Carte traiteur

Fêtes de fin d'année 2026

Découvrez nos suggestions gourmandes pour vos fêtes

Alexandre LESNES

Boucherie - charcuterie - traiteur

34 avenue du Quesnoy

59400 CAMBRAI

Tel : 0327838924

contact@boucherie-lesnes.fr

2026

Commandes et informations

Merci de commander le même menu par foyer

Un acompte de 30% du montant total sera demandé à la commande afin de pouvoir satisfaire vos demandes, merci de passer commande au plus tard avant le : Vendredi 18 décembre maximum pour Noël et le mercredi 23 décembre pour nouvel an .

Mercredi 23 décembre : ouvert de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h

Jeudi 24 décembre : ouvert de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h

Fermé le 25 décembre

Samedi 26 décembre de 8h30 à 13 h et de 14h30 à 17h

Mercredi 30 décembre : 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h

Jeudi 31 décembre : 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h

Réouverture le mardi 5 janvier à 8h30

Afin de rentrer dans une démarche écoresponsable,

Nos plats sont présentés en grande partie et dans la mesure des possibilités, dans des emballages composés majoritairement de fibres végétales avec 1% de plastique

Liste des allergènes disponible en magasin ou sur notre site www.boucherie-lesnes .fr

Vous pouvez trouver plus de détails sur la composition des plats et passer vos commandes de plats traiteur « spécial fin d'année » et « volailles festives » sur notre site « clik & collect » : www.boucherie-lesnes.fr

APERITIF

Pain surprise spécial fête *(48 toasts) (mortadelle IGP, jambon des Ardennes, rillettes de saumon, terrine de canard aux girolles et saumon fumé)*	**34,00 €/pce**
Mini pâté en croute de caille au raisin (500 gr)	**21,80 € / pièce**
Assiette ibérique *(jambon bellota, lomo et chorizo)*	**10,00 € l'assiette de 100 gr**
Gambas marinées au curry	**5,60 €/ 100 gr**
Planche apéro (mini 500 gr – pour 3 à 4 pers) *Charcuterie ibérique (lomo et chorizo), jambon de vendée, coppa, saltufo, comté, tome à l'ail des ours et mimolette ½ vielle*	**18,00 €/ pce**
Planche apéro « terre et mer » (mini 500 gr – pour 3 à 4 pers) *Charcuterie ibérique (lomo et chorizo), coppa, saltufo, jambon de Vendée, saumon fumé et saumon gravlax*	**24,00 € / pce**
Mini croque-monsieur festif *(truffé, saumon fumé et jambon)*	**0,95 € /pce**
Assortiment de mini quiches *Champignon ail et persil, saumon aneth, tomate chèvre basilic, légumes, fromages lardons*	**6,00 € les 5**
Verrine de foie gras de canard 60 gr	**9,50 €**

NOTRE SELECTION D'HUITRES

Huitres creuses n°3 — **13,50 € la dz**

ARCHIPEL DE LILIA
LEGRIS
FONDÉ EN 1986

L'huître LEGRIS n°3 est élevée au cœur de l'archipel des îles de Lilia pendant 3 à 4 ans. Sa chair est fine et iodée avec de légères notes de noisette. Servir à 6-8°C pour libérer le maximum de saveurs tout en gardant la fraîcheur en bouche.

A commander avant le 17 décembre pour Noël et Nouvel An

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard mi-cuit	**13,60 € les100 gr**
Millefeuille de foie gras et langue fumée maison	**9,20 € les 100 gr**
Foie gras de canard mi cuit à la vanille	**13,60 € les 100 gr**
Médaillon de saumon en Bellevue sur lit de macédoine (présentation sur plat à la demande pour mini. 4 parts – supplément de 1,00 € pour lit de perles marines)	**8,50 € la part**
Saumon fumé maison	**56,00 € le kg**
Dôme de saumon façon sushi	**7,00 € la pièce**
Assiette de gravelax de saumon aux agrumes et pickles	**8,90 € l'assiette**
Terrine de saint jacques et sa crème ciboulette	**4,50 € la tranche**
Vitello tonnato (fine tranche de rôti de veau légèrement citronnée, crème de thon et câpres citronnés)	**10,50 € la part**
Poireaux et mimosas d'œuf, vinaigrette truffée et noisettes torréfiées	**9,00 € la part**

ENTRÉES CHAUDES

Boudin blanc nature	**18,50 € le kg**
Boudin blanc truffé	**24,80 € le kg**
Bouchée à la reine (volaille)	**4,90 € pce**
Vol au vent aux ris de veau	**6,60 € pce**
Ris de veau au Madère, confit de céleri	**14,50 € le plat (*)**
Cassolette de volaille au foie gras et morilles	**6,90 € le plat**
Les 12 escargots de Bourgogne et son beurre d'ail	**9,50 € la dz**
Brioche perdue et son foie gras poêlé	**10,00 € la part**
Agnolotti à la truffe (ravioles) , crème de parmesan	**8,90 € le plat (*)**
Saint-Jacques rôties à la crème de potimarron	**12,90 € le plat (*)**
Saint Jacques et lotte sauce crémée	**8,50 € le plat**

(*) consigne 3,00 €

PLATS CHAUDS – prix à la part

Pièce de veau rôtie, jus corsé aux shiitakés	**14,50 €**
Mignon de sanglier aux airelles	**12,00 €**
Mijoté de veau, sauce blanquette aux morilles et petits légumes glacés	**14,50 €**
Paleron d'Angus confit, sauce au vin rouge	**14,50 €**
Parmentier de confit de canard et patates douces	**15,00 €**
Suprême de volaille aux morilles	**14,50 €**
Epaule de sanglier à la bière de Vaucelles	**12,00 €**
Trilogie de poissons sauce homardine	**14,50 €**
Parmentier forestier aux champignons et châtaignes	**13,00 €**
Lasagnes de légumes	**10,00 €**

ACCOMPAGNEMENTS – prix à la part ou la pièce

Risotto aux morilles	**4,50 €**
Purée de butternut	**3,00 €**
Gratin dauphinois	**2,60 €**
Pomme de terre bohémienne	**1,40 €**
Légumes d'hiver glacés au jus (panais, céleri, carotte, navet)	**3,00 €**
Pommes aux airelles	**2,00 €**
Fagot de haricots verts lardé	**1,30 €**
Fagot d'asperges vertes	**1,90 €**

LES PLATEAUX RACLETTES ET MONT D'OR – prix à la part

Le plateau montagnard **9,00 €**

Jambon blanc, jambon de Savoie, coppa, pancetta, bacon, viande des grisons, lomo ibérique

Le plateau tradition **7,00 €**

Jambon blanc, rosette, salami, bacon. Jambon de Savoie, pâté

Supplément fromages (200 gr la part)

Raclette	**7,00 €**
Morbier	**7,00 €**
Tome de cambrai	**5,50 €**
Le trio	**6,90 €**

Le plateau Mont d'Or 430 gr **21,00 €/pièce**

+ charcuteries (5 sortes) (pour 2 personnes)

Le plateau Mont d'Or 630 gr **40,00 €/pièce**

+ charcuteries (5 sortes) (pour 4 personnes)

Supplément pommes de terre **1,40 €**

PLANCHA – prix à la part

(mini 300 gr/pers) **12,00 €**

Pavé de bœuf, filet mignon de porc, selle d'agneau, magret de canard, filet de dinde, filet de caille, noix de veau

Sauce poivre et béarnaise

Supplément pomme de terre bohémienne	**1,40 €**
Location appareil plancha	**5,00 €**

VOLAILLES FESTIVES

Chapon des landes effilé	**19,90 €/kg**
Chapon des landes prêt à cuire	**22,50 €/kg**
Mini chapon prêt à cuire	**24,50 € /kg**
Dinde des landes effilée	**22,90 €/kg**
Dinde des landes prête à cuire	**25,60 €/kg**
Chapon de pintade effilé	**23,90 €/kg**
Chapon de pintade prêt à cuire	**28,50 €/kg**
Poularde des landes prêt à cuire	**20,50 €/ kg**
Cuisse de chapon (env. 550 gr)	**26,50 €/kg**
Suprême de chapon (env. 450 gr)	**34,50 €/kg**
Cuisse de poularde (env. 420 gr)	**25,90 €/kg**
Suprême de poularde (env. de 320 gr)	**34,90 €/kg**
Farce fine nature	**18,90 €/kg**
Farce fine truffée	**23,90 €/kg**

LES MENUS – prix par personne

Menu harmonie 34,00 €

Assiette de foie gras de canard mi cuit et son confit d'oignon

Saint Jacques et lotte crémée

Suprême de volaille aux morilles

Poêlée de rates du Touquet

Fagot d'asperge

Menu célébration 30,00 €

Assiette duo de saumon fumé et gravelax

Cassolette de volaille au foie gras et morilles

Pièce de veau rôti, jus corsé au shiitakés

Purée de butternut

Fagot de haricots verts