Leroy Traiteur

Menus de Fêtes

Joyeuses Fêtes !

RÉVEILLONS 2020

Sommaire

p. 3 Les apéritifs

p. 4-5 Les menus

p. 6 Les entrées

p. 7 Les plats

p. 8 Le menu du père Leroy
Le menu de la mère Leroy
Les fromages

p. 9 Les desserts

p. 10 Les buffets

Photos non contractuelles

Les apéritifs

Les apéritifs

PIÈCES FROIDES

★ Mini planche apéro - 4 pers. *| Jambon de Bayonne IGP 12 mois - Bresaola IGP - Lomo Ibérique - Casanu affiné Comté 9 mois - Abondance AOP |*	7.50 €
★ Enroulé de carottes et mousse de ricotta au curcuma - Le plateau de 6 pièces	5.90 €
★ Bouchée de saumon fumé au fromage frais et jeune pousse - Le plateau de 6 pièces	5.90 €
★ Buns au foie gras et confiture de figues - Le plateau de 6 pièces	7.00 €
★ Crevettes aux saveurs asiatiques et blinis - Le plateau de 6 pièces	5.90 €
★ Canapés - Le plateau de 16 pièces	13.50 €
★ Verrine de tartare au saumon - Le coffret de 6 pièces	6.90 €
★ Verrine de duo de poissons fumés et chantilly de petits pois - Le coffret de 6 pièces	6.90 €
★ Mini burger de bœuf au pesto - Le plateau de 6 pièces	6.90 €
★ Tartare de tomate et lisette, vinaigrette balsamique - Le coffret de 6 pièces	5.90 €
★ Pain surprise campagnard *| charcuterie |*	
- Les 40 pièces	24.00 €
- Les 20 pièces	14.00 €
★ Pain surprise nordique *| poisson |*	
- Les 48 pièces	22.00 €
- Les 24 pièces	12.00 €

PIÈCES CHAUDES

★ Brochette de poulet au curry et citronnelle - Le plateau de 6 pièces	5.90 €
★ Parmentier de canard au foie gras - La pièce	2.50 €
★ St-Jacques laquées sur polenta crèmeuse - La pièce	2.40 €
★ Mini burger - Le plateau de 6 pièces	5.90 €
★ Mini soufflé de poisson - Le plateau de 6 pièces	6.50 €
★ Mini cassolette de pétoncles à la provençale - Le plateau de 6 pièces	7.00 €
★ Mini cassolette savoyarde - Le plateau de 6 pièces	4.90 €
★ Mini cassolette de foie gras mariné au vin épicé - Le plateau de 6 pièces	7.50 €
★ Fours salés *| mini pizza - mini croque monsieur - feuilleté au fromage - feuilleté beurre escargot |*	
- Les 48 pièces	31.00 €
- Les 24 pièces	16.90 €

Les menus

MENU D'ANTAN - 19.90 €

Œuf en gelée au jambon à l'essence de truffe
ou Œuf en gelée au saumon et gelée au riesling
ou Coquille de saumon à la Parisienne

★★★★

Bouchée à la reine
ou Saucisson Lyonnais brioché
ou Quenelle de brochet sauce Nantua

★★★★

Poule au pot en croustade
ou Poulet au vin jaune et morilles

★★★★

Poêlée de légumes anciens
ou Purée de panais à la muscade
ou Gratin dauphinois

★★★★

Bûche crème au beurre chocolat ou café

MENU 2 - 25.90 €

5 amuse-bouches
Bloc de foie gras et sa confiture d'oignons
Dos de loup de mer en chartreuse
Chapon à la crème de girolles
Gratin dauphinois - Poêlée de légumes anciens
Dessert au choix (page 9)

MENU 3 - 29.90 €

5 amuse-bouches
Gravlax de saumon sauce aux câpres et herbes fraîches
Ravioles au homard sauce sauternes
Filet de boeuf en croûte Wellington sauce Lulu Nattier
Gratin de pommes de terre aux cêpes - Flan de butternut
Dessert au choix (page 9)

Photos non contractuelles

Les menus

MENU 4 - 31.90 €

5 amuse-bouches
Foie gras entier au poivre de kampot et fleur de sel, chutney de tomates
Thon aux deux coriandres et chutney d'agrumes
Pavé de cerf sauce grand-veneur
Purée de céleri - Trio de carottes glacées
Dessert aux choix (page 9)

MENU 5 - 37.90 €

5 amuse-bouches
Foie gras entier Normand et son chutney
Coquille St-Jacques à la Normande
Magret de canard croustillant au café
Gaufre de patate douce - Tatin St-Sylvestre
Dessert aux choix (page 9)

MENU PETIT LUTIN - 7.50 €

Suprême de poulet à la crème
Pommes Dauphines
Moelleux au chocolat maison
Sachet de bonbons

MENU VÉGÉTARIEN - 26.00 €

4 amuse-bouches :
| Tartare de tomates et concombres vinaigrette balsamique
Enroulé de carottes et mousse de ricotta au curcuma
Brochette de pickel's
Carré nordique au fromage frais |

Crème brûlée aux cèpes
Risotto aux champignons
Lasagne du soleil
| tomates, courgettes, aubergines |
Salade de fruits frais au sirop de grenadine

Les entrées

Les entrées

Photos non contractuelles

ENTRÉES FROIDES

- ★ Terrine de crabe exotique 4.90 €
- ★ Fond d'artichaut aux crustacés et mascarpone au citron vert 6.50 €
- ★ Gravlax de saumon sauce aux câpres et herbes fraîches 5.80 €
- ★ Bloc de foie gras et confiture d'oignons 5.50 €
- ★ Foie gras entier Normand (pommes et calvados) et son chutney 7.80 €
- ★ Foie gras entier au poivre de kampot et fleur de sel, chutney de tomates 7.20 €
- ★ 1/2 homard à la Parisienne 16.50 €
- ★ Carpaccio de St-Jacques et truffes 7.90 €
- ★ Gravlax de filet de bœuf 7.00 €
- ★ Coquille de saumon à la Parisienne 3.90 €
- ★ Œuf en gelée au jambon à l'essence de truffe 3.50 €
- ★ Œuf en gelée au saumon et gelée au riesling 4.00 €

ENTRÉES CHAUDES

*** Ces poissons peuvent être servis en remplacement de la viande.**

- ★ Dos de cabillaud poché aux saveurs de Noël * 7.90 €
- ★ Dos de loup de mer en chartreuse * 7.90 €
- ★ Finger de dorade en écailles de pommes de terre * 8.10 €
- ★ Ravioles au homard sauce sauternes 9.00 €
- ★ Thon aux deux coriandres et chutney d'agrumes * 8.10 €
- ★ Brick de crabe et gambas sur julienne de légumes 6.50 €
- ★ Saucisson Lyonnais brioché 4.90 €
- ★ Quenelles de brochet sauce Nantua * 6.00 €
- ★ Bouchée à la reine 4.50 €
- ★ Coquille St-Jacques à la Normande 6.00 €
- ★ Cassolette lutée au ris de veau et champignons des bois 7.00 €
- ★ Croustillant au boudin blanc truffé et granny smith 4.90 €

Les plats

Les plats

VIANDES

*** Les poissons sont à choisir dans les Entrées Chaudes.**

- ★ Suprême de pintade aux pleurotes 7.60 €
- ★ Chapon à la crème de girolles 8.90 €
- ★ Filet de bœuf en croûte Wellington sauce Lulu Nattier 9.50 €
- ★ Magret de canard croustillant au café 8.10 €
- ★ Jambon en croûte à la crème de champignons 6.60 €
- ★ Pavé de cerf sauce grand-veneur 7.90 €
- ★ Quasi de veau roulé à la duxelle de girolles 8.30 €
- ★ Poule au pot en croustade 8.45 €
- ★ Poulet au vin jaune et morilles 7.90 €
- ★ Cuissot de porcelet braisé 6.50 €

LÉGUMES

- ★ Gratin dauphinois 3.50 €
- ★ Gratin de pommes de terre aux cèpes 3.50 €
- ★ Pommes de terre grenaille sautées et ail en chemise 3.50 €
- ★ Purée de céleri 3.50 €
- ★ Purée de panais à la muscade 3.50 €
- ★ Gaufre de patate douce 3.50 €
- ★ Trio de carottes glacées 3.50 €
- ★ Poêlée de légumes anciens 3.50 €
- ★ Flan de butternut 3.50 €
- ★ Tatin St-Sylvestre 3.50 €
- ★ Risotto au cèpes 3.50 €
- ★ Marrons cuisinés aux raisins 3.50 €

Photos non contractuelles

menu
Le père Leroy

MENU À 17.50 €/pers.

Coquille de saumon à la Parisienne

Cuissot de porcelet braisé

Pommes de terre grenaille sautées à l'ail en chemise

Bûche " Douceur "

menu
La mère Leroy

MENU À 19.50 €/pers.

Bloc de foie gras et sa confiture d'oignons

Suprême de pintade aux pleurotes

Gratin dauphinois

Bûche " La Royale "

Photos non contractuelles

Les fromages
Les fromages

PLATEAU " NORMAND " - 19.00 € (4 sortes) - 8 à 10 pers.

Camembert affiné, Pont-L'Évêque, Neufchâtel Fermier, Chèvre fermier.

PLATEAU " ROY DU FROMAGE " - 26.90 € (5 sortes) - 8 à 10 pers.

Tomme de Brebis Aveyronnaise, Bouyguette lait cru de chèvre, Brie de Meaux AOP

Comté Plénitude 18 mois AOP Jura, Fourme d'Ambert AOP Auvergne

Les desserts
Les desserts

3.90 € la part/pers.
(en bûche ou buchette individuelle)

BÛCHE " LA ROYALE "

Biscuit dacquoise amande, croustillant praliné, mousse chocolat, glaçage miroir chocolat.

★•★•★

BÛCHE " DOUCEUR "

Biscuit succès, craquant chocolat blanc, compotée de griottes, mousse fruits rouges, bavarois vanille, biscuit cuillère, glaçage miroir.

★•★•★

BÛCHE " L'EXOTIQUE "

Biscuit amande, craquant mangue, confie exotique, mousse mascarpone, glaçage miroir jaune.

★•★•★

BÛCHE " CHAPERON ROUGE "

Biscuit cuillère rose, mousse fruits rouges, mousse nougat, glaçage miroir rouge.

★•★•★

BÛCHE " CARAPOP "

Biscuit vanille, compotée d'abricots, mousse pop-corn, glaçage miroir.

★•★•★

BÛCHE " L'ÉPICÉE "

Biscuit génoise, confie d'orange, crèmeux chocolat noir au piment d'espelette, mousse chocolat au lait, glaçage miroir et gourmand.

Photos non contractuelles

PLATEAU PETITS FOURS SUCRÉS " PRESTIGE "

12 pièces - 12.50 € ou 24 pièces - 23.90 €

Les buffets

BUFFET CAMPAGNARD - 22.50 €/pers.
(10 pers. minimum)

Bloc de foie gras et sa confiture d'oignons (1 tranche), Saumon fumé (1 tranche),

★•★•★

Rosbif (1 tranche), Jambon à l'os (1 tranche)

★•★•★

Salade piémontaise, Salade de carottes à la mimolette et cumin,
Salade haricots verts aux tomates confites

★•★•★

Brie de Meaux affiné

★•★•★

Dessert au choix* (voir liste page 9)

★•★•★

Pain de table et campagne coupé

★•★•★

Condiments *| mayonnaise - moutarde - sauce béarnaise |*

BUFFET CAMPAGNARD " GOURMAND " - 27.50 €/pers.
(10 pers. minimum)

Pain surprise campagnard, verrines assorties, canapés, fours salés chauds soit 5 pcs/pers.,
Foie gras entier au poivre de kampot et fleur de sel (1 tranche) et son chutney de tomates,
Escalopes de filet de saumon à la Parisienne

★•★•★

Faux filet en gelée, magrets de canard aux fruits

★•★•★

Marinade de crevettes aux agrumes, Tagliatelles aux magrets fumés,
Salade scandinave (pommes de terre, saumon fumé, et hareng)

★•★•★

Plateau de fromages " Normand "

★•★•★

Dessert au choix* (voir liste page 9)

★•★•★

Pain de table et campagne coupé

★•★•★

Condiments *| mayonnaise - moutarde - sauce béarnaise |*

Les buffets

BUFFET CAMPAGNARD " PRESTIGE " - 31.90 €/pers.
(20 pers. minimum)

Pour l'apéritif :

Pain Nordique (2 pièces), Canapés assortis (2 pièces), Fours salés,
Crevette aux saveurs asiatiques et blinis (1 pièce), Verrine assortie (1 pièce)
soit 6 pièces/pers.

Buffet :

Foie gras entier Normand *| pommes et calvados |* (1 tranche) et son chutney,
Cascade de saumon fumé (1 tranche),
Jambon de Bayonne (1 tranche) en marquise,
Côte de bœuf reconstituée (1 tranche), Magrets de canard aux fruits

★•★•★

Salade de Noël (fèves, gésiers de canard, tomate, pignons de pin),
Salade Suédoise (pommes de terre grenaille, truite fine, oeufs, fromage blanc),
Salade fruitée et exotique (pâtes, ananas, billes de mozzarella, huile d'olives, cerfeuil)

★•★•★

Plateau de fromages du Roy du fromage

★•★•★

Dessert au choix* (voir liste page 9)

★•★•★

Pain de table et campagne coupé

★•★•★

Condiments *| mayonnaise - moutarde - sauce béarnaise - cornichons |*

Nous rappelons à notre aimable clientèle que pour faciliter vos commandes,
un bon de commande est à votre disposition avec la brochure tarifaire.
Pour passer commande : pour le 24 et 25 Décembre, veuillez nous retourner le bon
de commande jusqu'au lundi 21 décembre 2020,
pour le 31 Décembre et 1er Janvier, veuillez nous retourner le bon de commande
jusqu'au lundi 28 Décembre 2020.

Toute l'équipe vous souhaite de Joyeuses Fêtes !

Leroy Traiteur

Z.I. de la Porte Rouge
1, rue des Aulnes - 27150 ETREPAGNY

Tél. 02 32 15 50 15

Fax 02 32 15 43 38

www.leroytraiteur27.com

e-mail : leroy.traiteur@wanadoo.fr

graph communication - 02 32 21 31 16

Bon de commande

Client

Nom du client : .....
Adresse : .....
.....
Tél. : .....
Port. : .....
e-mail : .....

Livraison

Forfait 9,50 €

• Livraison à effectuer : ❑ oui ❑ non
Adresse : .....
.....

• A retirer sur place : ❑ oui ❑ non
entre 14h00 et 17h00

Date : ❑ 24/12 ❑ 25/12 ❑ 31/12 ❑ 01/01

Réservation

Quantité	Menu à la carte ou menu	Prix/pers.	Total
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
	Les desserts		
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
		Livraison + 9,50 €	
		Total à régler	

Paiement par chèque - Espèce ou CB

Pour passer commande : pour le 24 et 25 décembre, veuillez nous retourner ce bon de commande jusqu'au **lundi 21 décembre 2020,** pour le 31 décembre et 1er janvier, veuillez nous retourner ce bon de commande jusqu'au **lundi 28 décembre 2020.** - Acompte de 30% - Tarifs 2020

Leroy Traiteur

Par courrier : ZI de la Porte Rouge - 1, rue des Aulnes - 27150 ETREPAGNY
tél. 02 32 15 50 15 - Par e-mail : leroy.traiteur@wanadoo.fr - Par fax 02 32 15 43 38
(Pour toutes commandes par e-mail, merci d'attendre notre confirmation de commande)

Créapub communication - 02 32 21 31 16