

LEFROUX Traiteur

CATALOGUE
2025

Nos Boutiques

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





Paëlla 7,95€

1 morceau de porc
1/2 Cuisse de Poulet
Riz aux Fruits de Mer, Crevette, Chorizo



Tartiflette 6,95€

400 gr par personne

- supplément salade verte 0,85€/pers



Colombo Poulet 6,95€

200g viande
200 gr de Riz + Sauce



Couscous Poulet 7,95€

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



Filet Mignon Porc 8,95€

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



Cassoulet 6,95€

1/2 tranche petit salé
1 Saucisse Strasbourg
1 Rond de saucisson à l'Ail
300 gr Haricots Blanc



Jambon Sauce 6,95€

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



Couscous Mouton 9,95€

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



Choucroute Royale 7,95€ pers

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



Poulet Basquaise 5,95€

- 1 Cuisse de Poulet
- 300 gr de Riz Basquaise



Lasagne 6,95€

- supplément salade verte 0,85€/pers

Buffet Froid **Le Classic** 14.95 €

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 Poulet rôti

250 grammes de Salade Composée Maison au choix

CORNICHONS ET MAYONNAISE



Buffet Froid **Le Royal** 17.95 €

2 Entrées :

1 Délice de la Mer

3 tr de Cochonnaille Ail, Rosette, Roulade et 1 tr de Jambon sec Italien

2 Viandes :

1 Tranche de Rôti de Boeuf

1 Tranche de Rôti de Porc Filet

250 grammes de Salade Composée Maison

Au choix

CORNICHONS ET MAYONNAISE

Buffet Froid **Le Complet** 19.95 €

Assortiment de 3 Verrines Fraicheur

2 Entrées :

- Papillon de Charcuterie 1 tr de chaque :
ail, sec, salami, andouille, roulade et chorizo
- Délice de la mer

3 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

CORNICHONS ET MAYONNAISE



Assiette Anglaise 9,95 €

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

Buffet Froid mini 9,95 €

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

1 Tranche de pâté du chef Maison

1 tranche de rôti de Porc Braisé Maison reconstitué

1 tranche de Rôti de Boeuf

200 grammes Salade Composée Maison au choix



Menu Enfant 5,95€

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





Mix Plancha
avec possibilité de Prêt de Matériel

8,95€ par personne Nature
9,95€ par personne Mariné
Canard, Boeuf, Porc, Poulet
0,250g par personne.

Mix BBQ Plancha 9,95€ / personne

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



Toast froid 1,25€ pièce
Pain surprise (charcutier ou poisson
environ 40 toasts) **42,95€ pièce**



Verrine au choix **1,95 € pièce**

-Verrine: petits pois-fromage aux herbes poivron, noix de Saint-jacques-tomates marinées, tartare de saumon-crème concombre, crevette façon tartare-crème ciboulette.



Viandes cuites **présentées sur plat** **prix à la tranche**

- Rôti de Boeuf****: 1,95€
- Rôti de Porc Filet**:
- Jambon à l'Os***: 2,95€
- Rôti d'Agneau****: 2,30€
- 1/2 Cuisse de Poulet Rôtie:1,50€



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

Entrées Froides

-Coquille de Thon ou Surimi:	3,10€
-Coquille de Saumon	3,95€
-Cornet de Jambon blanc:	2,95€
-Terrine de Poisson macédoine:	2,95€
-Jambon Cru:	1,90€
-Assortiment de Charcuterie	
(Saucisson à l'ail, rosette, salami, andouille, mortadelle, chorizo) :	2,95€
-Pâté Maison en tranche**:	0,80€
-Délice de la Mer	3,95€



Salade Verte et Fromages 2,50€/pers



Feuille de Chêne



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



Les Salades Composées 12,95€ le kg

- Piémontaise (pomme de terre, tomates, jambon, oeufs, cornichons, mayonnaise)
- Fécampoise (pomme de terre, hareng, tomates, vinaigrette, persil, échalote)
- Niçoise (riz, thon, tomates, maïs, poivrons, olives noir, vinaigrette)
- Marco-Polo (pâtes, surimi, tomates, mayonnaise)
- Penne aux aiguillettes de poulet (pâtes, tomates, poulet, crème fraîche, curry, ail, huile d'olive)
- Pâte au thon (pâte risoni, thon, tomate séchée, basilic, olive)
- Perles Marines (pâtes perles, surimi, oeufs de truite, échalote, persil, aneth)
- Taboulé (semoule, poivrons, tomates, vinaigrette)
- Chou aux lardons (chou, lardons, dés d'emmental, vinaigrette)
- Carottes (carotte, échalote, persil, vinaigrette)
- Tomates vinaigrette (tomate, échalote, persil, vinaigrette)
- Céleri (céleri, sauce rémoulade)
- Coleslaw (mélange de chou blanc, carottes râpées et mayonnaise)
- Macédoine de Légumes



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 points de retraits

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