



Traiteur M
By Jean-Luc Lambotte

BUFFETS

Buffet terre et mer 20 €/personne.

- Pâtes 2 sortes

- taboulé au citron vert

Salades pommes de terre à la ciboulette

Crudités 2 sortes (carotte/chou blanc)

- Jambon à l'os/ - Pâté campagne (gibier en saison)

*Jambon de parme, carpaccio de boeuf,
saucisson, pilons de poulet*

Pêches au thon / -

- sauces / Saumon belle vue

Tomate crevette grises

Buffet de fromages au lait cru supplément 5€

Buffet de mignardises 5€

Montage glace ou gâteaux 5€/pers.

Tous nos prix s' entendent hors TVA



Possibilités de supplément plats chauds dans les buffets.

*Basse T° de volaille 7€
Gigot d' agneau 8€
Cochon de lait 7€
Filet pur de veau 9€
Cabillaud 9€
scampis 10€ (6pc)
Gambas 16/20 12€ (3€/pc)
canneloni 9€ /*

*servi avec légumes, au choix gratin, grenailles, riz.
Sauce comprise à convenir*

prix par personne hors tva

Buffet italien chaud et froid 24€/personne.

- Pâtes 1 sortes - Riz au basilic*
- Tomate mozzarella / Crudités 2 sortes*
- Assortiments de charcuteries italiennes*
- Carpaccio de bœuf / Jambon à l'os/ porchetta*
- Pêches au thon / Saumon belle vue et tomate crevette grises*

*Buffet de pâtes chaudes (cuiseur a pâtes)
Bain- marie avec 3 sauces truffe/bolo/4 fromages
fromage rapé et parmesan*

Tous nos prix s' entendent hors TVA

*Buffet de pâtes chaude 14€ en supplément buffet 5€/pers.
Service simple en gobelet 2 sauces pas de pains 12€/pers.*



Buffet barbecue 30€/pers.

*- Pâtes froides 2 sortes
Cruautés 4 sortes
gratin dauphinois / grenailles
Assortiments 5 viandes
Brochette de bœuf
merguez
gigot d' agneau
cochon de lait
Volaille*

Sauces Béarnaise, cocktail, tartare, andalouse, ketchup



Amuses bouche

Froid

*Tomate mozarella 2€
Melon jambon 2€
Macaron au foie gras 3€
Macaron au chèvre 3€
Panacotta à la truffe 2€
Tataki de thon rouge 3€*

Chaud

*Rouleaux de printemps 3€
Nem de canard laqué 3€
Croquettes de fromages 3€
Croquettes de crevettes 3€
Risotto selon saison 3€
Soupe de pdt à la truffe 3€*

Pain surprise de luxe 2,5€/ pc

Le LUXE : (2,5€ le sandwich)

Le Carpaccio (carpaccio bœuf, roquette, fleur de sel, parmesan,)

Le Brie (Brie, miel et pomme)

Le norvégien (saumon fumé, philadelphia, roquette)

L'italien (Parme, courgette grillées, tapenade de tomates séchée, parmesan, roquette)

L'espagnol (sérano, tortilla, huile d' olive)

Le Mozzarella(mozzarella,tomate,huile olive basilic)

Jambon à l'os, œuf, tomate, salade, mayonnaise

César (poitrine de poulet, sauce César et Iceberg)

Le Chèvre (chèvre, tomates confites, roquette)

*Il faut compter 4 à 5 petits pains par personne
Tous nos prix s'entendent hors TVA*

Plateau de fruit de Mer Composez votre plateau !!!!!



Bigorneaux: 5€/100g

Homard (5/600g) 35€/pc

Crevettes royale 1€/pc

Huître 000 : 3€/pc ouverte

Gambas 16/20 : 3€/pc

Crevettes grises non décortiquée: 5€/100g

Scampis 16/20 2€/pc

bulot: 5€/100g

dressé sur plateaux avec glace pilée et citron

- **2 sauces maison**

Tous nos prix s'entendent hors TVA

EXEMPLE DE MENU A CONVENIR

Menu 3 ou 4 services

3 mises en bouche

*Pain perdu de foie gras
Tartare de thon rouge ou soja
Tartre de boeuf / espuma de pdt à la truffe*

*½ Homard aux saveurs de saison
Raviole de cèpes à la truffe
parmentier de canard à la truffe*

*Filet pur de veau en basse T° aux cèpes et porto
Dos de cabillaud /sauce à convenir selon saison
Filet pur de cochon jus corsé à la moutarde*

*Déclinaison sur la fraise ou sur le chocolat selon saison
Dessert de circonstances
Buffet de Mignartdises*

*70€/ pers.3 services
vins compris 85€
85€/ pers. 4 services
Bulles et vins compris 100€*



Menu 2

*Pain perdu de foie gras / confit
Tataki de thon rouge / mayonnaise au soja
Risotto de gambas aux cèpes
Raviole de cèpes à la truffe d' hiver
Carpaccio de Holstein légèrement fumé*

*Filet pur de veau porto
Basse T° de poularde aux cèpes
Dorade royale / sabayon aux agrumes
Cochon de lait à l' échalote*

*Fromages
Dessert chocolat citron
Macaron lichee framboise
Baba au rhum revisité*

70€ /85€ vins compris



*Lambotte JI
0477/367276*