

LEFROUX Traiteur

CATALOGUE
2021

Nos Boutiques

- **Goderville**
02.35.27.75.27
- **Bolbec**
02.35.39.12.50
- **Le Havre**
02.35.42.62.31
- **St Romain**
02.32.73.77.74
- **Montivilliers**
02.35.55.09.78



Les Plats chauds prix par personne



Porcelet 5,95€

- 1 Beau morceau Porcelet
- 200 gr de Pommes de Terre rissolées



Chili con Carné 4.95€

- Haricots rouge viande et riz
- 400 gr par personne



Hachis Parmentier 4,95€

Part de 400g



Lasagne 4,95€

Part de 400g



Cassoulet 5,95€

- 1/2 tranche petit salé
1 Saucisse Strasbourg et 1 Saucisse Fumée
1 Rond de saucisson à l'Ail
300 gr Haricots Blanc et Pommes de terre



Jambon Sauce 5,95€

Belle tranche de 130g
Pomme de terre aux lardons
Sauce Cidre ou Porto



Tajine Poulet Citron 5,95€

1 Cuisse de Poulet
Légumes et Semoule



Paëlla 5,95€

1 morceau d'Echine
1/2 Cuisse de Poulet
Riz aux Fruits de Mer, Crevette, Chorizo



Tartiflette 4,95€

400 gr par personne

- supplément salade verte 0,55€/pers



Colombo Porc ou au Poulet 5,95€

200g viande
200 gr de Riz + Sauce



Pomme de Terre Savoyarde 2,30 € pièce



Couscous Poulet 4,95€

- 2 Merguez
- 2 morceaux de Cuisse de Poulet
- 250 gr Légumes et semoule



Couscous Mouton 5,95€

- 2 Merguez
- 1/2 Cuisse de Poulet
- 1 morceau Poitrine ou Collet Mouton
- 250 g Légumes et semoule



Choucroute de la mer 8,95€

- 300 gr de chou & sauce Hollandaise
- 1 morceau de Cabillaud et Saumon
- 1 Belle Crevettes et Moules



Choucroute Royale 5,95€ pers

- 1 Saucisse Strasbourg
- 1/2 Petit Salé Maison
- 1 Rond de Saucisson à l'Ail
- 1 tranche de Jambon
- 300 gr de Chou et Pommes de terre



Poulet Basquaise 4,95€

- 1 Cuisse de Poulet
- 300 gr de Riz Basquaise

Buffet Froid mini 9,95 €

Entrée de charcuterie 1 tr à l'ail, 1 tr de sec, et 1 tr de salami

1 Tranche de pâté du chef Maison

1 tranche de rôti de Porc Braisé Maison reconstitué

2 tranche de Rôti de Boeuf

200 grammes Salade Composée Maison au choix

CHIPS, CORNICHONS ET MAYONNAISE



Buffet Froid sans Porc 14.95 €

Entrées :

Verrine Cocktail fraîcheur

Tranche de Terrine Volaille Maison

Jambon Poulet Maison

Viandes :

1 Tranche de Rôti de Boeuf

1 Tranche de Rôti d'Agneau

1 Morceau de Cuisse de Poulet rôti

250 grammes de Salade Composée Maison au choix

CHIPS, CORNICHONS ET MAYONNAISE



Filet Mignon Porc 5,95€

Mignon de Porc 150g
Gratin Dauphinois et Tomate Provençale
Sauce Forestière



Confit de canard 8,95€

1 Cuisse de Canard Confit 200g
Gratin Dauphinois
et Tomate Provençale



Coq au Vin 7,95€

Viande et légumes 400g



Boeuf Bourguignon 7,95€

Viande et légumes 400g



Blanquette Veau 7,95€

Viande et légumes 400g



Menu Enfant 5,95€

Entrée Charcuterie X 3 Tranches
2 Saucisses/Semoule ou Nuggets/Purée
ou
Escalope crème/ Gratin Dauphinois

Buffet Froid Le Classic 12.95 €

Entrées :

Charcuterie 1 tr de chaque : ail, sec, salami, andouille, roulade et chorizo
1 Tranche de pâté Maison

Viandes :

1 Tranche de Rôti de Boeuf
1 Tranche de Jambon à l'Os
1 Morceaux de Cuisse de Poulet rôti

250 grammes de Salade Composée Maison au choix

CHIPS, CORNICHONS ET MAYONNAISE



Buffet Froid Le Royal 15.95 €

Entrées :

1 Cornet Jambon
1 tr de Terrine de Poisson
1 tr de Jambon sec (en MARQUISE selon nombres de pers)

Viandes :

1 Tranche de Rôti de Boeuf
1 Tranche de Rôti de Porc Filet
1 Tranche de Jambon à l'os

250 grammes de Salade Composée Maison
Au choix

CHIPS, CORNICHONS ET MAYONNAISE

Buffet Froid **Le Complet** 18.95 €

Assortiment de 3 Verrines Fraicheur

Entrées :

- Papillon de Charcuterie 1 tr de chaque :
ail, sec, salami, andouille, roulade et chorizo
- Saumon Frais Bellevue sur lit de macédoine

Viandes :

- 1 Tranche de Rôti de Boeuf
- 1 Tranche de Jambon à l'os
- 1/2 cuisse de poulet rôtie

250 grammes de Salade Composée Maison au choix

Plateau de fromages avec Salade verte

CHIPS, CORNICHONS ET MAYONNAISE



Assiette Anglaise 8,95 €

- Charcuterie avec pâté
- Rôti de Boeuf
- Rôti de Porc
- 200 grammes de salade composée

Repas Chaud 15.95 €

Assortiment de 3 Verrines Fraicheur

Entrées aux Choix :

bouchée Reine

Terrine de Poisson & Macédoine

Plat charcuterie : ail, sec et chorizo

Viandes aux Choix :

Jambon Sauce Normande ou madère

Pintade Vallée d'Auge

Colombo Poulet

Garnitures Gratin Dauphinois / Tomate Provençale

Plateau de fromages avec Salade verte



Menu Enfant 4,95€

Entrée Charcuterie X 3 Tranches

2 Saucisses/Semoule ou Nuggets/Purée

ou

Escalope crème/ Gratin Dauphinois



Repas Chaud 18.95 €

Assortiment de 3 Verrines Fraicheur

Entrées au choix :

Bouchée reine

Viandes aux Choix :

Magret de Canard Sauce Poivre ou Foie-Gras

Filet Mignon Porc Forestier

Confit Cuisse Canard

Garnitures au Choix :

Gratin Dauphinois / Tomate Provençale

Plateau de fromages avec Salade verte





Mix Plancha
avec possibilité de Prêt de Matériel

5,95€ par personne Nature
6,95€ par personne Mariné
Canard, Boeuf, Porc, Poulet
0,250g par personne.

Mix BBQ Plancha 6,60€ / personne

-2 Saucisses au choix
-1 Merguez au choix
-1 Echine de porc mexicaine
-250g de salade composées au choix



Toast froid 0,85€ pièce
Pain surprise (charcutier ou poisson
 environ 40 toasts) **29,95€ pièce**



Verrine au choix
1,30 € pièce

-Verrine de Foie Gras, Avocat/
 Crevettes, Chèvre/Tomate Confite,
 et mini tartare de Boeuf/Basilic.



Viandes cuites
présentées sur plat
prix à la tranche

- Rôti de Boeuf****: 1,80€
- Rôti de Porc Filet**: 1,60€
- Jambon à l'Os***: 2,30€
- Rôti d'Agneau****: 1,90€
- 1/2 Cuisse de Poulet Rôtie: 1,15€

*0,50gr, **0,50gr, ***0,110gr, ****0,35gr



Entrées Froides

-Coquille de Saumon, Thon ou Surimi:	2,95€
-Coquille de Saumon	3,95€
-Cornet de Jambon blanc:	2,95€
-Terrine de Poisson macédoine:	2,95€
-1/2 Pamplemousse Cocktail:	3,95€
-Jambon Cru:	2,30€
-Assortiment de Charcuterie (Saucisson à l'ail, rosette, salami, andouille, mortadelle, chorizo) :	2,50€
-Pâté Maison en tranche**:	1,20€



Salade Verte et Fromages 2,30€/pers



Feuille de Chêne



(Camembert, Chèvre, Roquefort, Emmental et pont l'évêque) **0,40gr/pers**



Les Salades Composées 9,95€ le kg au choix :

- Piémontaise (pomme de terre, tomates, oeufs, cornichons, mayonnaise)
- Auvergnate (pomme de terre, tomates, cervelas, cornichons)
- Fécampoise (pomme de terre, hareng, tomates)
- Niçoise (riz, thon, tomates, maïs, poivrons)
- Fruits de Mer (riz , fruits de mer, tomates, crème et mayonnaise)
- Espagnole (riz 3 saveurs, thon, chorizo, tomates)
- Marco-Polo (pâtes, surimi, tomates, mayonnaise)
- Catalane (pâtes, tomates, jambon blanc et fumé et sauce tartare)
- Penne au Thon (pâtes, thon, mayonnaise)
- Tagliatelles aux 2 Saumons (pâtes, saumon frais et fumé, mayonnaise)
- Perles Marines (pâtes perles, petits pois, aneth, surimi, fromage blanc)
- Taboulé (semoule, poivrons, tomates)
- Chou aux lardons (chou, lardons, dés d'emmental)
- Carottes
- Tomates
- Céleri
- Coleslaw (mélange de chou blanc, carottes râpées et mayonnaise)



Nous ne faisons pas de livraison

A partir de 30 personnes et selon la disponibilité nous pouvons vous louer une plancha à gaz (la bouteille de gaz sera à prévoir par vos soins ainsi que le flexible).

un chèque de caution de 500€ vous sera alors demandé

Un utilitaire est obligatoire pour pouvoir la transporter (Kangoo, Berlingot, Trafic ...).



A partir de 30 personnes et selon la disponibilité nous pouvons vous Louer une armoire chauffante. 30€ une journée
50€ sur 2 jours

(2H30 pour remise en température)

un chèque de caution de 500€ vous sera alors demandé

Un utilitaire est obligatoire pour pouvoir la transporter (Kangoo, Berlingot, Trafic ...).

Pas de livraison possible avec armoire chauffante !



Conditions Générales de Vente

Notre livret est valable tous les jours du 2 janvier au 20 décembre 2021.

Pensez à appeler en boutique pour prévenir de votre passage pour préparer votre repas en toutes tranquillités. Nous serons à votre écoute pour vous conseiller dans vos choix. Signalez-nous tous les interdits alimentaires (allergies, intolérances, régime médical,...) afin de prévoir un menu adapté pour la(les) personne(s) concernée(s).

Une caution vous sera demandée pour toute commande, repas chaud, buffet ou plat unique. Elle est déposée à la réservation et vous sera restituée au retour du matériel prêté (Casserole, plat inox, décor...). Pour le prêt de l'armoire chauffante la caution est de 500€ déposée à la commande également.

Suite à votre commande, un devis vous sera communiqué, ce devis devra être signé avec la mention « Bon pour accord », accompagné d'un acompte de 30% du montant du devis et du chèque de caution. La validation du devis équivaut à un engagement de votre part. Le nombre de convives sera alors à confirmer 10 jours avant le repas.

Conditions de conservation, **tout produit doit être conservé entre 0 et 4°de votre lieu de retrait jusqu'au dernier moment de consommation.**

Le retour du Matériel (Armoire Chauffante) **sale** vous sera facturé 100€.

Le matériel doit être retourné entre le lundi et le jeudi de la semaine qui suit le repas sur le même point de vente ou la commande a été prise .

Nous acceptons les commandes de Buffet Froid à partir de 10 personnes, sous réserve de disponibilité.

Nos tarifs sont indicatifs, ils peuvent être modifiés en fonction de l'évolution du prix des matières premières.

Nos Boutiques

- Goderville 02.35.27.75.27
- Bolbec 02.35.39.12.50
- St Romain 02.32.73.77.74
- Montivilliers 02.35.55.09.78
- Le Havre 02.35.42.62.31