



Carte



—  —
**SUR COMMANDE POUR
10 PERSONNES MINIMUM**
—  —

MARIAGES • COMMUNIONS • BANQUETS
REPAS D’AFFAIRES • REPAS DE FAMILLE • TRAITEUR À DOMICILE

Nos réductions salées et sucrées

Pour vos cocktails d'entreprise, événements communaux, apéritifs dinatoires entre amis, réunions de famille et vins d'honneur, nous vous proposons un ensemble de réductions, verrines, petits fours et pains surprises, sans oublier nos douceurs sucrées pour clôturer les festivités !

LES VERRINES

1,60 € pièce

- Mousse d'avocat et crevettes
- Mousse de betteraves au vinaigre balsamique et chèvre frais
- Pommes flambées au calvados et foie gras
- Mangue flambée au Rhum et foie gras au sel d'Hawaï
- Brunoise de concombres, crème de brie et lardons de jambon de pays
- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et velouté d'estragon
- Saint-Jacques sur tartare de légumes
- Tartare de saumon sur lit de lentilles et sa mousse citron vert
- Quinoa aux poivrons confits et fromage aux fines herbes

LES BROCHETTES (PRIX À L'UNITÉ)

Cuisson sur place sur **PLANCHA** sur demande

Brochettes froides 1,50 € pièce

- Tomate basilic et mozzarella
- Crevettes et ananas
- Melon et jambon de pays
- Fruits frais

Brochettes chaudes* 2€ pièce

- Saint-Jacques et chorizo
- Magret de canard à l'orange
- Gambas en persillade
- Porc aux mirabelles

LES PETITS FOURS (PRIX À L'UNITÉ)

0,80 pièce

- Pâté lorrain en tranche
- Mini quiche lorraine
- Mini pizza
- Mini feuilleté de saumon et poireaux
- Gougère au fromage
- Mini brioche d'escargot
- Mini pastilla de poulet
- Mini coquille Saint-Jacques en persillade
- Mini croustillant de légumes
- Mini aumônière de fruits de mer
- Crevette en chemise de légumes



Nos réductions salées et sucrées

LES PAINS SURPRISES

35€ pièce (environ 50 parts)

- Pain surprise campagnard (rillettes, jambon de pays, mousse de canard, pâté de campagne)
- Pain surprise nordique (saumon fumé, rillettes de saumon, tarama, fromage aux fines herbes)



LES CANAPÉS

0,50 € pièce

- Mousse de canard et magret fumé
- Beurre et jambon de pays
- Beurre et fuseau lorrain
- Pâté de campagne
- Rillettes de porc
- Fromage aux fines herbes et jambon blanc
- Saumon fumé et crème d'aneth

LES MINIS BURGERS

1,80 € pièce

- Cheeseburger
- Saumon poireaux
- Volaille au curry
- Canard foie gras

LES MINIS SANDWICHS

1,20 € pièce

- Poulet cheddar et pain au curcuma
- Légumes grillés et pain aux céréales
- Jambon de pays et pain aux poivrons et pavot
- Saumon fumé et pain à l'aneth

LES RÉDUCTIONS SUCRÉES

0,90 € pièce

- Choux à la crème
- Tartelette aux fruits
- Mousse chocolat
- Mini bocal crème de spéculos
- Macaron
- Mini Madeleine
- Mini bocal de panna cotta fruits rouges
- Mini crème brûlée

Nos entrées froides

Afin d'ouvrir au mieux votre repas, découvrez notre sélection d'entrées froides. Des produits frais, de la terre ou de la mer, tous régaleront vos papilles ainsi que celles de vos convives.

LES ENTRÉES FROIDES CLASSIQUES (LA PART)

- Milles feuilles de tomates, aubergines confites et mozzarella **4,90 €**
- Pressé de chèvre frais aux poireaux **5,20 €**
- Salade cocktail (crevettes, avocats et sauce cocktail) **5,80 €**
- Petite salade landaise (magret fumé, foie gras, gésiers confits) **6,50 €**
- Petite salade lorraine (pomme de terre, lardons, croûtons, œuf dur, oignons rouges) **6,50 €**

LES ENTRÉES FROIDES GOURMANDES (LA PART)

- Corolle de concombres à la crème de brie et jambon de pays **6,20 €**
- Florentine de saumon aux fines herbes **6,50 €**
- Trilogie de rillettes de canard, magret fumé et mousse de foie gras aux éclats de pistaches caramélisées **8 €**
- Aumônière de flétans et truite fumée aux crevettes marinées à l'huile de noix **8,20 €**

LES ENTRÉES FROIDES PRESTIGES (LA PART)

- Pannequet de saumon au tartare d'écrevisses **8,20 €**
- Pyramide de foie gras aux figues confites **8,50 €**
- Demi langouste en belle vue **14,50 €**
- Foie gras maison truffé, figue farci au foie gras et brochette de magret fumé maison et sa poire pochée à la liqueur de vin rouge **15 €**



LES ENTREMETS GLACES

1,50 € pièce

- Trou Lorrain (sorbet mirabelle et eau de vie de mirabelle)
- Trou Normand (sorbet pomme et Calvados)
- Trou Antillais (sorbet ananas et Rhum)

Nos entrées chaudes

Envie de débiter un repas par une petite cassolette de poissons, une quiche lorraine bien de chez nous ou un feuilleté qui croustille, faites vous plaisir avec nos entrées chaudes !



LES ENTRÉES CHAUDES CLASSIQUES (LA PART)

- Feuilleté de saumon et sa petite salade composée **4,20 €**
- Vol-au-vent de volaille aux champignons **4,50 €**
- Aumônière de chèvre au miel et salade composée **4,80 €**

LES ENTRÉES CHAUDES GOURMANDES (LA PART)

- Marbré de munster au lard paysan et pomme de terre accompagnée de sa crème de raifort **6,50 €**
- Cassolette de Saint-Jacques au velouté d'asperges vertes **7,50 €**
- Grande salade landaise (magret fumé, manchon de canard confit, foie gras, gésiers confits) . . . **7,80 €**
- Feuilleté de sandre au pinot noir et pointe d'asperges **8,90 €**

LES ENTRÉES CHAUDES PRESTIGES (LA PART)

- Cassolette de Saint-Jacques au chambre d'amour et tagliatelles de légumes **8,90 €**
- Escalopes de foie gras poêlées aux pommes . . **9,50 €**
- Montgolfière de ris de veau aux pleurotes et marsala **9,10 €**
- Rosace de filet de turbot sur lit de julienne de légumes et velouté de truffes **14 €**
- Demi langouste gratinée au velouté de homard . . **15 €**

Les plats

Le plat, pièce maîtresse d'un repas réussi et mémorable. Que l'on déguste une bonne pièce de viande ou un poisson, qu'on l'accompagne de pommes de terre ou d'une ratatouille, le plat reste la star du repas, alors choisissez bien !

LES PLATS UNIQUES (LA PART)

• Tartiflette	6€	• Blanquette de veau	7,80€
• Lasagne bolognaise	6,50€	• Couscous royal	9€
• Lasagne de saumon	6,90€	• Paëlla	9€
• Boeuf bourguignon	6,80€	• Cassoulet	9€
• Langue de boeuf sauce piquante	7,20€	• Potée lorraine	9€
• Coq au vin	7,50€	• Choucroute	9€
• Tête de veau sauce gribiche	7,50€		

LES POISSONS (LA PART)

Les classiques

• Filet de truite à la Lorraine	7,50€
• Pavé de saumon à l'oseille	7,80€

Les gourmands

• Brochette de lotte en matelote	12,90€
• Filet de sandre aux Saint-Jacques	13,50€

Les prestiges

• Médaillon de sole au safran	13,90€
• Brochette de Saint-Jacques et rouget	14,20€



Les plats

LES VIANDES (LA PART)

Les classiques

- Jarret de porc braisé sauce munster **6,80 €**
- Jambonnette de volaille farcie sauce forestière **7,50 €**
- Jambon braisé mariné à l'orange et au miel **8 €**
- Râble de lapin farci aux champignons et noisettes **8,50 €**
- Rôti de veau à la lorraine **8,90 €**

Les gourmandes

- Médaillon de porc farci au brie de Meuse en robe de pomme de terre **8,90 €**
- Filet mignon de porc aux mirabelles **9,80 €**
- Suprême de pintade farci aux morilles **10,50 €**
- Pavé de selle d'agneau au cassis **11,50 €**
- Magret de canard et sa poire pochée à la liqueur de vin rouge **12,50 €**

Les prestiges

- Médaillon de veau aux girolles **15,50 €**
- Filet de bœuf en brioche sauce périgourdine **16 €**
- Tournedos aux morilles **17,50 €**
- Pavé de veau façon Rossini et sa crème de mirabelles **19,50 €**
- Tournedos Rossini **20 €**



EN ACCOMPAGNEMENT DE VOS PLATS, DEUX LÉGUMES AU CHOIX COMPRIS DANS LE PRIX DE VOTRE PLAT

- Pomme de terre farcie au lard gratinée au brie de Meuse
- Brochette de pomme de terre grenaille
- Ecrasée de pomme de terre violette
- Gratin de pomme de terre
- Julienne de légumes
- Ratatouille
- Brochette de légumes
- Soufflé de légumes
- Embeurré de choux rouge

Les fromages et desserts

Pas de bon repas sans fromage ! La France propose un grand choix de fromages, nous en avons donc sélectionné quelques uns afin de vous offrir un choix varié.

LES FROMAGES (LA PART)

les fromages sont accompagnés d'une salade verte

- Brie pasteurisé 1 €
- Brie de Meuse 2 €
- Brie et munster 2,50 €
- Duo de brie fourré au mascarpone
et fourme d'Ambert en habit de mendiant . . . 3,50 €
- Brie, Munster, Comté 3,00 €

Laissez vous tenter par une petite douceur pour clôturer votre repas. Craquez pour un dessert au chocolat ou régalé vous avec un de nos desserts aux fruits ! Pour nous qu'importe votre choix, tant que l'on vous apporte l'ivresse.

LES DESSERTS (LA PART)

- Carpaccio d'ananas et son sorbet 2,50 €
- Tarte fines aux fruits (fraises, pommes,
poires ou mirabelles) 2,80 €
- Madeleine en profiterole 3 €
- Vacherin glacé 3 €
- Omelette Norvégienne 3 €
- Gâteau (3 chocolats, fraisier, framboisier, poirier) . 3 €
- Crème brûlée bergamote et sa glace 3,50 €
- Gros macarons à la mirabelle et son sorbet . . . 3,50 €
- Tulipe de fruits frais et son sorbet 4 €
- Chaud froid de mirabelles 4 €
- Assiette gourmande (choux à la crème,
crème de spéculos, mousse chocolat,
tartelette aux fruits) 5,50 €



Lefort Traiteur

COMBLE TOUTES VOS ENVIES !

Lefort Traiteur vous propose une sélection de vins pour accompagner vos repas traiteurs.



Retrouvez le dépliant des VINS en boutique et sur notre site internet lefort-traiteur.com



DÉCOUVREZ NOTRE BOUTIQUE

à la fois lieu de rencontre et commerce de proximité

Lefort Traiteur vous propose, **du mercredi au dimanche**, une **sélection de plats simples et gourmands à emporter**. Retrouvez **feuilletés au saumon, pâtés Lorrain, plat du jour et diverses préparations traiteurs** changeant au gré des saisons.

Car nous ne sommes pas que votre partenaire gourmand lors de vos évènements, Lefort Traiteur aime aussi rendre service. Ainsi, profitez de notre vente de **pains cuits sur place, de jus de fruits artisanaux, d'oeufs frais et de poulets rôtis fermiers** (en provenance directe de Sébastien Oudinot, volailler local).

QUELQUES INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT NOTRE CARTE ET NOS PRESTATIONS

Pour toute demande de confection de menus pour vos événements, merci de **prendre rendez-vous par téléphone**. Rien ne vaut une rencontre et le contact humain pour vous accompagner dans vos choix afin de régaler vos convives !

Les produits présents sur cette carte sont disponibles pour toute commande traiteur **à partir de 10 personnes et 10 jours précédant la date de la prestation**. **Pour moins de 10 personnes et passé ce délais, contactez nous** et nous essayerons de répondre au mieux à vos attentes en fonction des produits à notre disposition ou rendez-vous dans notre boutique où une sélection de préparations traiteur vous attendent.

LES PRIX AFFICHÉS SONT HORS SERVICE ET HORS LIVRAISON.

Les buffets à composer

Le buffet c'est la convivialité assurée ! Composez le selon vos envies avec nos crudités, charcuteries, viandes, poissons. Nos buffets à composer sont disponible **à partir de 20 personnes minimum.**

FARANDOLE DE CRUDITÉS (4 CRUDITÉS AU CHOIX)

5€ par personne

- Carottes râpées
- Céleri rémoulade
- Choux carottes
- Concombres à la crème
- Taboulé
- Pâtes crevettes et surimi
- Salade piémontaise
- Salade lorraine
- Tomates mozzarella et basilic
- Betteraves
- Choux rouges
- Haricots verts
- Macédoine de légumes
- Salade niçoise

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES (3 SORTES AU CHOIX)

5€ par personne

- Jambon de pays
- Jambon blanc
- Pâté de campagne
- Rillettes
- Mousse de foie
- Fromage de tête
- Saucisse de jambon
- Fuseau lorrain
- Pâté Richelieu

COMPOSITIONS À BASE DE POISSONS (LA PART)

- Aspic de saumon fumé et crevettes **1,80€**
- Demi avocat aux crevettes **2,50€**
- Terrine aux deux poissons **2,50€**
- Saumon en Bellevue **3,50€**
- Coquille de saumon Bellevue **4,50€**
- Petit pannequet de saumon
au tartare d'écrevisses **4,50€**
- Florentine de saumon aux fines herbes **4,50€**
- Duo de rillettes de saumon et saumon fumé **5€**



Les buffets à composer

VIANDES FROIDES (2 SORTES AU CHOIX)

6€ par personne

- Rosbif
- Rôti de porc
- Pilon de poulet
- Rôti de veau
- Rôti d'agneau

AUTRES COMPOSITIONS (LA PART)

- Œuf mimosa 1€
- Terrine de légumes en gelée 1,50€
- Aspic jambon et œuf 1,50€
- Chèvre frais aux poireaux en gelée 2,20€
- Duo de melon et jambon de pays (selon la saison) 3€
- Filet mignon de porc fumé maison (~ 50g) ... 3,50€
- Magret de canard fumé maison (~ 50g) 4€
- Foie gras maison sur plat (~ 50g) 4€

BUFFET DE DESSERTS (À COMPOSER, 5 SORTES AU CHOIX)

6€ par personne (commande de 30 minimum)

- Mini mousse chocolat
- Mini crème caramel
- Mini crème brûlée
- Assortiment de macarons
- Mini madeleine
- Mini Paris Brest
- Choux à la crème
- Mini éclair chocolat et café
- Mini boccoux de crème de spéculos
- Mini boccoux de panna cotta fruits rouges
- Mini mousse de fruits rouges
- Mini tarte aux fruits
- Mini gâteau au chocolat
- Mini gâteau aux fruits



*Pour profiter
de nos prestations sur mesure,*
CONTACTEZ-NOUS !

PAR TÉLÉPHONE

Tél. 03 29 70 79 18
Portable 06 20 62 44 86

PAR INTERNET

johan@lefort-traiteur.com
www.lefort-traiteur.com

EN BOUTIQUE

Du mercredi au vendredi
8h00-12H00 / 15h-20H00
Du samedi au dimanche
9h00-12H00 / 15h-20H00



Retrouvez-nous sur **Facebook**

n'oubliez pas de vous abonner à notre page
afin de suivre toute notre actualité



LEFORT TRAITEUR

26 rue des Tassons
55260 FRESNES AU MONT
Tél. 03 29 70 79 18
Portable 06 20 62 44 86
johan@lefort-traiteur.com
www.lefort-traiteur.com