

# Cuisinier Traiteur



*Marc  
Lalaut*

*“Le souci du détail  
pour un service de qualité”*

*Pour vos réceptions,  
choisissez la bonne adresse :*

## Lalaut Traiteur

2, Voie communale de Marbaix 59440 BOULOGNE SUR HELPE

**Tél. 03 27 61 50 02** Fax 03 27 61 07 37

E-mail : [lalaut@wanadoo.fr](mailto:lalaut@wanadoo.fr) - [www.traiteur-lalaut.com](http://www.traiteur-lalaut.com)

- Vins d'honneurs, cocktails et cocktails dinatoires
- Repas chauds avec ou sans personnel de cuisine et/ou service
- Buffets froids livrés ou avec service
- Repas associatifs, mairies, collectivités...
- Repas d'entreprises, goûters de Noël, plateaux repas, repas sandwiches
- Menus de fêtes de Noël, Nouvel An, Pâques, Fête des mères...
- Portage à domicile pour les seniors.

Organisation de tous vos évènements personnels 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 .....

Les menus peuvent être modifiés ou panachés selon vos besoins.

*Nos propositions ne conviennent pas à ce que vous souhaitez ? (type de menus, tarifs...)  
Il vous suffit de nous transmettre vos attentes et nous vous établirons un devis selon vos envies et votre budget.*

*Réalisation de votre prestation dans la salle de votre choix : possibilité de fournir la vaisselle, du matériel de cuisine, des tables, des chaises...*

Egalement à votre disposition pour vos repas de famille, anniversaire, repas d'entreprise....

**Notre Auberge du Gay Logis** route de Paris à Avesnelles

Votre repas « clef en main\* » à partir de 35 € par convive incluant la location de salle, le dressage, le débarrassage, le personnel de service.../ hors boissons

Possibilité de menu avec boissons ou vous pouvez fournir vos boissons  
A VOTRE CHOIX (pas de droit de bouchon)

**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....

## Formule Cocktail

Exemple: 2/3 salé 1/3 sucré ou salé uniquement

Pain surprise

Navettes assorties au fromage et à la charcuterie

Toasts et Canapés : fromage, crudités, asperges, saumon fumé, oeufs de lumps...

Mignardises : mini chou, mini tartelettes, mini mousse, mini cannelé, mini chouquette...

- 3, 35 € pour 06 pièces par personne
- 4, 40 € pour 08 pièces par personne
- 5, 40 € pour 10 pièces par personne
- 6, 50 € pour 12 pièces par personne
- 7, 90 € pour 15 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 € 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 (8 à 10 convives) ..... 23,00 € pièce

Pain surprise saumon (8 à 10 convives) ..... 26,00 € pièce

Pain viennois fraîcheur : ..... 1,90 € pièce

(ex: Tzatziki + lanières de saumon fumé + radis / Emincé volaille, mayonnaise, salade...)

Mini verrine (sucrée ou salée) 0,80 € pièce  
Navette fromage / charcuterie 0,56 € pièce  
Amuse-gueules à réchauffer 3, 30 € les 6 pièces  
Toast de foie gras sur pain d'épices 0,85 € pièce  
Mini wraps (saumon / chèvre...) 0,80 € l'unité  
Mini crème brûlée au roquefort ou maroilles 1, 00 € l'unité

Verrine moyenne (sucrée ou salée) 1,60 € pièce  
Navette saumon/Lucullus... 0,66 € pièce  
Toasts variés 0,56 € pièce  
Mini brochettes (sucrée ou salée) 0,80 € pièce  
Mini pain bagnat (crabe / poulet) 0,85 € l'unité  
Mignardises 3, 50 € les 6 pièces

20 pièces par sorte au minimum  
En deçà merci de nous consulter

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

### Cocktail dinatoire N°1 9 € 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
- 1 mini chou vanille
- 1 mini chou chocolat
- 1 chouquette
- 1 mini mousse framboise
- 1 mini mousse chocolat,
- 1 verrine moyenne Chambord aux fruits

ou Cocktail à 10,50 € avec la désignation ci-dessus  
+ 5 amuse-gueules variés à réchauffer

ou Possibilité de cocktail salé uniquement si besoin

### Cocktail dinatoire N°2 14 € par convive

- 1 navette au fromage
- 1 navette au jambon
- 1 navette au saumon
- 1 navette à la langue Lucullus
- 1 verrine moyenne cocktail d'écrevisses,
- 1 verrine moyenne Nordique (saumon, tartare de tomate..)
- 1 verrine moyenne melon et jambon
- 2 minis brochettes salées
- 4 toasts assortis par convive
- 1 mini chou vanille
- 1 mini chou chocolat
- 1 mini mousse framboise
- 1 mini mousse chocolat
- 1 mini cannelé
- 1 verrine moyenne Chambord aux fruits

ou Cocktail à 16,50 € avec la désignation ci-dessus  
+ 5 amuse-gueules variés à réchauffer

ou Possibilité de cocktail salé uniquement si besoin

**Menu Rubis 32,00 €** Service compris pendant 7 heures\*

Amuse-gueules (5)

Velouté aux asperges ou Velouté de volaille

Petit pavé de saumon froid garni ou Filet de carrelet sauce bonne femme  
Ou Petit pavé de saumon sauce ciboulette et son riz ou Bouchée à la reine

Jambon braisé au Porto ou Pintade sauce normande

Plateaux de 3 fromages + beurre, salade

Gâteau aux pêches ou Gâteau au chocolat ou Framboisier  
Ou Code civil (+1,80 €) ou Pièce montée en choux (+1,80 €)

**Vous pouvez également ajouter :**

- Sorbet (pomme ou poire ou citron ou exotique ou mirabelle) alcool inclus + 2,00 € par convive

**Menu Emerald 35,00 €** Service compris pendant 8 heures\*

Amuse-gueules (6)

Pavé de saumon sauce oseille et sa petite brochette de Gambas  
Ou Dos de cabillaud au beurre blanc, fondue de poireaux ou Coquille St-Jacques

Filet mignon de porc aux cèpes ou Pintade à la forestière

Jambon à l'os et salade (Possibilité de remplacer par un plateaux de 5 fromages +  
beurre sans changement de tarif ou d'ajouter un plateau de 5 fromages + beurre + 3€)

Code civil ou Pièce montée ou Buffet de pâtisseries

**Vous pouvez également ajouter :**

- Potage (asperges, volaille, potiron·mimolette...) + 2, 50 € par convive
- Sorbet (pomme ou poire ou citron ou exotique ou mirabelle) alcool inclus + 2, 00 € par convive
- Entrée froide nous consulter et/ou voir la carte

**Menu Topaze 39,00 €** Service compris pendant 8 heures\*

Amuse-gueules et Pain surprise (6)

Feuilleté de ris de veau sauce financière ou Coulubiak de saumon sauce oseille  
Ou Lotte aux fines herbes ou Salade gourmande de foie gras, magrets, gésiers

Noix de veau aux cèpes (ou Porto)

Ou Pièce de boeuf sauce échalotes (ou poivre)

Ou Rôti de biche sauce grand veneur (en saison)

Sorbet pomme ou citron ou poire ou mirabelle... (alcool inclus)

Jambon à l'os et salade (Possibilité de remplacer par un plateaux de 5 fromages + beurre sans changement  
de tarif ou d'ajouter un plateau de 5 fromages + beurre + 3€)

Code civil ou Pièce montée ou Buffet de pâtisseries

**Vous pouvez également ajouter :**

- Potage (asperges, volaille, potiron·mimolette...) + 2, 50 € par convive
- Entrée froide nous consulter et/ou voir la carte

Menu "Cuisine du Nord" 40,00 € Service compris pendant 8 heures\*

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)

Quasi de veau au pain d'épices

Ou Pièce de boeuf flambée au Genièvre ou Volaille fermière aux sucs 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 d'Avesnois, beurre)

Buffet de desserts = Bavaois café, Gâteau aux mûres, Tarte cassonade, Verrine (1)

moyenne Tiramichti, Coulis de chicorée, Coulis au spéculoos / Ce buffet nécessite au minimum

60 convives - En deçà la composition du buffet sera revu ou il sera nécessaire de prendre des parts en sus facturées en sus

**Vous pouvez également ajouter :**

- Sorbet (pomme ou poire ou citron ou exotique ou mirabelle) alcool inclus + 2,00 € par convive

Menu Saphir 44,00 € De l'apéritif au dessert - Service compris pendant 8 heures\*

Amuse-gueules et/ou Pain surprise (6)

Cocktail d'écrevisses et ses bouquets « en verre»

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

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)

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 poivre vert...)

ou Suprême de volaille aux saveurs forestières ou Pièce de boeuf sauce Maroilles (ou bordelaise)

ou Filet de boeuf périgéoux (+2 €) ou Filet de veau aux morilles (+2 €)

Sorbet pomme ou citron ou exotique ou poire ou mirabelle (alcool inclus)

Jambon d'Ardennes et salade ou Jambon à l'os et salade

Plateaux de 5 fromages + beurre

Code civil ou Pièce montée ou Buffet de pâtisseries

Si vous ne souhaitez pas le jambon-salade, il faudra déduire 2 € du prix du menu

Si vous ne souhaitez pas le fromage, il faudra déduire 2 € du prix du menu

## Menu Diamant 52,00 € Service compris pendant 8 heures\*

Mise en bouche écrevisses / Nordique - Toasts, Amuse-gueules chauds (8 pièces en tout)

.....  
Foie gras de canard poêlé à l'aigre douce et pommes caramélisées de l'Avesnois  
Ou Panaché de homard et crabe exotique

.....  
Noix de Saint-Jacques au beurre de champagne  
Ou Véritable pomme de ris de veau au jus de veau au Porto et petits légumes

.....  
Tournedos Rossini  
Ou Mignon de veau aux saveurs de morilles

.....  
Sorbet pomme ou poire ou citron ou fleur de bière (alcool à la charge du traiteur)

.....  
Au Buffet : Jambon à l'os et salades vertes variées

.....  
Au Buffet : 6 sortes de fromages

.....  
Code civil ou Pièce montée ou Buffet de pâtisseries

## Les prestations supplémentaires

- ◆ 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 minis crème brûlées ..... nous contacter pour le devis. Nous pouvons également vous proposer un arbre à bonbons, une corbeille de fruits, un arbre à mini-brochettes de fruits avec fontaine à chocolat.....
- ◆ Fromages + salade : 3 € par convive (5 sortes + beurre)
- ◆ Sorbet pomme ou poire ou citron ou cassis ou framboise ou passion (alcool inclus) : 2,00 € par convive
- ◆ Pain : 0,43 € le pain individuel - 1,60 € le pain coupé - 2,30 € les pains spéciaux (campagne, noix...)
- ◆ Location de vaisselle - Kit simple 7 pcs : 1 € par convive (avec forfait minimal de 25 €) Vaisselle supplémentaire demandée par le client ou nécessaire au repas : à voir ensemble pris et retourné en nos locaux par le client, si transport : facturation en sus
- ◆ Tables et chaises 1,00 € par personne (pris et retourné en nos locaux par le client) - Transport par le traiteur possible : tarif selon le lieu
- ◆ Linge en tissu - Nappes, serviettes, blanchissage : 2 € par convive

\*Service : pour les menus « service compris », le service à table est compris pendant 8 heures sauf mention contraire 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 € TTC par heure et par personne de service. Le cuisinier est mis à disposition pour un nombre d'adulte approprié. En deçà nous pourrions vous proposer 1 personne qui réalisera la cuisine et le service. Les serveurs font la vaisselle durant le temps de service. Si il reste de la vaisselle en fin de repas, les serveurs sur votre demande peuvent l'effectuer (heure en sus 26 € TTC par heure et par personne de service). Pour les menus « Hors service » et les buffets, il faut compter 26 € TTC par heure et par personne de service + déplacement si vous souhaitez du personnel. Les serveurs peuvent également vous réaliser le dressage de vos tables (mise en place) au tarif de 26 € TTC par heure et par serveur + déplacement.

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

3 viandes froides (+/- 220g par convive) = Rôti de boeuf, Rôti de porc, Volaille  
Salades et crudités 300g par convive  
Tarte

## Buffet Campagnard **14,60 €** Hors service

Jambon à l'os, Rôti de boeuf, Volaille, Cochonnailles variées dont Ardennes  
3 salades consistantes, 4 crudités, sauces  
Framboisier ou Gâteau au chocolat ou autre pâtisserie (nous consulter)

## Buffet Crocus **16,00 €** Hors service

Petit pavé de saumon - Macédoine, asperges, céleri, quartier de tomate, 1/2 œuf  
Jambon à l'os, Rôti de boeuf, Poulet, Cochonnailles variées dont Ardennes  
3 salades consistantes, 4 crudités, sauces

## Buffet Tulipe **20,00 €** Hors service

Pain surprise  
Petit pavé de saumon, macédoine, asperges, céleri, quartier de tomate, 1/2 œuf  
Rôti de boeuf, Jambon à l'os, Volaille, Noix de veau, Hure de Langue, Terrine du chef,  
3 salades consistantes, 4 crudités, sauces  
Gâteau aux ananas ou autre pâtisserie (nous consulter)

## Buffet Violette **22,00 €** Hors service

Pain surprise  
Saumon rose en Bellevue, macédoine, asperges, céleri, quartier de tomate, 1/2 œuf  
Jambon à l'os, Rôti de boeuf, Poulet rôti, Langue sauce Tartare, Cochonnailles,  
3 salades consistantes, 4 crudités, sauces  
Gâteau aux pêches ou autre pâtisserie (nous consulter)

## Buffet Azalée **25,00 €** Hors service

Pain surprise et Toasts  
Petit pavé de saumon et terrine de poissons, Rillettes de thon aux herbes  
Macédoine, asperges, céleri, quartier de tomate, 1/2 œuf  
Ou Entrée chaude : Couloubiac de saumon ou Corolle de sole aux asperges  
Noix de veau, Rôti de boeuf, Jambon à l'os, Terrine, Œuf en gelée, Magret fumé, Jambon d'Ardennes,  
3 salades consistantes, 4 crudités, sauces  
Entremet fruits rouges ou autre pâtisserie (nous consulter)

## Buffet Lys 29,00 € Hors service - Avec plat chaud

Pain surprise et Toasts  
Saumon rose en bellevue, macédoine, asperges, céleri, quartier de tomate, 1/2 œuf  
Canard au poivre vert ou à l'orange (pour les autres plats, nous consulter)  
Noix de veau, Rumsteack, Jambon à l'os, Langue Lucullus,  
Jambon d'Ardenne, Terrine du Chef, 3 salades consistantes, 4 crudités, sauces  
Poirier ou autre pâtisserie (nous consulter)

## Buffet Pivoine 30,60 € Hors service

Pain surprise  
Saumon cru mariné à l'aneth, Pêche au thon, Melon au magret fumé (en saison), Cocktail d'écrevisses,  
Bouquets, salade de crevettes + pépines aux agrumes, tomates, concombres,  
Salade de choux blancs aux raisinés, macédoine, asperges, céleri, quartier de tomate, 1/2 œuf  
Potjevlesch, Jambon persillé à la bourguignonne, Rôti de boeuf, Pintade à l'estragon,  
Jambon à l'os décoré, Pâté de canard, 3 salades consistantes, 4 crudités, sauces  
Entremet chocolat ou autre pâtisserie (nous consulter)

## Buffet Rose 31,00 € Hors service

Pain surprise et Amuse-Gueules chauds  
Bouquets, Saumon rose en bellevue, Cocktail d'écrevisses, Terrine de poisson, Saumon fumé,  
Macédoine, asperges, céleri, quartier de tomate, 1/2 œuf  
Jambon à l'os décoré, Magret fumé, Rôti de bœuf en gelée, Œufs en gelée,  
Noix de veau printanière, Foie gras, Terrine du chef, 3 salades consistantes, 4 crudités, sauces  
Framboisier ou autre pâtisserie (nous consulter)

## Buffet Orchidée 41,00 € Avec plat chaud - Service compris pendant 8 heures\*

Pain surprise et Toasts  
Buffet de poissons : Saumon fumé, Bouquets, Cabillaud à la vinaigrette de tomate, Saumon rose en bellevue,  
Cocktail d'écrevisses, macédoine, asperges, céleri, quartier de tomate, 1/2 œuf  
Filet de boeuf périgieux ou Gigot d'agneau vert près ou Noix de veau printanière  
Petit Buffet : Jambon à l'os, Cochonailles, salades vertes variées  
Ou Petit Buffet : Jambon à l'os, Plateau de 4 fromages + beurre, salades vertes variées  
Pièce montée en choux ou Autel ou Code civil

Tarif pour des buffets à partir de 15 convives En deçà, nous contacter pour les possibilités. Si vous êtes moins de 20 convives, le buffet sera composé de 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 / Vous pourrez également commander des crudités et salades en sus au kg (10 € le kg).

# Et si vous composiez vous-même votre buffet ?

Assortiment de viandes froides (+/- 220g par convive) boeuf, porc, volaille 6,90 € par convive

Papillon de charcuteries (+/-1.8 kg)	48,50 € pièce
Marquise en Jambon d'Ardennes (+/-1 kg)	26,00 € pièce
Jambon à l'os (entier décoré)	100,00 € pièce
Terrine du chef et/ou lapin et/ou gibier (+/- 1kg)	13,00 € l'unité
Terrine de rillettes +/- 1kg	16,00 € l'unité
Terrine de Lucullus +/- 1kg	27,00 € l'unité
Terrine de potjevlesch +/- 1kg	15,00 € l'unité
Rôti de boeuf froid / Rôti de veau froid	24,50 € le kg
Rôti de porc froid / Rôti de dinde	22,00 € le kg
Poulet rôti	1,90 € par convive
Magret de canard fumé	32,00 € le kg
Papillon 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 (10 à 12 convives) sans accompagnement	70,00 € pièce
Cocktail d'écrevisses	27,00 € le kg
Saumon fumé	49,00 € 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	1,80 € par convive
Avocat farci aux crevettes (1/2)	1,80 € par convive
Accompagnement pour les poissons (macédoine, asperges, 1/4 tomate, œuf) 150 g /env	1,70 € par convive

**3 salades consistantes + 4 crudités (300 g par personne) = 3,20 € par convive**

**3 salades consistantes + 4 crudités (350 g par personne) = 3,70 € par convive**

## 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 palmiers
- 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
- Champignon à la crème OU à la Grecque
- Salade verte

## Exemples de salades consistantes

- Pomme de terre en vinaigrette
- Pomme de terre à la crème et à la ciboulette
- Salade de jambon cuit + pomme de terre + maïs
- Salade de pomme 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 +tomate
- Salade de mini pâtes + poivrons +tomate +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

# La carte et exemples de menus pris en nos locaux

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.

## Pour l'apéritif

Feuilleté à la boulette d'Avanes mini	0,60 € l'unité
Feuilleté à la boulette d'Avanes moyen	1,00 € l'unité
Mini verrine (minimum 20 par variété)	0,80 € l'unité
Toast (minimum 20)	0,56 € pièce
Navette (minimum 20)	0,56 € pièce
Amuse-gueules chauds (les 6 pièces)	3,30 €
Pain surprise varié - l'unité	23,00 €
Pain surprise au saumon fumé - l'unité	26,00 €

## Les potages

3,00 €, par convive
Velouté Agnès Sorel
Velouté aux asperges
Velouté de volaille etc.

## Les entrées froides

Escavèche	3,00 € les 2 morceaux
Petit pavé de saumon à la Parisienne, garniture	5,70 € par convive
Terrine de poisson garniture	6,20 € par convive
Cocktail d'écrevisses 100g (décortiquées) et ses 2 bouquets	6,70 € par convive
Petit pavé de saumon et terrine de poisson, garniture	7,50 € par convive
Saumon rose en Bellevue (mini 12 pers), garniture	8,00 € par convive
Pavé de saumon en Bellevue, garniture	7,50 € par convive
Langue Lucullus(+/-70g), confiture d'oignons	7,50 € par convive
Foie gras de canard (+/- 50g), minimum 6 personnes	8,50 € par convive
Assiette gourmande de foie gras, magrets, gésiers	9,00 € par convive
Coquille de crabe exotique	10,00 € par convive
Trilogie de saumon (rillettes, fumé, tartare)	10,00 € par convive
Homard à la Parisienne	15,00 € par convive
1/2 Langouste à la Parisienne (mini 2 pers)	19,00 € par convive

## Les entrées chaudes

Bouchée à la reine	4,50 € par convive
Bouchée aux fruits de mer	5,50 € par convive
Gratin de pétoncles et petits légumes au curry	6,30 € par convive
Langue de veau financière	6,30 € par convive
Gambas rôties (150g) et ananas caramélisés au miel	6,70 € par convive
Gratin de pétoncles et écrevisses	7,20 € par convive
Coquille Dieppoise (moules, crevettes, champignons)	6,30 € par convive
Coulubiach de saumon	8,50 € par convive
Feuilleté de volaille sauce suprême et ris de veau poêlé	8,90 € par convive
Coquille St Jacques	8,70 € par convive
Feuilleté de St Jacques aux petits légumes	9,00 € par convive
Feuilleté de ris de veau aux pommes	9,00 € par convive
Filet de caille tiède et foie gras et salade	9,50 € par convive
Filet de sandre aux pystils de safran	10,00 € par convive
Filet de rouget au beurre de betteraves	10,00 € par convive
Noix de Saint Jacques à la façon du chef	11,50 € par convive
Osso bucco de lotte sauce safranée	12,50 € par convive
Ris de veau à la Normande	13,00 € par convive
1/2 langouste Thermidor (mini 2 pers.)	19,00 € par convive

# La carte et exemples de menus pris en nos locaux

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 pommes de terre et 2 légumes.

## Menu Acajou 24 € par convive Pris en nos locaux ou Livré avec forfait de livraison

- Amuse-gueules chauds (6)
- Cocktail d'écrevisses ou Bouchées à la reine
- Saumon sauce oseille  
ou Filet de raie au beurre de câpres
- Jambon braisé au Porto  
ou Pintade à la forestière
- Framboisier

## Menu Grenat 28 € par convive Pris en nos locaux ou Livré avec forfait de livraison

- Toasts et Amuse-gueules (6)
- Gratin d'écrevisses et pétoncles  
ou Salade gourmande  
(foie gras, magret, gésiers, pommes et raisinés)
- Coulubiach de saumon sauce oseille  
ou Coquille Saint-Jacques à la Parisienne
- Noix de veau au Porto  
ou Suprême de pintade à la Normande
- Caroline 3 choux

## Menu Magenta 30 € par convive Pris en nos locaux ou Livré avec forfait de livraison

- Amuse-gueules chauds (6)
- Terrine de poissons garnie ou Pavé de saumon garni
- Coquille Saint-Jacques ou Feuilleté de volaille sauce suprême et ris de veau poêlé
- Pièce de boeuf bordelaise ou Filet de canette au miel
- Gâteau poire-chocolat

## 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 entier

Jambon entier chaud pour barbecue avec badigeon	95,00 € l'unité
(sauce porto ou autre 8 € le litre) / (accompagnement 3 € par convive)	
Jambon entier froid NON DÉCORÉ	85,00 € l'unité
Jambon entier froid DÉCORÉ	100,00 € l'unité

## Les plats uniques

Couscous volaille, agneau, merguez	10,50 € par convive
Couscous volaille, jarret d'agneau, merguez	11,50 € par convive
Paëlla	11,00 € par convive
Cassoulet	11,00 € par convive
Choucroute	11,00 € par convive
Poule à la crème	9,50 € par convive
Pot au feu	10,50 € par convive
Petit salé aux lentilles	9,00 € par convive
Carbonnade Flamande	9,00 € par convive
Coq au vin ou à la bière	9,00 € par convive
Potée Avesnoise (avec velouté au Maroilles)	12,50 € par convive
Tête de veau à l'ancienne (minimum 6 personnes)	13,00 € par convive
Choucroute de la mer	13,00 € par convive

# La carte et exemples de menus pris en nos locaux

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 pommes de terre et 2 légumes.

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

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

## Les desserts

Framboisier (mini 4 pers)	2,50 € par convive
Gâteau aux poires (mini 4 pers)	2,50 € par convive
Gâteau aux ananas (mini 4 pers)	2,50 € par convive
Gâteau aux mûres (mini 4 pers)	2,50 € par convive
Gâteau aux pêches (mini 4 pers)	2,50 € par convive
Gâteau trio de fruits (mini 8 pers) framboise, poire, myrtille	2,80 € par convive
Forêt noire (mini 8 pers*)	3,00 € par convive
Moka (mini 8 pers*)	3,00 € par convive
Gâteau au chocolat (mini 4 pers)	2,30 € par convive
Gâteau poire-chocolat (mini 4 pers)	2,50 € par convive
Fraisier (en saison) (mini 4 pers)	3,00 € par convive
Entremet fruits rouges ou café ou chocolat (gâteau 10 pers)	2,50 € par convive
Délice praliné chocolat (gâteau 10 pers*)	2,50 € par convive
Délice pomme calvados (gâteau 12 pers*)	2,50 € par convive
Entremet poire-caramel (gâteau 10 pers*)	2,50 € par convive
Charlotte café chicorée (gâteau 10 pers*)	2,50 € par convive
Gâteau au spéculoos (gâteau 10 pers*)	2,50 € par convive
Mignardises (6 pièces par pers)	3,50 € par convive
Caroline 3 choux (mini 6 pers*)	3,50 € par convive
Crème brûlée (mini 6 pers)	2,00 € par convive
Omelette Norvégienne (mini 6 pers)	3,50 € par convive

(\*selon disponibilités)

# 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

St Croix du Mont / Moëlleux	9,00 €
Mont louis Guestault / 1/2 sec	8,00 €
Chardonnay Michel Berger / Sec, fruité	6,20 €
Macon blanc / Sec, fruité	7,00 €
Sauvignon Guestault / Sec	7,00 €
Blanc sélection maison	5,20 €

## Les vins rouges / la bouteille

Médoc	8,00 €
Côte de Bourg	8,00 €
St Nicolas de Bourgueil	8,00 €
Rouge sélection maison	5,20 €

## Champagne et Crémant

Champagne Louis Maître Jean blanc de blanc	20,00 €
Champagne Noizet Brut	18,00 €
Crémant de Loire	7,00 €
Chardonnay Méthode Champenoise	6,00 €

## Vin rosé 6,20 € / la bouteille

## Apéritifs et Boissons non alcoolisées

Apéritif fleur de bière (1 L pour 4)	9,00 € le litre
Apéritif mandarine (1 L pour 4)	9,00 € le litre
Apéritif orange mirabelle (1 L pour 4)	9,00 € le litre
Apéritif TIOT QUINQUIN (1 L pour 4)	9,00 € le litre
Punch (1 L pour 4) OU Sangria (1 L pour 4)	8,50 € le litre
Soupe des mariés (pétillant, cointreau...)	3,00 € par convive
Crème de mûre, pêche, pour le kir	15,00 € la bouteille
Bière des Jonquilles (75cl)	4,90 € la bouteille
Cidre de l'Avesnois Bio	4,50 € la bouteille
Coca 1,5 L	2,50 € la bouteille
Jus d'orange 1L en verre	2,50 € la bouteille
Jus d'orange 1L carton	1,80 € la bouteille
Jus de fruits de l'Avesnois	3,20 € la bouteille

### A consommer avec modération

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

Pour l'ensemble de la plaquette = Tarif applicable du 01 07 2017 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. 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 et du nombre de personnes.

# Livraison de REPAS À DOMICILE

- ✓ *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*

**A partir de 7,05 €  
livraison incluse**

## **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

## **Portage de repas à domicile pour les séniors**

**Lalaut Traiteur** livre l'Avesnois (Avesnes-sur-Helpe, Dompierre, Marbaix, Fourmies, Sains du Nord, Glageon, Etroeungt, Beugnies...), le Val de Sambre (Aulnoye-Aymeries, Maubeuge, Beaufort, Leval, Dourlers, Hautmont...), la zone Landrecies - Le Cateau-Cambrésis (Maroilles, Fontaine au Bois, Montay, St-Souplet, Ors, Le Favril...).



Menu  
Fête des voisins



**Lalaut Traiteur**

réalise

régulièrement et tout au long  
de l'année des menus ponctuels  
ou prix promo.

Envoi des menus sur simple appel  
téléphonique au **03 27 61 50 02** ou  
par mail **lalaut@wanadoo.fr**

Egalement consultable  
sur notre site internet

**Demandez notre plaquette  
COMMUNION**

au **03 27 61 50 02** ou  
par mail **lalaut@wanadoo.fr**

**Réservez dès aujourd'hui  
l'envoi de la plaquette  
MENUS FÊTES**

au **03 27 61 50 02** ou  
par mail **lalaut@wanadoo.fr**

# *Pour les Associations, Mairies nous pouvons réaliser :*

- Menus associations à tarif avantageux
- Plat unique (couscous, cassoulet, choucroute...)
- Buffet
- Repas sandwichs
- Repas de collectivités (ducasses, rencontres sportives...)
- Repas des aînés, repas UNC...

ENVOI DE LA PLAQUETTE ASSOCIATION  
sur simple appel téléphonique  
ou par mail : [lalaut@wanadoo.fr](mailto:lalaut@wanadoo.fr)

# *Pour les entreprises nous pouvons réaliser :*

- Repas ou buffet livrés
- Prestation clef en mains
- Plateaux repas
- Repas sandwichs
- Goûters de Noël
- Séminaires
- Cocktails et dinatoires...

DEVIS GRATUIT et SANS ENGAGEMENT  
au 03 27 61 50 02 ou [lalaut@wanadoo.fr](mailto:lalaut@wanadoo.fr)