



L'efort
TRAITEUR



Carte



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 !

FORMULE APÉRITIF

8€ par personne (7 réductions par personne)

- Assortiment de sandwiches (2 par personne)
- Cheeseburger
- Quiche Lorraine
- Pâté Lorrain tranché
- Feuilleté saumon poireaux
- Pastilla de poulet

FORMULE DÎNATOIRE

18€ par personne (12 réductions par personne)

Mini burgers

- Saumon oseille
- Cheeseburger
- Volaille curry
- Magret de canard et foie gras

Petits fours

- Quiche Lorraine
- Pâté Lorrain tranché
- Feuilleté saumon
- Gougère au fromage

Réductions sucrées

- Macaron
- Madeleine
- Tartelette aux fruits
- Panna cotta fruits rouges



LES VERRINES

2€ pièce

- Mousse d'avocat et crevettes
- Mousse de betteraves et chèvre
- Pommes flambées au calvados et foie gras

LES MINI BURGERS

2,50€ pièce

- Cheeseburger
- Saumon oseille
- Volaille curry
- Magret de canard et foie gras

LES PETITS FOURS

0,90€ pièce

- Pâté Lorrain tranché
- Quiche Lorraine
- Pizza
- Feuilleté saumon et poireaux
- Gougère au fromage
- Brioche d'escargot
- Pastilla de poulet
- Croustillant aux légumes

commande minimum de 20 unités identiques sauf pains surprises

Nos réductions salées et sucrées

LES BROCHETTES (PRIX À L'UNITÉ)

*Cuisson sur place sur PLANCHA sur demande

Brochettes froides 2€ pièce

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

Brochettes chaudes* 2,50€ pièce

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

LES PAINS SURPRISES

45€ pièce (environ 50 parts)

- Pain surprise campagnard (rillettes de porc, jambon de pays, mousse de canard, pâté de campagne)
- Pain surprise nordique (saumon fumé, rillettes de thon, fromage aux fines herbes, tartare de crevettes marinées)

LES MINIS SANDWICHS

1,20€ pièce

- Beurre et fuseau Lorrain
- Pâté de campagne
- Mousse de foie
- Beurre et saumon fumé
- Légumes grillés



LES RÉDUCTIONS SUCRÉES

1,20€ pièce

- Choux à la crème
- Tartelette aux fruits
- Mousse chocolat
- Crème de spéculos
- Macaron
- Madeleine
- Panna cotta fruits rouges

commande minimum de 20 unités identiques sauf pains surprises

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 (LA PART)

- Coquille de saumon en Bellevue **6,50 €**
- Milles feuilles de tomates, aubergines confites, mozzarella et son pesto **7,00 €**
- Florentine de saumon aux fines herbes **8,50 €**
- Pyramide de foie gras aux figues confites **10,50 €**
- Aumônière de saumon fumé et crevettes marinées à l'huile de noix **10,50 €**
- Trilogie de rillettes de canard, magret fumé et mousse de foie gras aux éclats de pistaches caramélisées **11,00 €**
- Salade landaise (magret fumé, foie gras, gésiers confits) **12,00 €**
- Foie gras maison et confiture de figues accompagné d'une brochette de magret fumé maison **13,00 €**



LES ENTREMETS GLACES (LA PART)

3€ pièce

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

commande minimum de 20 unités identiques

Nos entrées chaudes

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



LES ENTRÉES CHAUDES (LA PART)

- Feuilleté de saumon et sa petite salade **4,50 €**
- Paté Lorrain et sa petite salade **4,50 €**
- Mongolfière de volaille aux champignons **7,00 €**
- Aumônière de fruits de mer sauce armoricaine **8,00 €**
- Marbré de munster au lard paysan et pomme de terre accompagnée de sa crème de raifort **9,00 €**
- Cassolette de Saint-Jacques au velouté d'asperges vertes **ou** velouté de poireaux **11,00 €**
- Mousseline de sandre au Saint-Jacques et sa crème de poivrons **11,00 €**
- Cassolette de lotte en matelote **12,00 €**
- Feuilleté de sandre au pinot noir et pointe d'asperges **13,00 €**
- Montgolfière de ris de veau aux pleurotes et marsala **13,00 €**

commande minimum de 20 unités identiques

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 | 9,00 € | • Blanquette de veau | 9,00 € |
| • Lasagne bolognaise | 9,00 € | • Couscous royal | 11,00 € |
| • Lasagne de saumon | 9,00 € | • Paëlla | 11,00 € |
| • Boeuf bourguignon | 9,00 € | • Cassoulet | 11,00 € |
| • Langue de bœuf sauce piquante | 9,00 € | • Potée lorraine | 11,00 € |
| • Coq au vin | 9,00 € | • Choucroute | 11,00 € |
| • Tête de veau sauce gribiche | 9,00 € | | |



LES VIANDES (LA PART)

Les classiques

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| • Jarret de porc braisé sauce munster | 10,00 € | • Pavé de selle d'agneau au cassis | 16,00 € |
| • Jambonnette de volaille farcie sauce forestière | 11,00 € | • Magret de canard et sa poire pochée à la liqueur de vin rouge | 15,50 € |
| • Jambon braisé mariné à l'orange et au miel | 11,00 € | • Médaillon de veau aux giroldes | 18,00 € |
| • Rôti de veau à la lorraine | 11,50 € | • Filet de bœuf en brioche sauce périgourdine | 20,00 € |
| • Médaillon de porc farcie au Brie de Meuse en robe de pomme de terre | 12,00 € | • Tournedos de bœuf aux morilles | 20,50 € |
| • Brochette de filet mignon de porc aux mirabelles | 13,00 € | • Pavé de veau façon Rossini et sa crème de mirabelles | 22,00 € |
| • Suprême de pintade farci aux morilles | 15,00 € | • Tournedos Rossini | 25,00 € |

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

- | | |
|---|------------------------|
| • Brochette de pomme de terre grenaille | • Julienne de légumes |
| • Purée de patate douce à la fleur de sel | • Ratatouille |
| • Gratin de pomme de terre | • Brochette de légumes |
| • Pomme de terre farcie au lard gratinée au brie de Meuse | • Soufflé de légumes |

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 | 2,00€ | • Brie, Munster, Comté | 4,00€ |
| • Brie de Meuse | 3,00€ | • Duo de brie fourré au mascarpone
et fourme d'Ambert en habit de mendiant | 4,50€ |
| • Brie et munster | 3,50€ | | |

Laissez vous tenter par une petite douceur pour clôturer votre repas. Craquez pour un dessert au chocolat ou régalez vous avec un de nos desserts aux fruits !

LES DESSERTS (LA PART)

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| • Carpaccio d'ananas et son sorbet | 4,00€ | • Gâteau (3 chocolats, fraiser, framboisier, poirier) | 5,00€ |
| • Tarte fines aux fruits (fraises, pommes,
poires ou mirabelles) | 4,00€ | • Grand macarons à la mirabelle et son sorbet | 5,50€ |
| • Madeleine en profiterole | 5,00€ | • Tulipe de fruits frais et son sorbet | 5,50€ |
| • Vacherin glacé | 5,00€ | • Chaud froid de mirabelles | 5,50€ |
| • Omelette Norvégienne | 5,00€ | • Buffet de desserts (4 sortes au choix)
<i>voir page Buffet à composer - Dessert</i> | 6,00€ |



commande minimum de 20 unités identiques

Lefort Traiteur

COMBLE TOUTES VOS ENVIES !

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



DÉCOUVREZ NOTRE BOUTIQUE

à la fois lieu de rencontre et commerce de proximité

Lefort Traiteur vous propose, **du jeudi 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 grè 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 bières et jus de fruits artisanaux et vins locaux**.

QUELQUES INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT NOTRE CARTE ET NOS PRESTATIONS

Pour toute demande de confection de menus pour vos évènements, 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 20 personnes et 10 jours précédant la date de la prestation**. Pour moins de 20 personnes et passé ce délais, contactez nous et nous essayerons de répondre au mieux à vos attentes en fonction des produits à notre disposition et de nos disponibilités ou bien 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)

7 € par personne

- Carottes râpées
- Céleri rémoulade
- Choux carottes
- Concombres à la crème
- Taboulé
- Salade de pâtes, crevettes et surimi
- Salade de pâtes, poulet et ananas
- Salade lorraine
- Tomates mozzarella et basilic
- Salade de quinoa, feta et tomates confites
- Salade niçoise

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES (3 SORTES AU CHOIX)

7 € par personne

- Jambon de pays
- Jambon blanc
- Pâté de campagne
- Rillettes
- Fromage de tête
- Fuseau lorrain
- Pâté Richelieu

COMPOSITIONS À BASE DE POISSONS (LA PART)

- Aspic de saumon fumé et crevettes 4,00 €
- Terrine aux deux poissons 5,00 €
- Saumon en Bellevue 5,50 €
- Coquille de saumon Bellevue 6,50 €



commande minimum de 20 unités identiques

Les buffets à composer

VIANDES FROIDES (2 SORTES AU CHOIX)

8 € par personne

- Rosbif
- Rôti de porc
- Pilon de poulet

AUTRES COMPOSITIONS (LA PART)

- Œuf mimosa 2,00 €
- Aspic jambon et œuf 3,00 €
- Terrine de légumes en gelée 3,50 €
- Filet mignon de porc fumé maison (~ 50g) ... 5,00 €
- Duo de melon et jambon de pays (selon la saison) 4,00 €
- Magret de canard fumé maison (~ 50g) 5,00 €
- Foie gras maison sur plat (~ 50g) 6,00 €

BUFFET DE DESSERTS (À COMPOSER, 4 SORTES AU CHOIX)

6 € par personne

- Mini mousse chocolat
- Assortiment de macarons
- Mini madeleine
- Mini Paris Brest
- Choux à la crème
- Mini Tropicéenne
- Mini éclair chocolat et café
- Mini crème de spéculos
- Mini panna cotta fruits rouges
- Mini tarte aux fruits
- Mini muffin



commande minimum de 20 unités identiques

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

PAR TÉLÉPHONE

Tél. 03 29 70 79 18

PAR INTERNET

johan@lefort-traiteur.com

www.lefort-traiteur.com

EN BOUTIQUE

Lundi et mardi : fermeture hebdomadaire

Mercredi : sur rendez-vous

Du jeudi au samedi

9H00-12H30 / 15H00-19H00

Dimanche : 10H00-12H30



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

johan@lefort-traiteur.com

www.lefort-traiteur.com