 parts	20,00 € l'unité
Carbonnade flamande	9,00 € par convive

## Pizzas, Quiches, Flamiches, Tartes...

Flamiche	7,90 € l'unité
Pizza	7,90 € l'unité
Quiche lorraine	10,50 € l'unité
Quiche au saumon	11,00 € l'unité
Tarte aux fruits	10,00 € l'unité
Tarte au flan	9,00 € l'unité
Tarte au sucre	8,00 € l'unité

## Jambon à l'os entier maison

Jambon entier chaud grillé	100,00 € l'unité
Jambon entier chaud pour barbecue avec badigeon (sauce Porto ou autre 8 € le litre / accompagnement 3,50 € par convive)	100,00 € l'unité
Jambon entier froid NON DÉCORÉ	90,00 € l'unité
Jambon entier froid DÉCORÉ	110,00 € l'unité

## Pour l'apéritif

Feuilleté à la boulette d'Avesnes mini	0,70 € l'unité
Feuilleté à la boulette d'Avesnes moyen	1,00 € l'unité
Mini verrine (minimum 20 par variété)	0,80 € l'unité
Toast (minimum 20)	0,58 € pièce
Navette fromage/charcuterie (minimum 20)	0,58 € pièce
Amuse-gueules chauds	3,40 € les 6 pièces
Pain surprise varié	24,00 € l'unité
Pain surprise au saumon fumé	27,00 € l'unité

## Les entrées froides

Jambon roulé (1) macédoine, 1/4 tomate, 1/2 oeuf	2,90 €
Verre bodega de légumes croquants, huile d'olive, vinaigre balsamique,graines	4,00 €
Petit pavé de saumon (+/- 80g) à la Parisienne, garniture	5,70 €
Terrine de poisson, garniture	6,20 €
Cocktail d'écrevisses 100g (décortiquées) et ses 2 bouquets	6,70 €
Petit pavé de saumon et terrine de poisson, garniture	7,50 €
Pavé de saumon (+/-120g) en Bellevue, garniture	7,50 €
Langue Lucullus (+/-70g), confiture d'oignons	7,50 €
Saumon rose en Bellevue (mini 12 pers), garniture	8,00 €
Foie gras de canard (+/-50g), minimum 6 personnes	9,00 €
Assiette gourmande de foie gras, magrets, gésiers	9,20 €
Coquille de crabe exotique	10,00 €
Trilogie de saumon (rillettes, fumé, tartare)	10,00 €
Assiette océane (50g saumon frais, 30g saumon fumé, 1 verrine moyenne cocktail écrevisses, perles marines au surimi (30g), coleslaw (30g), rondelle de citron, 1/4 tomate, 1/2 oeuf)	10,00 €
Homard à la Parisienne	15,00 €
1/2 Langouste à la Parisienne (mini 2 pers)	19,00 €

***Consultez également nos idées en page 15***

## Les potages

3,50 €, par convive

Velouté Agnès Sorel  
Velouté aux asperges  
Velouté de volaille etc.

## Les entrées chaudes

Bouchée à la reine.....	4,50 €
Ficelle picarde.....	4,50 €
Bouchée aux fruits de mer .....	5,50 €
Gratin de pétoncles et petits légumes au curry.....	6,30 €
Langue de veau financière .....	6,30 €
Coquille Dieppoise (moules, crevettes, champignons).....	6,30 €
Gambas rôties (150g) et ananas caramélisés au miel .....	6,70 €
Gratin de pétoncles et écrevisses .....	7,20 €
Couloubiac de saumon .....	8,50 €
Coquille Saint-Jacques .....	8,70 €
Feuilleté de volaille sauce suprême et ris de veau poêlé .....	8,90 €
Feuilleté de Saint-Jacques aux petits légumes .....	9,00 €
Feuilleté de ris de veau et volaille aux pommes ou	
Feuilleté de volaille, julienne de légumes.....	9,50 €
Filet de caille tiède, foie gras et salade.....	9,50 €
Filet de sandre aux pystils de safran .....	10,00 €
Filet de rouget au beurre de betteraves .....	10,00 €
Noix de Saint-Jacques à la façon du chef.....	11,50 €
Ris de veau à la Normande .....	13,00 €
1/2 langouste Thermidor (mini 2 pers.).....	19,00 €

# La carte

Pris en nos locaux ou livré avec forfait de livraison

Tous nos tarifs, produits et menus sont en fonction des disponibilités et du nombre de personnes // Tarif par convive sauf mention contraire // Nos plats chauds sont accompagnés de pomme de terre et 2 légumes.

## Les plats Nos plats chauds sont accompagnés de pomme de terre et 2 légumes (ou 1 légume + 1 fruit)

Canard à l'orange ou au poivre vert ou en bouribout	9,00 €
Jambon braisé au madère	9,00 €
Filet mignon de porc forestier ou à la boulette d'Avesnes....	9,00 €
Pintade à la Normandie ou Pintade forestière	9,00 €
Jambon braisé au champagne	9,50 €
Civet de biche grand veneur	10,00 €
Jarret d'agneau aux mille épices	11,00 €
Poularde aux morilles (minimum 6 convives)	11,00 €
Filet de canette au vinaigre de framboise	11,00 €
Noix de veau braisée aux cèpes ou au Porto	11,00 €
Gigot d'agneau vert près (minimum 6 convives)	12,00 €
Aloyau de boeuf sauce périgueux ou autres	12,00 €
Noix de veau Orloff (minimum 6 convives)	12,80 €
Pigeonneau à l'ancienne	13,00 €
Pavé de biche en poivrade	14,00 €
Filet de veau aux morilles	14,00 €
Filet de boeuf sauce périgueux ou bordelaise	14,00 €
Tournedos Rossini	15,00 €
Gigue de chevreuil grand veneur (minimum 8 convives)	15,00 €
Petit carré d'agneau à la crème de basilic (tarif pour 2 personnes)	26,00 €

## Exemples de garnitures pour les plats chauds

**Pomme de terre :** Pomme de terre reconstituée // Purée de topinambours // Gratin Dauphinois // Pomme de terre fondante (pomme de terre cuite au beurre) // Pomme de terre boulangère (pomme de terre cuite aux oignons et au bouillon) // Gratin Avesnois (poireaux et maroilles) // Gratin Parmentier (avec poireaux) // Pomme de terre paysanne (pomme de terre cuite aux oignons et au bouillon + lardons) // Pomme de terre paillasson // Pomme de terre Anna (pomme de terre cuite au beurre en rosace) // Pomme de terre éventail // Pomme de terre viennoise (pomme de terre reconstituée avec oignons et lardons)

**Légumes :** Haricots verts // Epinards // Tomate provençale // Chartreuse de brocolis // Champignons // Endive braisée // Salsifis // Jardinière de légumes // Chou rouge à la Flamande // Courgette braisée // Ratatouille // Petits pois à la Française // Flageolets // Poire au vin // Pêche aux framboises // Pomme cuite // Chartreuse de courgettes // Chartreuse de légumes anciens // Champignons au maroilles // Fond d'artichauts farcis // Crumble de légumes // Flan de topinambours et poireaux // Flan de carottes au cumin // Flan d'épinards // Flan de brocolis et carottes

ET/ou accompagnement de grillades : gratin, semoule, tian de légumes, gratin de crozets, ratatouille, flageolets, jardinière.....

# La carte

Pris en nos locaux ou livré avec forfait de livraison

## Les desserts

### Les gâteaux en génoise

(à partir de 4 personnes) 2,70 € la part

Framboisier

Gâteau aux poires

Gâteau aux ananas

Gâteau aux mûres

Gâteau aux pêches

Gâteau au chocolat

Gâteau poire-chocolat

### Les gâteaux entremets/mousses

(gâteau de 10 personnes) 3,30 € la part

Entremet café

Entremet chocolat

Entremet spéculoos

Entremet 3 chocolats

Entremet fruits rouges

Délice praliné chocolat

Entremet poire-caramel

Nougatine + 1,10 € par convive

### Les gâteaux en génoise

(à partir de 8 personnes) 2,90 € la part

Moka

Forêt noire

Fraisier (en saison)

Gâteau spéculoos

Gâteau trio de fruits (framboise, poire, myrtille)

### Les gâteaux entremets/mousses

(gâteau de 12 personnes) 3,30 € la part

Charlotte café-chicorée

Délice pomme calvados (gâteau 12 pers.)

Entremet chocolat lait et caramel beurre salé

### Les choux...

Pièce montée en choux\* 3,50 € la part

Berceau en choux\* 3,50 € la part

80 (ou autre chiffre) en choux et nougatine\*

3,50 € la part

Caroline 3 choux 3,50 € la part

(à partir de 6 personnes)

\*4 mini choux/personne - minimum 20 parts

## Les présentations spécifiques...

Livre de baptême ou Code civil ou Autel ou Missel

(poire ou ananas ou fraise ou mûre ou chocolat ou pêche ou poire-chocolat) ..... 4,20 € la part

## D'autres pâtisseries...

Mignardises (6 pièces/personne) ..... 3,60 € les 6 pièces

Crème brûlée (à partir de 6 personnes) ..... 2,00 € l'unité

Omelette Norvégienne (à partir de 6 personnes) ..... 4,00 € la part

Pour le dessert - Avec supplément (à chiffrer selon vos souhaits, votre nombre de convives...), nous pouvons vous proposer un buffet de desserts avec un assortiment de gâteaux, un assortiment de mignardises, un assortiment de verrines, des mini crèmes brûlées..... Nous pouvons également vous proposer un arbre à bonbons, une corbeille de fruits, un arbre à mini-brochettes de fruits avec fontaine à chocolat...

Sous réserve de disponibilité à la date de la commande

# Formule Barbecue

## Formule n°1 : 5,30 € par convive

Par convive = 1 merguez + 1 saucisse à griller + 1 brochette de boeuf

## Formule n°2 : 8,30 € par convive

Par convive = 1 merguez + 1 saucisse à griller + 1 brochette de boeuf  
+ Assortiment de 3 crudités et 2 salades consistantes (+/- 280g/convive)

## Formule n°3 : 7,30 € par convive

Par convive = 1 merguez + 1 saucisse à griller + 1 brochette de boeuf + 1 côte de porc

## Formule n°4 : 10,30 € par convive

Par convive = 1 merguez + 1 saucisse à griller + 1 brochette de boeuf + 1 côte de porc +  
Assortiment de 3 crudités et 2 salades consistantes (+/- 280g/convive)

## Barbecue à la pièce

✓ Merguez ou Saucisse (+/- 80g)	1,30 € l'unité
✓ Côte de porc (+/-140 à 150g)	2,20 € l'unité
✓ Brochette de boeuf (+/-180g la brochette dont +/-120g de viande)	3,20 € l'unité
✓ Brochette de volaille (+/-180g la brochette dont +/-120g de viande)	2,50 € l'unité
✓ Brochette de porc (+/-180g la brochette dont +/-120g de viande)	2,50 € l'unité
✓ Brochette de poisson (+/-180g la brochette dont +/-120g de viande)	3,50 € l'unité
✓ Pavé de gigot d'agneau (+/-140g)	3,20 € l'unité

## Marinade + 0,10 € la pièce

Si vous le souhaitez, possibilité de mariner les viandes (1 marinade par commande) par exemple marinade mexicaine, moutarde à l'ancienne, romarin et herbes de provence ou marinade spéciale du chef

## **Formule barbecue et barbecue à la pièce pouvant être commandés à partir de 6 adultes et selon nos disponibilités.**

Tarif pris en nos locaux / Possibilité de livraison ou de personnel de cuisson = nous contacter pour la tarification.

Pour l'ensemble de la plaquette = Tarif applicable du 01 06 2019 jusqu'au prochain tarif (hors fêtes de fin d'année - hors communion) / Dont TVA 10% (sauf boissons alcoolisées 20%) - Taux révisable selon le taux légal en vigueur à la date de la prestation. Tous nos tarifs, produits et menus sont en fonction des disponibilités et du nombre de personnes.

# Les boissons : 2 avantages

- Nous mettons les boissons en suffisance pour garantir d'avoir toutes les boissons nécessaires
- Nous reprenons toutes les boissons non consommées\* ce qui vous permet de ne pas avoir des bouteilles restantes - Facturation selon la consommation réelle

Nous pouvons vous fournir l'ensemble des boissons ou seulement une partie - Vous pouvez également vous charger des boissons sans droit de bouchon - A VOTRE CHOIX

## Les vins blancs / la bouteille

Mont louis 1/2 sec	9,00 €
Chardonnay Sec, fruité	6,50 €
Macon blanc / Sec, fruité	8,00 €

## Les vins rouges / la bouteille

Côte de Blaye	8,00 €
St Nicolas de Bourgueil	9,00 €
Bordeau rouge sélection maison	6,50 €

## Champagne et Crémant

Champagne Noizet Brut	20,00 €
Champagne sélection maison	18,00 €
Crémant de Loire	9,00 €
Chardonnay Méthode Champenoise	6,50 €

## Vin rosé 6,50 € / la bouteille

## Apéritifs et Boissons non alcoolisées

Apéritif fleur de bière (1 L pour 4) 9,00 € le litre  
(fleur bière, grenadine, liqueur de pêche, jus ananas, jus pamplemousse)

Apéritif TIOT QUINQUIN (1 L pour 4) 9,00 € le litre  
(rosé d'Anjou, rhum, sirop d'orange, crème de pêche)

Punch OU Sangria (1 L pour 4) 8,50 € le litre

Punch ananas cannelle 8,50 € le litre

Soupe (pétillant, cointreau...) 3,00 € par convive

Bière des Jonquilles (75cl) 4,90 € la bouteille

Cidre de l'Avesnois Bio 4,50 € la bouteille

Coca 1,5 L 2,80 € la bouteille

Jus d'orange 1L en verre 3,00 € la bouteille

Jus de fruits de l'Avesnois 3,20 € la bouteille

Limonade de l'Avesnois 4,20 € la bouteille

### A consommer avec modération

\*Reprise des non-consommées sauf apéritif maison - bouteilles non ouvertes

***Pour l'ensemble de la plaquette : tarif applicable au 01 06 2019 jusqu'au prochain tarif (hors fêtes de fin d'année Noël / Nouvel an - consulter la plaquette spéciale fêtes de fin d'année). Dont TVA 10% (sauf boissons alcoolisées 20%), taux révisable selon le taux légal en vigueur à la date de la prestation.***

*Tarifs des menus avec personnel inclus valables pour une prestation dans un rayon de 30 kms révisables en fonction de la distance. Buffets et à la carte : tarifs pris en nos locaux ou livrés avec forfait de livraison.*

*Tous nos tarifs, produits et menus sont en fonction des disponibilités lors de la confirmation de commande et du nombre de personnes.*

# Lalaut Traiteur Association

- Menu chaud et buffet froid à tarif avantageux
- Plat unique (couscous, paëlla...)
- Repas de collectivités (ducasse, foire, rencontre sportive...)
- Repas des aînés, UNC, APE...

**Pour recevoir la plaquette association,  
contactez-nous !**

# Lalaut Traiteur Entreprise

- Repas ou buffet
- Cocktail et cocktail déjeunatoire
- Plateau repas, sandwich
- Séminaire, repas CE, goûter de Noël
- Plat unique (couscous, paëlla)

**DEVIS GRATUIT  
et SANS ENGAGEMENT au :**

**03 27 61 50 02  
contact@traiteur-lalaut.com**

*Le souci du détail pour un service de qualité.*