

Menu

18.90€ par convive

Ficelle picarde

Ou Brioche poireaux, maroilles

Ou Duo terrine, jambon d'Ardennes,
crudités

Vol au vent

Ou Jambon braisé sauce Porto ou Maroilles

Ou Langue de boeuf sauce piquante

Ou Suprême de poulet sauce normande ou
forestière

Salambo

Ou Eclair café ou chocolat

Ou Part de tarte aux fruits

Menu

24.90€ par convive

Bouchée à la reine

Ou Assiette océane (terrines de poisson,
crevettes, crudités)

Veau braisé sauce cidre ou forestière

Ou Suprême de pintade sauce normande
ou forestière

Ou Filet mignon de porc sauce poivre ou
Maroilles

Part de génoise

Ou Tartelette citron meringuée

Ou Gâteau façon Saint Honoré

Menus

Repas des aînés

Repas associatif

Menu

21.90€ par convive

Bouchée à la reine

Ou Assiette océane (terrines de poisson,
crevettes, crudités)

Vol au vent

Ou Jambon braisé sauce Porto ou Maroilles

Ou Langue de boeuf sauce piquante

Ou Suprême de poulet sauce normande ou
forestière

Part de génoise

Ou Tartelette citron meringuée

Ou Gâteau façon Saint Honoré

Petits plaisirs supplémentaires

Potage 2.00€

Sorbet avec alcool 2.00€

Part de jambon à l'os salade 4.00€

Part de 2 fromages, beurre et salade 2.30€

Le personnel de cuisine est inclus pendant 3 heures. Les heures supplémentaires seront facturées au tarif en vigueur de l'entreprise.

Tarifs établis pour 50 convives minimum pour une prestation dans un rayon de 30kms autour de notre atelier

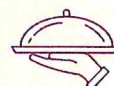
2 Voie Communale de Marbaix,
59440 Boulogne sur Helpe

☎ **03.27.61.50.02**

✉ contact@traiteur-lalaut.com   



Livraison



**Cuisine et
Service sur place***
*En option, nous



Lalaut
Traiteur



Tarifs Associations

PLATS UNIQUES*

Tarif par adulte, en plat individuel

COUSCOUS 2 VIANDES

Semoule, légumes, harissa, merguez, cuisse de poulet; Poids +/-450g

9,50€

COUSCOUS 3 VIANDES

Semoule, légumes, harissa, merguez, cuisse de poulet, épaule d'agneau; Poids +/-450g

12,90€

PAËLLA

Riz, poivrons, cuisse de poulet, chorizo, encornets, moules, crevettes; Poids +/-450g

10,50€

CARBONNADE FLAMANDE

Accompagnements: gratin dauphinois, endive braisée ou carottes cuisinées
Frites possible, nous consulter

9,50€

CHOUCRUTE

Chou, pommes de terre vapeur, saucisson à l'ail, saucisse fumée, poitrine fumée; Poids +/-450g

8,50€

CASSOULET

Haricots blancs, saucisse fumée, saucisson à l'ail, poitrine fumée; Poids +/-450g

7,50€

BLANQUETTE DE VEAU

Accompagnements: riz ou pommes de terre vapeur, carottes, poireaux, navets; Poids +/-400g

9,00€

POULE À LA CRÈME

Accompagnements: riz ou pommes de terre vapeur, carottes, poireaux, navets; Poids +/-400g

8,00€

PLATS UNIQUES*

Tarif par adulte, en plat individuel

LASAGNES BOEUF - PORC

Poids +/-450g, accompagnement: salade et vinaigrette

6,50€

LASAGNES SAUMON

Poids +/-450g, accompagnement: salade et vinaigrette

8,50€

TARTIFLETTE

Poids +/-450g, accompagnement: salade et vinaigrette

7,00€

MAROILLETTE

Poids +/-450g, accompagnement: salade et vinaigrette

7,00€

HACHIS PARMENTIER

Poids +/-450g, accompagnement: salade et vinaigrette

7,00€

PÂTES À LA BOLOGNAISE

Poids +/-450g, fromage râpé

5,50€

PÂTES À LA CARBONARA

Poids +/-400g, fromage râpé

5,00€

PÂTES AU SAUMON

Poids +/-400g, fromage râpé

6,50€

Flamiche au Maroilles, diamètre 21 cm

5,80€

Pizza classique (jambon, fromage, champignons), diamètre 21 cm

5,70€

- Tarif pris en nos locaux. Possibilité de livraison, forfait en sus. Forfait cuisine pour réchauffage et dressage des assiettes, forfait service, nous consulter. Minimum 30 convives

Tarifs valables uniquement pour les associations et les comités d'entreprise. Ces tarifs ne s'appliquent pas aux particuliers. La facture devra obligatoirement être réalisée au nom d'une association ou d'un comité d'entreprise. La réservation du repas doit être réalisée le plus tôt possible. Le nombre de convives est à confirmer 8 jours avant le repas, des modifications sont acceptées jusqu'au mercredi 11h.

Tarifs TTC dont TVA 5,5% / Tarifs au 01.01.2024