



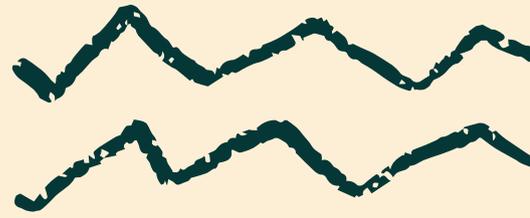
Lalaut  
Traiteur

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

## **Nos Buffets**

# **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**



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

## POISSONS

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

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

### ***Nos structures***

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

## **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





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 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)  
(cochonailles et jambon d'Ardennes)
- Assortiment de crudités ou salades (+/- 210 gr)
- Sauces maison (mayonnaise, cocktail et tartare)
- Gâteau génoise au choix



## 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

## 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 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 )

## PLATEAUX



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



## 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.....	<b>3.50 €</b>
Number Cake .....	<b>3.70 €</b>
(Nombre en choux et nougatine)	
Livre Missel, berceau.....	<b>4.20 €</b>
(Différents parfums)	

**SOFTS**



Eau plate 1 L.....	<b>2.85 €</b>
Eau pétillante 1L.....	<b>2.85 €</b>
Jus de pomme 1L(local).....	<b>3.20 €</b>
Limonade (local).....	<b>4.20 €</b>
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.**

*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](mailto:commercial@lalaut-traiteur.fr)

