
lyonel lecherbonnier
LECHERBONNIER
TRAITEUR
NOËL & NOUVEL AN 2026

Menu 1 33.00€

Duo de mise en bouche (6€)

Rillettes de cabillaud sur chlorophylle de tétragone
Royale de champignons grillés, coulis de mûres et chantilly crème cheese

La gambas (11€)

Tartare de Gambas juste cuites, straciatella, œuf de truite et huile de persil

L'empereur (16€)

Filet d'empereur sur risotto de paëlla crémée, jus de Bouillabaisse

ou

Le poulet (16€)

Blanc de poulet fermier, crème de parmesan, tapenade de tomate et pointes d'asperges vertes
Gaufre de pomme de terre, carottes parisiennes, fagot de haricots verts

Menu 2 46.00€

Duo de mise en bouche (6€)

Rillettes de cabillaud sur chlorophylle de tétragone
Royale de champignons grillés, coulis de mûres et chantilly crème cheese

L'œuf Bénédicte (10.50€)

Œuf poché, jeunes pousses d'épinards,
tartare de saumon sur un Muffin. Sauce Hollandaise

Le Thon (14€)

Tataki de thon, taboulé aux herbes fraiches, pickles de légumes, crème fouettée au citron vert

Le Magret confit (15.50€)

½ magret de canard confit sauce Albuféra (foie gras,cognac,porto,madère, crème)
Ecrasé de Rattes du Touquet, Carottes parisiennes

ou

Le Lieu Jaune (15.50€)

Dos de lieu jaune de Bretagne, sauce oseille
Ecrasé de Rattes du Touquet, carottes parisiennes

Menu 3 49.00€

Duo de mise en bouche (6€)

Rillettes de cabillaud sur chlorophylle de tétragone
Royale de champignons grillés, coulis de mûres et chantilly crème cheese

Le Foie gras (13€)

Foie gras de canard nature, chutney exotique et vanille, mini brioche feuilletée

La St Jacques (12€)

St Jacques pochées sur coulis de Butternut,
cube de courge comme un crouton, huile de noisette

Le Chapon (18.00€)

Haut de cuisse de chapon farcie asperges verte et morilles, sauce blanquette au vin jaune.
Gaufre de pomme de terre, poêlée primeur (petits pois/fèves/mange-tout/asperges vertes)

ou

La Pintade confite (18.00€)

Cuisse de pintade confite de 7h, jus de truffes de Provence
Gaufre de pomme de terre, poêlée primeur

Mise en bouche

Assortiment de petits fours chauds 0.95€ pce
Mini chou escargot 1.00€ pce
Mini parfait de foie gras à la gelée de rose 4.00€ pce
Duo de mise en bouche (voir menu) 6.00€
Box de trio de crevettes 12pces 15€
(en samossa, en pâte filo et mini aumônière)

Pains surprise 60 pces

Le Charcuterie 32.00€
Le Charcuterie/Fromage 34.00€
Le Fraîcheur 38.00€
(Jambon, salade, œuf, tomate, mayonnaise)
Le Fraîcheur/Océan (Cocktail de crabe maison) 40.00€
L'Atlantique 45.00€
(Saumon fumé, thon, cocktail de crabe maison)
Le Terre et Mer 49€
(Charcuterie, fraîcheur, océan, saumon fumé et thon)

Les boudins blancs

Natures (Champion de France 2021) 28.60€ le kg
Truffés à 1.5% Mélanosporum+1.5% truffes d'été (Médaille d'Or 2022)38.80€ le kg

Foies gras

Terrine de canard confit 8.50€ pce
Viande de canard confite au foie gras et gésiers. Condiment de figues
Foie gras de canard entier nature
A la coupe 188.50€ le KG (~9.50€ la part de 50g)
Présentation sur plat ou individuelle (voir menu) 13.00€ la part (~50g)
Foie gras de canard poivre de Madagascar et champagne
A la coupe 188.50€ le kg (~9.50€ la part de 50g)
Présentation sur plat ou individuelle (voir menu) 13.00€ la part (~50g)
Foie gras de canard truffé
A la coupe 225.00€ le kg (~11.50€ la part de 50g)
Présentation sur plat ou individuelle (voir menu) 15.50€ la part (~50g)

Les Entrées Froides

Avocat au thon 5.50€ pce

Avocat au crabe frais 6.50€pce

Coquille de saumon individuelle 6.50€ pce

Saumon à la parisienne (6 pers. mini.) 8.00€/part
(Dos de saumon entier, macédoine de légumes, tomate, œuf)

Soufflé de saumon 6€ pce
(Mousse au saumon frais et fumé sur son toast nordique)

Hure de saumon 7€ la part
(Superposition de saumon cuit, œuf dur et persil en gelée)

Terrine de St Jacques 7.50€ la part
(Mousse brochet et petits légumes, morceaux de noix de st jacques)

Pomelos cocktail 6.50€ pce
(Cocktail de crabe maison, segments de pomelos, chair de crabe frais)

Le Tahitien 7.50€ pce
(Purée d'avocat épicée, dés de mangue, crevettes roses et sauce cocktail)

Melon aux fraises et muscat 7.50€ pce
(Billes de melon, morceaux de fraise, jambon cru et pipette de Sauternes)

Ananas surprise 6.50€ pce
(Ananas, maïs, crabe, tomate et crevettes)

Coupe nordique 7.50€ pce
(Macédoine de légumes, œuf poché, saumon fumé, médaillon de langouste, crevettes et crabe frais)

Mousseux d'asperges 6.50€ pce
(Mousse d'asperges, concombre au yaourt grec, saumon fumé, pointes d'asperges)

Saumon fumé par la maison Duhamel Jovenin
85.00€ le kg ou 10.00€/pers tranché sur plat

Langouste à la parisienne 22€ pce
½ langouste garnie de macédoine

Les Entrées Chaudes

Crêpe au jambon 3.50€ pce
(crêpe, jambon, béchamel)

Croissant au jambon 4.50€ pce
(croissant, jambon, emmental)

Tartelette forestière 4.50€ pce
(Pâte brisée, jambon, champignons, béchamel, emmental)

Tartelette au chester 4.50€ pce
(Pâte brisée, morceaux de chester, béchamel, chester râpé)

Brioche océane 6.50€ pce
(Coque briochée, crabe frais, champignons, béchamel)

Bouchée à la volaille 5.50€ pce
(Pâte feuilletée, volaille, champignons, béchamel)

Bouchée au ris de veau 6.50€ pce
(Pâte feuilletée, ris de veau émietté, champignons, béchamel)

Bouchée au saumon 6.00€
(Pâte feuilletée, saumon cuit émietté, champignons, béchamel)

Escargots 9.50€ la dz ; 5.00€ la ½ dz

Cassolette de ris de veau aux asperges 9.50€ pce
(Ris de veau émiettés, asperges blanches, sauce blanche)

Médaillon de ris de veau (pomme de ris de veau entier)
aux asperges 14.00€ la part
aux morilles 16.00€ la part

Coquille St Jacques traditionnelle 7.50€pce
(Noix de st Jacques, sauce blanche, champignons, gratinée)

Coquille St Jacques aux petits légumes 7.50€pce
(Noix de st Jacques et sauce blanche, petits légumes)

Cassolette de St jacques aux asperges 10.00€ pce
(Poêlon de noix de st Jacques et morceaux d'asperges)

Cassolette de langouste aux asperges 22.00€ pce
(½ langouste en morceaux, sauce asperges)

Cassolette de Langouste gratinée 22.00€ pce
(1/2 langouste en morceaux, sauce blanche, grainée)

Les Poissons

Filet d'empereur 12€/part

Filet de St Pierre 12€/part

Pavé de saumon 10€/part

Lieu jaune 11€/part

Lotte Bretonne 12€/ part

Sauce à choisir pour l'ensemble des convives :

- aux crevettes roses
- au safran et julienne légumes
- à l'oseille
- au beurre de citron et tartare de légumes confits

Plat de viandes et volailles



Jumeau de veau confit. Sauce morilles 12€/part

Mignon de porc crème de poireaux et chorizo 9.50€/ part

Blanc de poulet fermier crème de tomate et parmesan, pointes d'asperges vertes 9.50€/part

Jambon au champagne et pleurotes 10€/ part

Magret de canard confit Albuféra (voir menu) 11€/part

Haut de cuisse de chapon désossé farce aux asperges et morilles sauce blanquette au vin jaune 13€/part

Cuisse de pintade confite de 7h. Jus aux truffes de Provence 13€/part

Les garnitures

Pomme de terre Neufchâtel 3.00€ pce
Pomme de terre reconstituée nature ou persillée

Pomme dauphine 2.20€ pce
Mélange de purée de pomme de terre et pâte à choux

Gratin dauphinois 2.50€ la part

Pomme Maxime 2.20€ pce
Dés de pomme de terre mis en galette et frit

Galette Anna 2.50€ pce
Fleur de rondelles de pomme de terre au beurre

Ecrasé de Rattes du Touquet 2.50€ pce

Gaufre de pomme de terre 2.50€ pce

Endive braisée 2€ pce

Fagot de haricots verts 2€ pce

Poêlée primeur 2€ la part
Petits pois, fèves, mange tout, asperges vertes
Carottes parisiennes 2€ la part

Mousses de légumes au choix 2.20€ pce
Carottes, brocolis, poivrons, épinards, tomates/courgettes, asperges

Pommes cassis / framboises 2.50€ pce
Pomme fruit, confit de cassis/framboises

Volailles et gibiers crus

PAC = Prêt à cuire / LR= Label Rouge
(Difficultés d'approvisionnements possibles)

Chapon des Landes PAC (LR) 3/4kg 23.90€ le kg

Mini chapon PAC 2/2.5kg 24.80€ le kg

Cuisse de chapon PAC 500/700g 22.90€ le kg

Suprême de chapon PAC 400/600g 31.90€ le kg

Poularde des fêtes PAC (Nord/Pas de calais) 2/3kg 22.30€ le kg

Dinde blanche PAC (Nord/Pas de calais) 2.8/4kg 14.90€ le kg

Cuisse de dinde PAC (Nord/Pas de calais) 9.90€ le kg

Pintade chaponnée PAC (LR) 1.8/1.9kg 28.90€ le kg

Pintade fermière PAC (LR)1.2/1.4kg 16.30€ le kg

Cuisse de pintade 180/200grs 18.80€ le kg

Suprême de pintade 180/200grs 29.00€ le kg

Pigeon PAC 350grs 35.50€ le kg

Caille jumbo PAC 21.80€ le kg

Caille jumbo farcie 21.80€ le kg

Poulet fermier PAC 12.50€ le kg

Canard ou Canette 15.70€ le kg

Cuisse de canard (par 2) 15.50€ le kg

Cuisse de canard confite 33.10€ le kg

Magret de canard 350/400grs 30.00€ le kg

Faisan coq ou poule 800grs/1.1kg 37.00€ le kg

Volailles farcies crues

Nous consulter

Les viandes à rôtir

Filet de boeuf 59.90€ le kg

Rumsteack 30.90€ le kg

Rôti de veau au filet 35.00€ le kg

Rôti de porc filet 12.20€ le kg

Rôti de porc au filet Orloff 15.50€ le kg

Mignon de porc Béthunois (entouré de bacon) 21.80€ le kg

Les ballotines

Cochon de lait, aux foies confits de poulet et aux pistaches 48.50€ le kg

Dinde farcie aux pruneaux, châtaignes et Armagnac 48.50€ le kg

Chapon farci en vin jaune et aux morilles 48.50€ le kg

Fromage du boulonnais

Ecume de Wimereux (frais/crémeux) 5.95€pce

Camembert du Boulonnais 6.50€pce

Cap gris-nez (brossé à la bière brune) 7.95€pce

Mimolette fruité (jeune) 29.10/kg

Pavé de Wissant (frotté à la bière blonde) 13.30pce /6.65€ en demi

Pavé de Calais (rouge et moelleux) 13.30€pce/6.65€ en demi

Fort d'Ambleteuse (brossé au cidre) 14.10€pce/7.05€ en demi

Fleur d'Audresselles (frotté à l'eau salée) 13.30€pce/6.65€ en demi

Jean de Fleurette (pâte molle, croûte lavée et enrobé de fleurs séchées) 12.25€pce

Petit sablé de Noël (pâte molle, croûte au pain d'épices) 10.95€pce

Les desserts

Nos gâteaux 4 pers 16€ ; 6 pers 24€

Le Brownie
Biscuit Brownie noix de pécan, crémeux chocolat au lait, mousse chocolat noir intense

Le Montélimar
Biscuit cuillère, gélifié de framboise, mousse nougat

Le cacahuète
Biscuit madeleine, craquant cacahuète, mousse vanille/caramel

Nos individuels



Baba au rhum 4.00€pce
Baba bouchon, crème fouettée, fruits frais

Boule choco 4.00€pce
Mousse chocolat intense et speculoos, coque chocolat noir

Tiramisu café 4.00€pce
Biscuit cuillère, extrait de café, mascarpone

Arrêt des commandes
Dimanche 20 décembre 12:00 pour Noël
Dimanche 27 décembre 12:00 pour Nouvel An

Nos horaires des Fêtes

Lundi 21 et Mardi 22 : Fermé
Mercredi 23 : 9h-13h/14h30-19h00
Jeudi 24 : 9h-13h/14h30-18h00
Vendredi 25 : 9h-11h30
Samedi 26 et Dimanche 27 : heures habituelles
Mardi 29 et Mercredi 30 : 9h-12h45 /15h-19h
Jeudi 31 : 9h-13h/14h30-18h00
Vendredi 1 er : Fermeture
Samedi 2 et Dimanche 3 : heures habituelles

19 rue d'Arras 62400 Béthune
03.21.57.60.62
www.lecherbonnier-traiteur.com

Traiteur Lecherbonnier