MAISON

Lesnes

TRAITEUR

Cocktails • Buffets • Repas d'évènements

Alexandre LESNES

Boucherie • Charcuterie • Traiteur

34 avenue du Quesnoy - 59400 CAMBRAI

Téléphone : 03 27 83 89 24

Email : contact@boucherie-lesnes.fr

Site : www.boucherie-lesnes.fr

BIEN PRÉPARER VOTRE COMMANDE

Afin de vous garantir la meilleure qualité de service,
merci de prendre connaissance des informations suivantes :

Commande

. Commande à passer au minimum 7 jours à l'avance
. Pour les grands événements, nous recommandons de réserver plusieurs semaines à l'avance afin de garantir la disponibilité.
. Les commandes sont prises selon nos disponibilités
. Un acompte de 30% est demandé à la prise de commande

Conditions traiteur

. Pour les buffets et cocktails dinatoires, un minimum de 15 personnes est requis
. Les buffets sont présentés sur plateaux :
caution de 2 € / personne pour le prêt du matériel
. Les photos de la carte sont non contractuelles
. Tarifs mis à jour octobre 2026

Matériel & location

. Location appareils :
Planchas : *5 € /jour ou week end*
Poêlon : *10 €/jour ou week end*
. Location du camion : 125 € la journée, selon disponibilité
(Sur présentation du permis et d'une attestation d'assurance)

Contact

Pour toute demande spécifique ou modification :

03 27 83 89 24

contact@boucherie-lesnes.fr

Livraison 30 € sur environ 15 km (Si plus, nous consulter)

Cette carte est disponible hors période des fêtes de fin d'année,
durant laquelle une carte spéciale vous sera proposée.

PAIN SURPRISE

(48 toasts)

Charcuteries / fromages	**28,50 €**
Charcuteries / saumon	**30,50 €**
Charcuteries / saumon / fromage	**32,00 €**
Tout saumon fumé	**35,00 €**

COCKTAIL DINATOIRE

(selon marché - Prix à la part)

Le Quatuor – 4 pièces / personne — **6,50 €**
(1 verrine, 1 navette, 1 wrap, 1 canapé)

L'Élégance – 8 pièces / personne — **12,90 €**
(2 verrines, 1 navette classique, 1 navette printanière, 2 wraps,
2 petits fours chauds)

Le Signature – 12 pièces / personne — **18,90 €**
(2 verrines, 2 navettes printanières, 2 canapés, 1 maki de veau, 1 maki de thon,
1 accra, 2 mini quiches, 1 crevette croustillante)

APÉRITIFS À L'UNITÉ

(Prix à la pièce - Mini 10 pièces)

Verrines	**1,80 €**
Canapés variés	**1,00 €**
Navettes classiques	**1,20 €**
Navettes printanières	**1,40 €**
Mini wraps	**1,00 €**
Maki de veau	**2,00 €**
Maki de thon	**2,00 €**
Petits fours à rechauffer	**1,00 €**

LES PLANCHES

Planche apéritive – 3 à 4 personnes environ — **18 €**
charcuteries fines et fromages

Planche terre & mer – 3 à 4 personnes environ — **24 €**
charcuteries fines, saumon fumé et gravelax

**Plateau de légumes croquants,
sauce crème ciboulette** – 4 à 5 personnes environ — **15 €**

Planche signature* – 8 personnes environ — **50 €**
charcuteries fines, pâté, saumon fumé, légumes, pickles et toasts

*** Caution de 40 €**

ENTRÉES FROIDES

(Mini 6 parts)

Foie gras de canard	136 € / kg
Millefeuille foie gras et langue fumée	92 € / kg
Saumon Bellevue	8,50 € la part
Trilogie de saumon	10,50 € l'assiette
Terrine de saumon à l'oseille	7,80 € la part
Saumon fumé artisanal	56 € / kg
Carpaccio de bœuf pesto parmesan	7,20 € l'assiette
Poireau vinaigrette, émietté de mimosa et noisettes torréfiées	10 € la part

ENTRÉES CHAUDES

(selon marché - Prix à la part - Mini. 6 parts)

Coquille Saint-Jacques sauce crustacés	8,80 €
Médaillons de lotte au vinaigre de cidre*	11,10 €
Bouchée à la reine	4,90 €
Vol au vent ris de veau	6,60 €
Cassolette de ris de veau aux morilles*	14,50 €
Feuilleté de légumes au chèvre frais	9,50 €
Risotto à la truffe et parmesan*	12,00 €
Œuf parfait sur crème de morilles et parmesan*	11,00 €
Crémeux de potimarron au bleu d'auvergne, poire et noix	7,50€
Soupes diverses à la demande	7,00€ le litre

* 3€ de consigne

PLATS CHAUDS avec garniture

(Prix à la part - Mini 6 pers)

Confit de joue de bœuf au vin rouge, purée truffée et carottes glacées — 22,00 €

Filet de bœuf périgourdin, gratin dauphinois et fagot de haricots verts lardé — 24,00 €

Carbonnade flamande, purée façon Robuchon — 14,00 €

Blanquette de veau et ses légumes — 14,90 €

Filet de veau et sa crème aux morilles, tatin de légumes confits et pomme de terre reconstituée — 24,00€

Mignon de porc à la Tome de Cambrai, endive braisée et gratin dauphinois — 13,00 €

Tajine d'agneau aux légumes confits au miel et semoule — 15,00€

Lotte sauce homardine et son riz pilaf — 14,00 €

PLATS UNIQUES

(Prix à la part - Mini 6 pers)

Paëlla — 10,50 €
(Cabillaud, poulet, gambas, moules, calamars)

Paëlla royale — 12,90 €
(Queue de lotte, poulet, échine de porc, gambas, moules et calamars)

Couscous — 9,50 €
(Poulet, agneau, merguez)

Cassoulet — 11,20 €
(Sauté d'agneau, saucisson, saucisse fumée, francfort, poitrine fumée)

Choucroute — 11,20 €
(Saucisson, petit salé, poitrine fumée, saucisse fumée, saucisse de Strasbourg)

La part de tartiflette maison — 12,90 €

Choucroute de la mer — 14,50 €
(à commander une semaine à l'avance, produits selon marché)



PLATS TRADITION

(Prix à la part - Mini 6 pers)

Jambon braisé sauce Madère	9,20 €
Noix de joue de porc à la bière	9,30 €
Noisette d'agneau au romarin	12,50 €
Suprême de pintade aux cèpes	9,90 €
Cabillaud en croûte d'herbes fraîches	14,00 €

GARNITURES

(Prix à la pièce)

Pomme de terre reconstituée	1.40 €
Tatin de légumes confits	2,00 €
Fagot d'haricots verts lardé	1.20 €
Tomate Provençale	1.20 €
Gratin dauphinois	2.40 €
Endive braisée	1.40 €
Grenailles confites	1.40 €

PLANCHAS
(Prix à la part)

Conviviale — 9 €
Rumsteck, veau, filet mignon de porc, filet de dinde, galette St Michel (4 pers min)

Familiale — 11 €
Onglet de bœuf, veau, filet mignon de porc, agneau, magret de canard, filet de dinde, mini galette St Michel (4 pers min)

Gourmande — 12 €
Filet de bœuf, onglet de bœuf , veau, filet mignon de porc, agneau, magret de canard, filet de dinde, mini galette St Michel, galette mexicaine (6 pers min)

Sauces et pomme de terre reconstituée — 1,50 €

LES PLATEAUX DE SAISON
(Prix à la part)

Le plateau montagnard — 9 € la part
Jambon blanc, jambon de Savoie, coppa, pancetta, bacon, viande des grisons, lomo ibérique

Le plateau tradition — 7 € la part
Jambon blanc, rosette, salami, bacon, jambon de Savoie, pâté

Supplément fromages *(200 gr la part)*

- Raclette — 7 € par pers
- Morbier — 7 € par pers
- Tome de cambrai — 5,50 € par pers
- Le trio — 6,90€ par pers

Le plateau Mont d'Or 430 gr + charcuteries *(5 sortes)* — 21€ pour 2 pers
Le plateau Mont d'Or 630 gr + charcuteries *(5 sortes)* — 40€ pour 4 pers
Supplément pommes de terre — 1,40€ par pers

BUFFETS

Buffet n°1

17,20 € / pers

Saumon Bellevue
Charcuteries fines
Rôti de porc
Rôti de bœuf
Carottes
Céleri
Taboulé
Pomme de terre persillade
Salades de pâtes
+ sauces

Buffet n°2

20 € / pers

Saumon Bellevue
Tomate au thon
Rôti de veau
Charcuteries
Jambon cru
Rôti de bœuf
Poulet rôti
Carottes
Céleri
Taboulé
Piémontaise
Farfalles espagnoles
+ sauces

Buffet n°3

26,50 € / pers

Saumon Bellevue
Terrine écrevisse et langouste
Saumon fumé
Foie gras
Jambon de Parme
Poulet rôti
Faux-filet rôti
Jambon braisé
Carottes
Céleri
Taboulé
Pomme de terre persillade
Champignons à la grecque
Perles marines
+ sauces

Buffet n°4

34 € / pers

Saumon Bellevue,
Crevettes bouquet
Terrine de langouste
Foie gras mi-cuit
Terrine de canard aux girolles
Charcuteries fines,
Faux-filet rôti
Rôti de veau
Jambon de Parme
Caille au porto
Perles marines
Taboulé
Salade de pâtes
Carottes
Céleri
Coleslaw
Riz niçois
+ sauces

FROMAGES

Assortiment de fromages : 5,00 € / pers
brie, mimolette, tome de Cambrai, maroilles, emmental

Supplément Salade verte

0,90 € / pers