



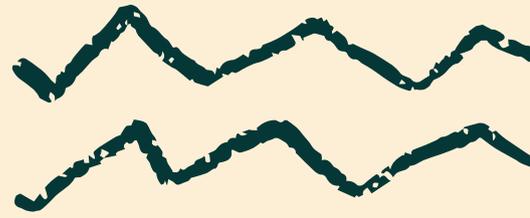
Lalaut
Traiteur

"Le souci du détail pour un service de qualité"

CARTE TRAITEUR

Printemps été 2021

**UNE DEMANDE DE DEVIS ?
À VOTRE ÉCOUTE AU 03 27 61 50 02
DEVIS **GRATUIT** ET SANS ENGAGEMENT.**



Lalaut Traiteur

DEPUIS 1983 Nos équipes cuisinent pour vous et vous accompagnent au quotidien et dans tous vos évènements.

"Cuisiner des produits avec bon sens et conscience sont nos engagements au quotidien." Nadine Polvent dirigeante de Lalaut Traiteur depuis 2018

NOS ENGAGEMENTS

Soucieux de vous offrir des repas de qualité, nous sommes partenaires avec des producteurs locaux et proposons une large gamme de produits.



Boucheries du Bocage
Haut Lieu



Verger de la Taille Pionne
Sars Poteries



Entreprise Dehaussy
Bazuel

Et bien d'autres



Lalaut
Traiteur

COMMANDES

Les repas sont à commander au plus tard
24 heures avant le jour de livraison.



03 27 61 50 02



2, chemin de Marbaix
59440 Boulogne Sur Helpe



commercial@lalaut-traiteur.fr



lalaut-traiteur.fr

UNE EQUIPE A VOTRE SERVICE



**Un atelier de fabrication
aux normes
agroalimentaires ...**



**... où cuisiner rime avec
passion...**



**... et une équipe
professionnelle et souriante
qui produit, livre et vous
accompagne.**

03.27.61.50.02



Nos produits coups de
coeur

Nos offres produits

L'ensemble des prix de cette carte sont TTC au Taux de TVA
en vigueur selon la famille de produits

Le Traiteur

- 1- Mises en bouche
- 2- Entrées individuelles
- 3- Plats chauds à la carte
- 4- Plats à partager
- 5- Offres barbecue
- 6- Buffets - Plats froids
- 7- Les fromages
- 8- Les desserts
- 9- Les boissons
- 10- Formules (Buffets Menus)
- 11- Nos spécialités

Le portage de repas

Nos solutions pour les entreprises



MISES EN BOUCHE



SALEES

Plateau =plt

Pain surprise Charcuterie – Fromage (60 pièces).....	25.00 €
Pain surprise Saumon (60 pièces).....	28.00 €
Pain surprise Végétarien (60 pièces).....	26.50 €
Navettes fromage (plt de 24 pièces).....	15.60 €
Navettes charcuterie (Plt de 24 pièces).....	14.90 €
Navettes mixtes (Plt de 24 pièces).....	15.50 €
<i>(12 fromage / 12 charcuterie)</i>	
Navettes Saumon fumé/ Lucullus (Plt de 24 pièces).....	19.20 €
Pains Viennois Fraicheur (plt de 10 pièces)	19.90 €
<i>(Emincés de volaille / Tzatziki lanières de saumon)</i>	
Plateau de verrines (24 pièces)	28.80 €
<i>(Ecrevisse, saumon mariné pêche; Nordique; jambon melon)</i>	
Amuse-gueules (plt de 16 pièces).....	9.90 €
Amuse gueules (4 pièces)	2.90 €
Mini wraps (plt de 16 pièces)	14.90 €
<i>(8 Poulet / 8 saumon)</i>	
Toasts Foie Gras sur Pain d'épices (Plt de 16 pièces).....	15.90 €
Mini brochettes (plt de 24 pièces).....	26.40 €
<i>(Melon- jambon sec / Jambon blanc fromage / Tomate cerise - olive verte)</i>	
Toasts "tradition" (plt de 24 pièces).....	13.90 €
<i>(Fromage blanc mimolette/ poulet / jambon/ tarama)</i>	
Toasts "gourmands" (plt de 24 pièces).....	15.60 €
<i>(Fromage blanc noix / tapenade, tomate séchée/ saumon / chèvre, miel)</i>	
Cake salé (plt de 16 bouchées).....	7.90 €
<i>Différentes variétés en fonction des semaines</i>	
Bâtonnets de crudités et sauces de saison(500g)	9.90 €



SUCREES

Mignardises (plt de 24 pièces).....	15.90 €
Chouquette (24 pièces).....	9.90 €
Plateau de macarons (24 pièces).....	17.90 €
Brioche à tête (24 pièces)	14.90 €
Verrine de crumble de fruits frais	26.90 €
<i>(plt de de 24 pièces)</i>	
Assortiment de verrines sucrées.....	28.80 €
<i>(Chambord aux fruits, fraicheur citron, panna cotta coulis, crumble et fruits frais)</i>	
Cake sucré (16 bouchées)	7.90 €
<i>Différentes variétés en fonction des semaines</i>	



Le conseil du chef : Pour un cocktail dinatoire ou déjeuner ?

*Prévoyez 12 pièces par personne
(8 salées et 4 sucrées)*

Cocktail malin pour 10 personnes
89.90 €
8.99 € /convive
12.8 pièces/pers

- 1 plt de toasts tradition (24 pièces)
- 1 plt de verrines (24)
- 1 plt de navettes Mixtes (24)
 - 1 cake salé (16)
 - 1 cake sucré (16)
- 1 plateau de mignardises (24)

03.27.61.50.02



FROIDES



Jambon roulé macédoine	2.90 €
Melon tranché et jambon sec (150g)	3.00 €
Foie gras de canard Maison (+/- 50 g).....	9.00 €
Saumon fumé décoré Traiteur (+/-50g).....	4.95 €
Trilogie de saumon.....	10.00 €
Rillettes de saumon, Saumon Fumé(origine Ecosse ou Norvège) ,Tartare de Saumon	
½ langouste à la parisienne (Min 2 pers).....	19.00 €
Tomate mozzarella (+/- 150g)	3.00 €
Taboulé de choux fleurs (+/- 150 g)	3.30 €
Part de Cake aux légumes (min 6 parts)	2.70 €

CHAUDES



Bouchée à la reine Traiteur.....	4.95 €
Ficelle picarde Traiteur	4.95 €
Filets de caille, foie gras et salade	9.50 €
Ris de Veau à la Normande	13.00 €
Coquille Dieppoise	6.30 €
(moules, crevettes, champignons)	
Coquille Saint Jacques.....	8.70 €
Feuilleté de Saint Jacques aux petits légumes	9.00 €
Couloubiac de Saumon	8.50 €
(min 4 personnes)	
Filet de Sandre au pistil de Safran.....	10.50 €
½ langouste Thermidor minimum 2 pers	19.00 €

POTAGES 500 ML



Potage tomates et jambon sec.....	3.50 €
Potage petits pois menthe	3.50 €
Potage d'asperges avec morceaux	3.50 €
Potage champignons	3.50 €

PLATS CHAUDS

Un Poisson, Une Viande ? Associez y votre sauce, nous vous conseillons sur simple demande à commercial@lalaut-traiteur.com - Prix à la part accompagnement et sauce compris.

POISSONS

Pavé de saumon.....	9.90 €
Dos de cabillaud et baies de cassis.....	12.90 €
Filet de loup.....	9.90 €

VIANDES

Suprême de pintade	10.50 €
Ballotine de volaille	12.50 €
Filet de canette	11.00 €
Cuisse de canard	11.00 €
Jambon braisé	9.50 €
Filet mignon de porc	9.95 €
Noix de veau braisée.....	12.00 €
Filet de veau	15.00 €
Filet de boeuf	15.00 €
Tournedos rossini.....	16.00 €
Pavé d'agneau.....	14.00 €



SAUCES

Sauce Forestière	Sauce Boulette d'Avesnes
Sauce Porto	Sauce Maroilles
Sauce Normande	Sauce Dijonnaise
Sauce Morilles	Crème de Basilic
Sauce Périgueux	Sauce Bordelaise

Pour plus de simplicité le chef vous conseil une sauce par type de plat.



VEGETARIENS



Aubergine farcie perles de blé et tomates séchées...	12.90 €
Lasagne de légumes et mozzarella.....	9.90 €
Risotto de légumes.....	10.90 €

03.27.61.50.02



Nos légumes peuvent être vendus seuls 3.50 €
la portion de 3 légumes /personne .



LES ACCOMPAGNEMENTS

- Chartreuse de courgettes
- Tomates rôties
- Pêche braisée et brisures de framboises
- Flan d'épinards
- Flan de carottes
- Tian de légumes 
(ail, tomate, pomme de terre, courgette, huile d'olive, parmesan)
- Petits pois à la française
- Fagots de haricots verts
- Poêlée de légumes de saison
- Riz pilaf traiteur*
- Pommes de terre *
 - o Reconstituée
 - o Paysanne
 - o Purée maison
 - o Pommes anna et tomate cocktail
 - o Pommes éventail 
 - o Grenailles

*Nos plats chauds sont
accompagnés de 3 légumes
(dont un féculent*) à votre
choix dans la liste.
Une demande hors de cette
liste?
commercial@lalaut-traiteur.fr*



Nos Plats d'accompagnements

Gratin dauphinois Avesnois - 900g (6 personnes) 14.90 €

PLATS A PARTAGER



Conviviaux et sources de partage, disponibles à partir de 10 personnes ou sur les opérations week-end en plat individuel sans minimum d'achat.

Nos couscous (prix à la part)

(A partir de 8 personnes)

Couscous 3 viandes.....	10.50 €
(merguez, cuisse de poulet, épaule d'agneau)	
Couscous 4 viandes.....	12.00 €
(merguez, cuisse de poulet, épaule d'agneau, paleron)	

Envie d'un jarret à la place de l'épaule ?
C'est possible pour **1 €** de plus par part

Notre Paëlla

(Les week end en semaine pair en plat unique ou à partir de 10 personnes)

Paëlla	11.50 €
Carbonade flamande.....	9.00 €
Waterzoi de poisson	14.00 €
(saumon, cabillaud, noix de St Jacques, carottes, navets, poireaux et pommes de terre)	

Le Jambon rôti lalaut (chaud ou froid)

A venir retirer ou à vous faire livrer



Entier.....	110.00 €
Demi.....	60.00 €
Entier Décoré.....	125.00 €

D'autres envies ? Faites nous en part, tarif sur devis et simple demande à commercial@lalaut-traiteur.com.



Nous conseillons 180 à 200 g de viande, 50 à 100g de poisson par personne sur vos buffets - Nous présentons nos plats en contenants jetables. Nous pouvons le mettre en plat inox sur simple demande (une caution peut vous être demandée)

VIANDES

Rôti de bœuf froid (plt de 1 kg).....	24.50 €
Rôti de veau froid (plt de 1 kg)	25.00 €
Rôti de porc froid (plt de 1 kg)	22.00 €
Rôti de dinde (plt de 1 kg).....	22.00 €
Poulet rôti (part de 1/8 ème)	1.90 €
Magret de canard fumé (plt de 1 kg).....	40.00 €
Terrine du chef maison (+/- 1 kg).....	13.00 €
Rillettes (+/- 1 kg).....	16.00 €
Lucullus (+/- 1 kg).....	28.00 €
Potjevleesch (+/- 1 kg).....	20.00 €
Terrine d'asperges (entourée de jambon blanc).....	21.00 €

POISSONS

Escavèche (2 morceaux).....	4.20 €
Saumon mariné façon Gravelax (+/- 50g / pers)	5.50 €
Petit pavé de saumon à la parisienne.....	5.70 €
Cocktail d'écrevisses	
Saumon fumé (origine Ecosse ou Norvège)part de 50g...	3.95 €
Flétan fumé part de 50g	3.95 €
Terrine de poisson maison	25.00 €
Saumon, cabillaud et lotte cuisinés en terrine (environ 1 kg) 8 à 10 parts	
Bouquets (100 g)	2.70 €
Demi-Pêche au thon (pièce).....	0.90 €
Tomate surimi (pièce)	1.80 €

plateau de la Mer pour 6 pers.
84.00€
soit **14.00 €**
/convive

- Saumon fumé
(Ecosse ou Norvège),
- flétan, fumé
1/2 pêche au thon,
bouquet de crevettes
13 Kg environ 6 personnes

BUFFETS - PLATS FROIDS



AUTRES PRODUITS

Nos planches

Assortiment de viandes froides.....	6.95 €
(environ 200g / convive) Bœuf, Porc, Volaille	
Assortiment de charcuteries.....	5.20 €
(environ 150g / convive) Rosette, Roulade, Jambon blanc	

Nos structures

Papillon de charcuteries (+/- 1.8 Kg)	48.50 €
Jambon à l'os à découpé décoré.....	120.00 €
Marquise en jambon d'Ardenne (+/- 1 kg)	26.00 €
Papillon de l'océan (1.6 Kg).....	69.50 €

Nos accompagnements

Gamme de crudités

- Coleslaw
- Carottes râpées sauce agrumes
- Raïta aux concombre et tomates
- Choux-fleurs vinaigrette
- Haricots verts vinaigrette
- Champignons à la crème
- Salade verte
- Poêlée de légumes croquants de saison



Crudités au Kg
12.90 €

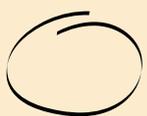
Salades au Kg
13.50 €

Assortiment (3 choix) 210g/pers.
2.95 €
/convive

Gamme de salades

- Taboulé
- Taboulé de choux fleurs
- Salade de tomate, melon, mozzarella, basilic
- Pommes de terre en vinaigrette
- Piémontaise
- Salade de haricots verts (jambon, fromage, vinaigrette)
- Salade de pâtes (poivrons, maïs, tomates)
- Salade de riz
- Macédoine de légumes
- Salade de mini pâtes au pesto et légumes
- Salade de blé, radis, fèves et tomates





Offres clefs en main
pensées pour vous !



Associez les crudités et salades de la page précédente à nos viandes pour un repas clef en main ou notre "panier barbecue".

- Merguez (+/-80 g).....	1.30 €
- Saucisse (+/-80 g).....	1.30 €
- Brochette de bœuf (pièce).....	3.20 €
Marinée estivale – 180g dont 120g de viandes	
- Brochette de volaille (pièce).....	2.50 €
Marinée poivrons et piment d'espelette – 180g dont 120g de viandes	
- Brochette de filet mignon de porc lardée	2.50 €
Lardée à la poitrine fumée – 180g dont 120g de viandes	
- Brochette de poissons – 180g	3.50 €
- Brochette de Saint Jacques marinées - 160g	4.50 €
- Pavé de gigot d'agneau.....	3.30 €

Pour aller plus loin:....

Pièces à la broche sur devis



Si vous le désirez un (des) membre(s) de notre équipe peut vous accompagner dans la réussite de votre évènement.



Notre PANIER Barbecue pour 10 personnes
80.50 €

10 Saucisses - 10 Merguez
10 Brochettes de volaille marinées
Assortiment de 3 crudités ou salades
(210g / personne)
8.05 € / personne

PLATEAUX



Plateau de 3 fromages (Mimolette, Tomme de Cambrai, Maroilles) - 600g - 8 à 10 personnes	29.90 €
Plateau de 5 fromages	39.90 €
Roue de Brie..... 1.2 kg	19.95 €
Maroilles fermier..... 750g	18.00 €
Salade verte et vinaigrette maison (la part)	1.00 €



NOTRE INCONTOURNABLE JAMBON SALADE



Part de Jambon à l'os,
salade verte et sa
vinaigrette maison



INDIVIDUELS

- Tartelette briochée aux fruits..... **3.30 €**
- Tartelette citron meringuée..... **3.30 €**
- Entremet fruits rouges..... **3.80 €**
- Entremet violette..... **3.80 €**
- Salade de fruits frais de saison Traiteur (la part)..... **2.20 €**
- Fromage blanc local aux fruits frais..... **2.80 €**
- Crème brûlée (min 6 personnes)..... **2.50 €**
- Plateau de mignardises **21.90 €**
(34 pièces variées)
- Plateau de mignardises **10.95 €**
(17 pièces variées)



A PARTAGER

- Les Entremets (minimum 4 personnes)

Fruit de la passion Vanille

Fruits rouges

3 chocolats

Spéculoos

Délice praliné chocolat

3.30 €/ la part

- Les Gâteaux en génoise (minimum 4 personnes)

Framboisier

Fraisier

Aux pêches

Au chocolat

3.00 € / la part

- Les Tartes (diam 26 cm 6 à 8 parts)

Flan Pâtissier

10.95 €

Tarte aux fruits frais.....

14.95 €

Tarte chocolat.....

12.95 €

Tarte au sucre.....

9.90 €



DESSERTS DE FETES



(minimum 20 parts, 4 mini choux/ pers, prix à la part)

Pièce montée en choux.....	3.50 €
Number Cake	3.70 €
(Nombre en choux et nougatine)	
Livre Missel, berceau.....	4.20 €
(Différents parfums)	

SOFTS



Eau plate 1 L.....	2.85 €
Eau pétillante 1L.....	2.85 €
Jus de pomme 1L(local).....	3.20 €
Limonade (local).....	4.20 €
Et de nombreux autres softs sur devis...	

AUTRES BOISSONS

Bières, Bières pression, Vins, Champagnes ... Un large choix de boissons avec nos partenaires brasseurs, demandez notre carte ou demandez nous un devis.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



Nos offres clefs en main à partir de 10 personnes, nos buffets sont servis avec sauces (mayonnaise, cocktail et tartare)

Buffet Petit prix

10.95 € / pers

- Assortiment de viandes froides (+/- 200 gr)
(Boeuf, porc, volaille)
- Assortiment de crudités ou salades - 210g (3 choix)
- Sauces maison (mayonnaise, cocktail et tartare)
- 1 tarte flan pâtissier
(ou sucre ou chocolat)

Buffet campagnard 15.90 € / pers

- part de jambon à l'os décoré, Rôti de boeuf (+/- 60 gr), poulet rôti (1/8) , cochonnailles variées (+/- 40 gr) et jambon d'Ardennes (+/- 30 gr)
- Assortiment de crudités ou salades - 210g (3 choix)
- Sauces maison (mayonnaise, cocktail et tartare)
- Framboisier ou gâteau au chocolat



Buffet Généreux

18.95 € / pers

- Melon jambon sec
ou petit pavé de saumon décoré
- Roti de boeuf (+/- 60 gr), poulet rôti (1/8)
- Part de Jambon à l'os maison à découper, décoré
- assortiment de charcuteries (+/- 150 gr)
(cochonnailles et jambon d'Ardennes)
- Assortiment de crudités ou salades (+/- 210 gr)
- Sauces maison (mayonnaise, cocktail et tartare)
- Gâteau génoise au choix

Buffet complet 27.95 € / pers

- 3 toasts tradition variés
- 2 navettes fromage/charcuterie variées
- Assortiment de viandes froides (+/-200 gr)
ou charcuteries variées (+/-150 gr)
- Petit pavé de saumon décoré +/-80 g
- Saumon fumé (+/-50 gr)
- 1/2 Pêche au thon
- Assortiment de crudités ou salades (+/-210 gr)
- Sauces maison (mayonnaise, cocktail et tartare)
- Plateau de 3 fromages
- Gâteau génoise ou Entremet
(minimum 4 parts par choix gâteau ou entremet)

Nos accompagnements

Gamme de crudités

- Coleslaw
- Carottes râpées sauce agrumes
- Raïta aux concombres et tomates
- Choux-fleurs vinaigrette
- Haricots verts vinaigrette
- Champignons à la crème
- Salade verte
- Poêlée de légumes croquants de saison

Gamme de salades

- Taboulé
- Taboulé de choux fleurs
- Salade de tomate, melon, mozzarella, basilic
- Pommes de terre en vinaigrette
- Piémontaise
- Salade de haricots verts (jambon, fromage, vinaigrette)
- Salade de pâtes (poivrons, maïs, tomates)
- Salade de riz
- Macédoine de légumes
- Salade de mini pâtes au pesto et légumes
- Salade de blé, radis, fèves et tomates

FORMULES CLEFS EN MAIN

MENUS

Nos menus*

Hors service, boissons, vaisselle et frais de livraison
minimum 10 personnes

Menu Bon Plan

175 €
17.50 €/ pers

- 4 Amuse gueule
- Filet mignon de porc ou suprême de pintade
sauce aux choix
- 3 accompagnements
- 1 tarte flan patissier
(ou chocolat)

Menu Coocoon

209.50 €
20.95 €/ pers



- 4 Amuse gueule
- jambon braisé ou ballotine de volaille
sauce aux choix
- 3 accompagnements
- Portion de fromage
- Tarte fruits de saison
ou framboisier (Génoise)
ou salade de fruits frais

Menu Festif

239.50 €
23.95 €/ pers

- 4 Amuse gueule
- Noix de veau ou cuisse de canette ou pavé de boeuf
ou ballotine de volaille
sauce aux choix
- 3 accompagnements
- portion de fromage
- 1 entremet

Menu Complet

263.50 €
26.35 €/ pers

- 4 Amuse gueule
- 1 plateau de verrines
- Noix de veau ou pavé d'agneau ou pavé de boeuf ou
ballotine de volaille
sauce aux choix
- 3 accompagnements
- portion de fromage
- 1 entremet
- 1 salade de fruits 10personnes



NOS FLAMICHES

- Flamiche au Maroilles diam 24 cm.... **6.00 €**
- Flamiche individuelle cocktail **3.50 €**



NOTRE COULIBIAC DE SAUMON

- Coulibiac de saumon (la part)..... **8.50 €**
- Minimum 8 personnes



NOTRE JAMBON RÔTI MAISON

- Froid ou chaud
- Entier..... **110.00 €**
- Demi **60.00 €**
- Décoré..... **125.00 €**
- Sauce au choix (page 6)



NOS CAKES

- Salés**
- Sucrés** **6.90 €**
- Différents parfums, emballés, DLC
- 10 jours, 350g



NOTRE TARTE AU SUCRE

- Tarte au sucre diam 24 cm..... **8.00 €**
- Tartelette au sucre **3.50 €**



VAISSELLE

Assiettes, verres, couverts... mais aussi tables, chaises, et matériel de cuisine (frigos, fours,) demandez nous nos gammes et nos produits.

NOS ÉQUIPES A VOTRE SERVICE

Vous livrer, vous accompagner par un service de qualité, vous servir avec une seule obsession réussir votre évènement et en faire un moment unique.

Nos collaborateurs à votre service.

Serveur : 31 € / heure

Cuisinier : 35 € / heure

Maitre d'hôtel coordinateur : 35 € / heure

Les tarifs sont sur des horaires de jour 6h - 22h Pour les horaires de nuit 22h - 6h, réponse sur Devis.

LIVRAISON

Avesnois

Sud Avesnois

Sambre

Cambrésis

...



Retrait **GRATUIT** à notre atelier 7 jours sur 7 aux horaires d'ouverture.

Frais de Livraison en fonction du lieu de votre évènement devis sur simple demande à commercial@lalaut-traiteur.com



Lalaut Traiteur c'est aussi

-Votre Portage de repas quotidiens à domicile

o Besoin de repas quotidiens ou momentanés

o Sans engagement de durée ou de quantité

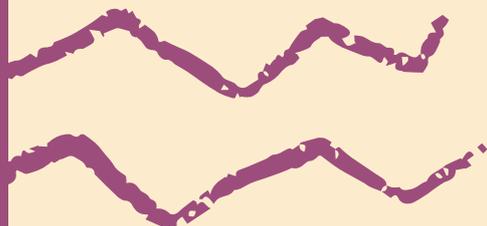
o Solutions souples et adaptées à l'écoute des envies de nos clients



Tarif des repas PE 2021	tarif Lundi au vendredi	Tarif Week end et jours fériés
Plat Unique	7,50 €	9,20 €
Repas sans entrée	8,40 €	10,65 €
Repas sans dessert	8,85 €	10,80 €
Repas complet	9,35 €	11,85 €

Tarifs du 1/09/2020 au 31/08/2021

*Vous prenez votre repas du midi?
la formule du soir une assiette
froide et un dessert (laitage
ou fruit frais) pour seulement
5 €*



NOS SOLUTIONS REPAS EN ENTREPRISE

*Vos repas "gamelle"
individuels ou une
réunion de prestige à
organiser?
Nos équipes ont pensées
à tout...*



Nos Flam's

Toutes nos flam's sont accompagnées de
salade verte et vinaigrette

Flam's Classique : (crème fraîche, lardons, oignons)	7,90€
Flam's Provençale : (thon, olives noires)	8,10€
Flam's Veggie : (crème fraîche, légumes de saison)	8,10€



Nos Sandwichs

Boeuf Moutarde Effiloché de boeuf, moutarde, salade, tomate	4,95 €
Poisson ciboulette Poisson blanc, ciboulette, graines de courges et artichaut	4,95 €
Tomate mozzarella et son pesto vert de roquette	3,95 €



Nos Plats à réchauffer

Tous nos plats sont à réchauffer au micro-ondes
ou au four traditionnel

Lasagnes bolognaises	8,90 €
Poulet basquaise et sa garniture	9,90 €
Pavé de saumon et sa garniture	9,90 €
Paëlla (minimum 4 parts)	11.50 €



Nos Bowls

Le Poke Bowl est une salade sur base de riz assaisonnée et garnie de différents ingrédients

Le Fermier-Buddha Bowl

(fêta, fèves, maïs, poêlée de légumes, salade)

9,90€

L'healthy

(émincés de poulet, fèves, oeuf, poêlée de légumes, salade)

9,90€

Le Fitness

(thon, olive, maïs, poêlée de légumes, salade)

9,90€



Avec Nos Bowls, sandwiches, falm's, Tartines, plats à réchauffer vous avez envie d'un dessert ? + 2.50 € salade de fruits frais ou brownies

Nos Plateaux Repas

Pain individuel + couverts +serviette papier inclus

L' EXPRESS

11,50 €

Entrée: crudités ; **Plat:** filet de volaille et sa garniture de saison; portion de fromage ; **Dessert :** brownies

L' EXPRESS POISSON

12,50 €

Entrée : saumon fumé, demi-pêche au thon ; **Plat :** terrine de poisson, salade de mini-pâtes thon surimi, carottes râpées ; portion de fromage ; **Dessert :** brownies

LE SAISON

13.90€

Entrée : melon, jambon sec **Plat :** Filet de volaille et sa poêlée de légumes frais ; Portion de fromage ; **Dessert :** salade de fruits frais

LE PLAISIR

13.90€

Entrée : tomates mozzarella ; **Plat:** Pavé de saumon crème citron ciboulette et sa poêlée de légumes frais ; Portion de fromage **Dessert :** salade de fruits frais .

Le Terre et Mer

16,90 €

Entrée : wraps saumon fumé et crème avec éclats de fruits frais ; **Plat:** Filet de volaille et ses petits légumes ; Portion de fromage **Dessert :** salade de fruits frais .

Le Tendance

16,90 €

Entrée: wraps saumon fumé et crème avec éclats de fruits frais; **Plat:** Budha Bowl le fermier, Portion de fromage. **Dessert:** salade de fruits frais.



-Eau plate 50 cl 0.90 €

-Eau pétillante 50 cl 1.20 €

*Une demande
de devis ?
à votre écoute
au 03 27 61 50 02
devis gratuit et
sans engagement.*

ET POUR TOUS VOS EVENEMENTS



**Fiancailles;
mariages, rebond,
anniversaire**

**Anniversaires,
fêtes de famille**



Repas à thème



**Des formules
adaptées**



**Menus Végétariens
Menus enfants**

...

03.27.61.50.02

Et beaucoup plus ...

Tous les week end nos offres promotionnelles

Une envie, un besoin, associations, écoles, clubs sportifs, ou repas de cantine, Lalaut Traiteur peut vous proposer d'autres produits sur mesure.

Régalez vous!



RETROUVEZ-NOUS SUR 



03 27 61 50 02



commercial@lalaut-traiteur.fr

