



Jehan Leconte - TRAITEUR

4 Rue du Maréchal Bertrand - 50260 BRICQUEBEC - TEL : 02 33 52 27 28

**Buffet 1 Le classique à partir de 15 personnes minimum**

Salades composées : carottes, taboulé, piémontaise  
Terrines : rillettes, pâté de foie  
Charcuterie coupée : salami, saucisson à l'ail, roulade, rosette  
Tortillas, beignets d'aubergine  
Poulet, rosbif froids et ses condiments

----Prix : 9,95€/personne

**Buffet 2 Le tendance à partir de 15 personnes minimum**

4 sortes de salades de saison (carotte, taboulé, salade du chef, salade du soleil)  
2 sortes de terrines (campagne, canard à l'orange)  
5 sortes de charcuterie coupée (saucisson à l'ail, salami, andouille de Vire, jambon fumé, roulade)  
Tortillas, beignets d'aubergine, tartes aux fruits de mer  
Mini cake au jambon et tomates séchées  
Poulet, rosbif, porc froids et ses condiments

----Prix : 12,90€/personne

**Buffet 3 Le raffiné à partir de 15 personnes minimum**

6 sortes de salades de saison (salade du chef, Groenland, salade du soleil, salade haïtienne, camarguaise, taboulé de quinoa)  
3 sortes de terrines (rillettes à l'oie, canard à l'orange, pied de porc à l'andouille)  
6 sortes de charcuterie coupée (salami, rosette, jambon cru, andouille, roulade, saucisson à l'ail)  
Saumon farci aux herbes, cabillaud farci aux petits légumes et ses trois sauces  
Poulet, rosbif, jambon à l'os froid ou jambon à l'os chaud sur griffe et sa sauce madère  
Gratin dauphinois

-----Prix : 19€/personne

**Buffet 4 Le Prestige à partir de 25 personnes minimum**

6 sortes de salades de saison (salade du soleil, irlandaise, italienne, waldorf, mesclun et magret fumet, toscane)  
4 sortes de terrines (cailles aux raisins, rillettes de canard, foie de volaille à l'armagnac, jambon persillé)  
Opéra de foie gras et figues et gelée de pommeau  
Mousse de saumon fumé et oeufs de capelan  
Cascade de crevettes et langoustines et sa sauce calypso  
Turbot en chaud-froid ou langouste en bellevue ou terrine de homard et St Jacques  
Huîtres et bulots  
Jambon à l'os, côte de boeuf, gigot du cotentin froid ou jambon à l'os et gigot sur griffe chaud  
Gratin dauphinois ou salade de pommes de terre au curry (froide) ou rissotto dans meule de parmesan (chaud)  
Légumes d'antan ou niçoise de légumes

----Prix : 27,90€/personne

**Buffet n°5 Le Méditerranéen à partir de 25 personnes minimum**

4 sortes de salades de saison (Groenland, Chef, Haïtienne, Tomates mozzarella)  
Vitello Tonato (Veau avec sauce au thon)  
Melon et jambon cru (en saison) ou Tortillas, beignets d'aubergine  
Tian de légumes à la provençale

Feuilles de vigne et œuf mimosa  
Poivrons confit à la calabraise  
Soufflé d' écrevisses sur biscuit taboulé  
Chouchous au saumon fumé

Viande froide:  
Suprême de volaille,rosbif , jambon à l'os  
salade niçoise

-----Prix : 12.90€ (entrées) + 4.80€ ( pour viande et niçoise) par personne

### **Buffet du sud, buffet n°6 à partir de 25 personnes minimum**

6 sortes de salades composées  
Tian de légumes à la provençale  
Filet de sardines à l'escabèche  
Anchois marinés façon orientale  
Jambon cru fumé et melon ( en saison) ou Magret de canard fumé  
Tatin de tomates et mozzarella au basilic  
Aspic de roulade à l'ancienne  
Saucisson brioché

Viande chaude en buffet :  
Jambon à l'os et gratin dauphinois

-----Prix : 13.10€/pers (entrées) + 5,80€ (viande chaude ) par personne

### **Livraison**

20€ dans un rayon de 30 km autour de Bricquebec

### **Modalités de réservation**

Pour qu'une réservation soit garantie et devienne définitive, le client devra verser des arrhes correspondant à minimum 20 % du total T.T.C. des prestations. La prestation ne sera confirmée qu'à réception d'une confirmation écrite du client accompagnée du versement des arrhes et de ses choix.

### **Retour matériel**

Le retour du matériel se fait par vos soins le lundi ou le mardi suivant le repas. En cas d'impossibilité, il vous sera facturé au tarif livraison, soit 20€ dans un rayon de 30km de Bricquebec. 1€ le km supplémentaire .

**Présence de cuisinier** forfait 80€ ( voir conditions)