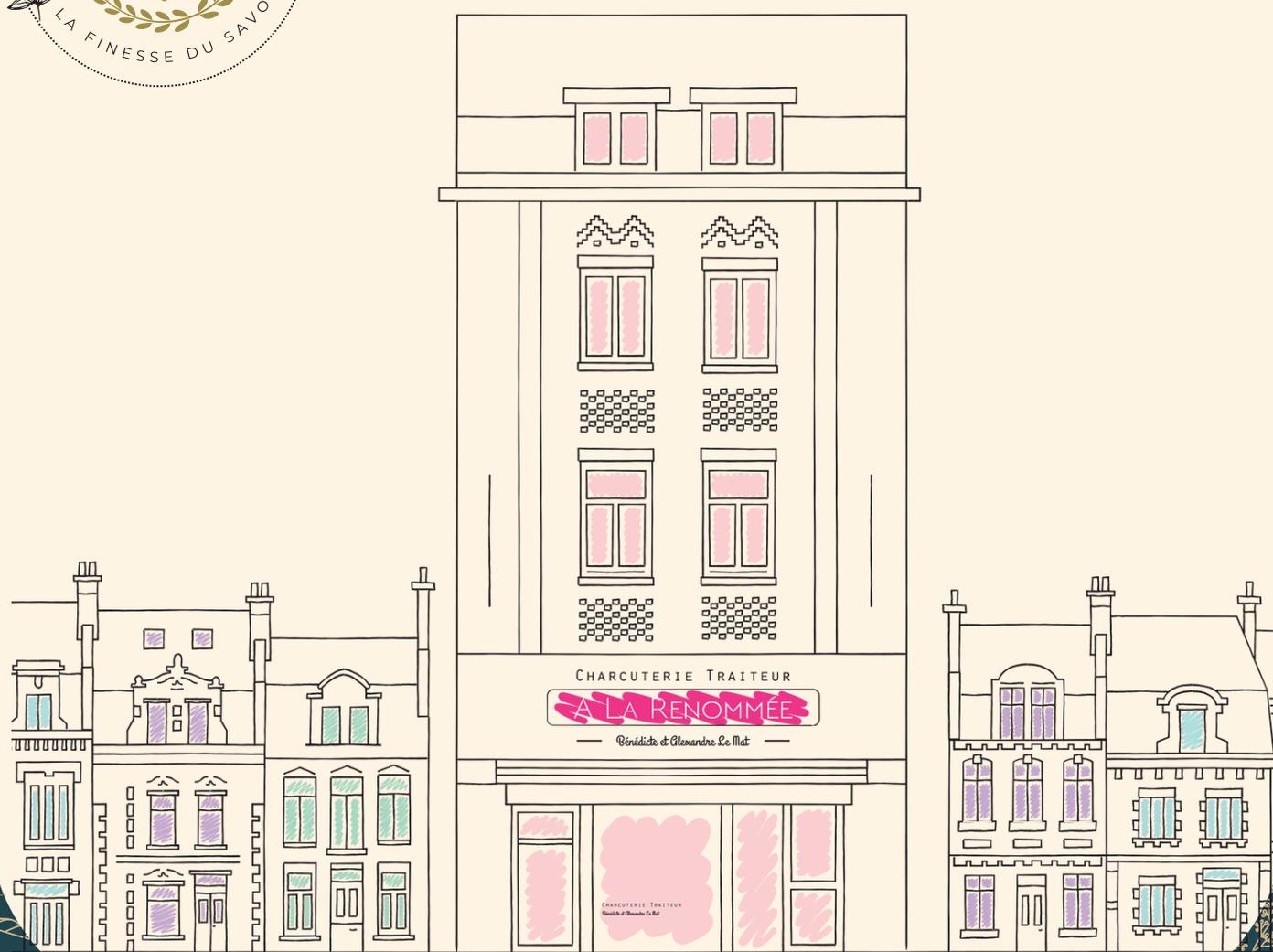


CARTE TRAITEUR



CHARCUTERIE TRAITEUR

A LA RENOMMÉE

Bénédicte et Alexandre Le Mat

21 rue des Rôtisseurs 59400 CAMBRAI

Tél 03 27 81 50 22

La charcuterie A la Renommée une vraie institution à Cambrai depuis 1950.

Nous sommes le troisième couple à la tête de cette dernière charcuterie - traiteur spécialisée de Cambrai. Le savoir-faire traditionnel qui nous a été transmis garantit des recettes traditionnelles mais également renouvelées qui suivent les nouvelles tendances. Avec, toujours à l'esprit, de vous satisfaire et de vous faire découvrir d'anciennes, comme de nouvelles saveurs. Un même objectif a été maintenu depuis les débuts : la qualité du fait maison.

L'approvisionnement de nos matières premières, est issu de l'agriculture et d'entreprises françaises, le plus souvent locales afin de vous garantir la qualité et la fraîcheur des produits. Nous tenons également à faire vivre économiquement notre territoire des Hauts de France. Grâce à la qualité des produits et du savoir-faire de nos producteurs et artisans de nos régions, vous serez conquis par les saveurs du terroir et la finesse de la gastronomie française.

Alexandre a été lui-même apprenti dans cette institution, et s'est entouré d'une équipe pluridisciplinaire de charcutiers, cuisiniers et vendeuses spécialisées où chacun met en œuvre ses compétences. Nous souhaitons assurer la continuité du savoir-faire en formant les charcutiers traiteurs de demain qui prôneront la tradition française. Vous aussi consommateurs, vous faites perdurer ce cercle vertueux en mangeant responsable et permettez de transmettre aux générations un bel avenir.

Dans cette carte traiteur, nous vous proposons une grande variété de menus: pour la semaine, le week-end, pour toutes vos occasions personnelles ou professionnelles, en grand comme en petit comité. Notre équipe en magasin se tient disponible pour vous guider et vous conseiller dans vos choix, n'hésitez pas à la solliciter.

Bénédicte et Alexandre





Apéritif

PIÈCES COCKTAIL

PLATEAU DE 24 TOASTS
Tomate œuf - Œufs de lump - Pointes d'asperges - Carottes - Perles marines - Crabe - Saumon - Céleri - Crèmeux fromage - Jambon cru **26.40€**

PLATEAU DE 8 TOASTS
Tomate œuf - Oeufs de lump - Perles marines- Saumon fumé **8.80€**

PLATEAU DE 24 MINIS
Chou gravlax, lobster roll crabe, bagel jambon cru **43.20€**

PLATEAU DE 16 BLINIS
Fromage frais saumon fumé aneth - Magret de canard fumé poivre **16.90€**

PLATEAU DE 12 MINI WRAPS
Saumon fumé - Jambon **13.20€**

PLATEAU 12 OPÉRAS GOURMANDS
Foie gras - Risotto magret de canard **13.90€**

PLATEAU DE 60 DÉCLINAISONS CHARCUTIÈRES
Pâté de tête, hure, persillé façon Bourgogne, joue de porc foie gras **60€**

SET DE 12 CÔNES DE CHARCUTERIE
Support consigné 18€ **54€**

À TIÉDIR

Petits fours chauds
Assortiment de mini quiches et feuilletages (env. 50pièces/kg) **30.50€ /kg**

Mini burger
Boeuf cheddar **1.85€ pièce**

Mini croque monsieur **1.20€ pièce**

DINATOIRE

VERRINES
St Jacques coulis de tomate/ Saumon roquette-perles marines / Avocat saumon fumé / Pêche au thon / Avocat tartare de tomate crevette / Carotte cumin jambon cru / Caviar aubergine jambon cru **1.80€ pièce**

NAVETTE
Charcuterie, Fromage, Saumon fumé **1.30€ pièce**

NAVETTE GOURMANDE
Rôti de porc salade, Crèmeux thon **1.50€ pièce**

CLUB SANDWICH
Thon ou jambon (à partir de 15 pièces) **1.95€ pièce**

WRAPS
Avocat thon ou poulet bacon ou jambon cheddar **2.50€ pièce**



Pains garnis et compagnie

PAINS GARNIS

GRAND MODÈLE 70 PIÈCES
PETIT MODÈLE 40 PIÈCES

MÉLI MÉLO

Charcuterie - fromage- saumon fumé

Grand	38€
Petit	28.50€

CHARCUTERIE-FROMAGE

Jambon blanc , jambon cru , rillettes , fromage blanc ail et fines herbes , mimolette , gouda

Grand	32€
Petit	24€

NORDIQUE

Saumon fumé

Petit	38€
-------	-----

GASCON

Foie gras , magret de canard fumé, jambon cru

Petit	34.50€
-------	--------

LES COMPOSITIONS ORIGINALES

PLATEAU COCKTAIL

composé de wrap jambon, club sandwich thon, brochette tomate-mozzarella, blinis saumon fumé, cake salé, triangle fromage, saucisson, verrine, gambas marinée
Disponible à partir de 4 personnes

19.90€/pers

BOUQUET CHARCUTERIE - FROMAGE

Assortiment de charcuterie et de fromage composé sous forme de bouquet

38€

BRUNCH - GRAZING

Coffret composé de salé (charcuterie, fromage, condiment), quiches, sucré (macaron , fruits selon saison), et fleur comestible

25€/pers

Disponible à partir de 10 personnes

APERÔ CHIFFRE

plateau en forme de chiffre, garni de charcuterie- fromage et condiment
Consigne de 18€/plateau

30€

Les commandes doivent être passées au minimum 72h à l'avance.
Les plateaux composés peuvent s'adapter aux saisons et aux disponibilités.

LES PLATEAUX COMPOSÉS CLASSIQUES

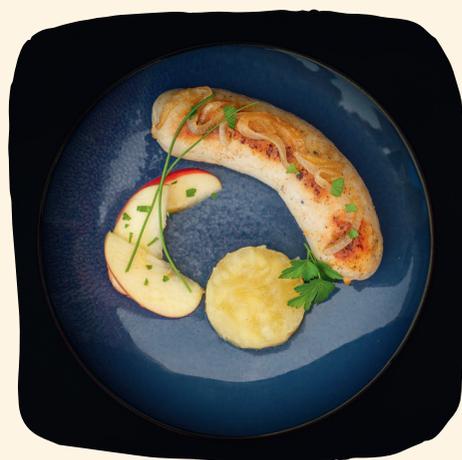
	prix par personne
Plateau charcuterie repas (180g/pers.) Jambon cru, rosette, chorizo, paté de campagne, rillettes, saucisson	6.30€
Plateau charcuterie apéritif (90g/pers.) Jambon cru, rosette, cofiolino, chorizo, lomo ibérique, saucisson, viande des grisons	4.30€
Plateau charcuterie - fromage Jambon blanc, jambon cru, saucisson, rosette, pâté de foie, rillettes, morceaux de fromages (selon disponibilité) comté, maroilles, tome de cambrai	7.50€
Plateau viandes froides (180g/pers) rôti de porc, rôti de bœuf, aiguillette de poulet marinée	8.90€
Plateau viandes froides et charcuterie (180g/pers) rôti de porc, rôti de bœuf, filet de dinde cuit, jambon cru, rosette, chorizo, saucisson	8.00€
Plateau plancha (choix selon disponibilité) bœuf, filet mignon de porc, dinde, poulet, magret de canard, côte d'agneau, poitrine fumée, sauce cocktail maison, petits légumes à griller	10.90€
Plateau raclette Jambon de montagne, noix de jambon fumée, coppa, bacon, rosette, fromage à raclette [pomme de terre vapeur +2€]	10.10€

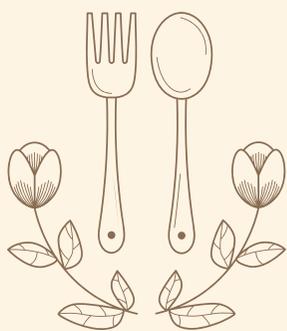
PÂTISSERIE SALÉE

	prix au kg
Pâté en croûte canard - foie gras	46€50
Pâté en croûte pintade - fruits sec - foie gras	46€50
Quiches variées (lorraine, oignon, cretoise, saumon, poireaux, méditerranéenne, maroilles)	à partir de 15.90€
Feuilleté comtois ou saumon épinards	16.90€
(vendu entier minimum 8 pers.)	26.00€
Flamiche de Cambrai	17.50€

SPECIALITÉS CHARCUTIÈRES

	prix au kg
Jambon persillé façon Bourgogne	24.50€
Pâté de tête	11.60€
Hure langue de porc en gelée aux pistaches	20.95€
Rillons	20.60€
Andouille de Cambrai médaillée d'Or	39.95€
Andouillette de Cambrai à la fraise de veau médaillée Argent	21.95€
Saucisson à l'ail	17.10€
Jambon blanc, fumé, à l'os entièrement préparés maison du désossage à la cuisson	à partir de 21.40€
Museau vinaigrette Langue de boeuf vinaigrette	17.95€ 27.50€
Rillettes de porc	16.50€
Pâtés : lapin, viandes, foie, grand-mère, campagne, lapin romarin, canard au poivre	à partir de 12.80€
Boudin noir [salé ou sucré] Disponible d'octobre à mars	13.00€
Boudin blanc [nature ou truffé] Disponible d'octobre à mars	18.90€ 23.70€





Nos idées menus

SUGGESTION COCKTAIL DINATOIRE 16.50€/PERS À PARTIR DE 10 PERSONNES

3 toasts variés
3 wraps
2 verrines
4 navettes
3 triangles de pain surprise

SUGGESTION MENU FESTIF À PARTIR DE 10PERS

20.50€/PERS.

Entrée froide
Eclair de saumon gravlax

Plat chaud
Suprême de pintade sauce champagne
morilles

30.60€/PERS.

Apéritif
2 toasts variés
2 verrines
1 wrap

Entrée chaude
Marmite de la mer

Plat chaud
Quasi de veau sauce porto

LE MENU BOUT D'CHOU 8.60 €

Mini ficelle picarde
OU pizza reine

Demi filet de poulet sauce crémée
OU nuggets de poulet
Accompagné de pommes dauphines et
d'un fagot de haricots verts

LE MENU VÉGÉTARIEN 11.85 €

Nuage d'avocat (mousse mascarpone
citronnée, tartare d'avocat , tomate séchée)

Royal d'asperges sur pesto de roquette

Risotto aux champignons

Lasagnes de légumes



Les entrées



FROIDES

Médaille de saumon farci petits légumes sur lit de perles marines	7€10
Coquille de saumon	6€30
Tartare de saumon	8€70
Buchette polaire	7€30
Coupe de la mer	7€30
Avocat au crabe	7€10
Avocat au thon	6€10
Saumon fumé par nos soins	79€/kg
Foie gras de canard des Landes maison	176€/kg
Eclair de saumon gravlax	7€20
Entremets de lieu sur piperade de légumes ou aux écrevisses selon arrivage	6€30
Royal d'asperges - pesto de roquette	6€10
Saumon en Bellevue et sa suite (mini 10 pers)	8€80
Médaille de saumon frais et sa suite	8€50

CHAUDES

Feuilleté de noix de Saint Jacques aux gambas	9€90
Croustillant de gambas au curry jaune et petits légumes	6€70
Coquille Saint Jacques	9€50
Filets de sole aux langoustines sauce Noilly Prat	9€90
Marmite de la mer	10€50
Eclair de Saint Jacques duxelle champignon sauce beurre blanc	9€95
Ravioles chèvre jambon cru	6€50
Coquille de poisson	6€50
Escargots (par 12) Disponible d'octobre à janvier	8.00€

LES CLASSIQUES

Bouchée ou crêpe aux fruits de mer	6€80
Vol au vent	5€30
Bouchée à la reine aux ris de veau	6€50
Ficelle picarde	3€40
Crêpe farcie aux champignons	3€40
Roulé au fromage jambon	3€30





Les plats chauds

A partir de 8 personnes ou se référer au menu de la semaine

TRADITIONNELS

prix à la part

Couscous	9€80
Paëlla	9€90
Cassoulet	11€50
Choucroute garnie	11€50
Carbonnade flamande	11€80
Tartiflette	9€
Lasagnes bolognaise	7€50
Lasagnes saumon poireaux	8€
Navarin d'agneau printanier	10€80
Curry d'agneau	10€80
Paupiette de dinde sauce provençale	9€90
Hachis parmentier	7€10
Moussaka	8€90
Tagliatelles : carbonara, saumon, poulet champignons, provençale	à partir de 8.90€
Cocotte de volaille façon grand-mère	11.90€
Tomate farcie - riz	8.90€
Burger boeuf	8€50
Veau nicois	12€
Parmentier ou risotto de canard confit	10€90

FESTIFS

prix à la part

Quasi de veau basse température	14€50
Moelleux de veau aux girolles	13€60
Pavé de saumon à l'oseille	14€50
Souris d'agneau confite à la fleur de thym	14€50
Gigot d'agneau à la crème d'Arleux	14€60
Filet mignon de porc à la tome de Cambrai ou à l'ail des ours	13€80
Jambon d'York sauce madère	13€60
Médailon de pintade farcie aux pommes et sa sauce morilles	13€50
Suprême de pintade sauce champagne et brunoise de légumes	13€40
Magret de canard aux poivres	13€80
Gigotine de lapin sauce moutarde à l'ancienne ou citron confit romarin	11€90
Filet de poulet fermier à la tome de Cambrai ou au maroilles ou crème	12€80
Ballotin de merlu farci aux petits légumes sauce Noilly Prat	13€60
Risotto Saint Jacques asperges vertes	11€90

***Un féculent et un légume au choix

Les buffets froids

A partir de 10 personnes

BUFFET CHAMPÊTRE À 14.60€/PERS.

VIANDES

Rôti de porc, rôti de bœuf, aiguillettes de poulet

CHARCUTERIE

Saucisson, jambon cru, rosette, roulade, pâté de campagne, rillettes

CRUDITES

Assortiment de 5 crudités au choix*

CONDIMENTS ET SAUCE

BUFFET CELESTE À 17.90€/PERS.

ENTRÉE

Médaille de saumon frais et sa suite

VIANDES

Rôti de porc, rôti de bœuf, aiguillettes de poulet

CHARCUTERIE

Saucisson, jambon cru, rosette, roulade, pâté de campagne, rillettes

CRUDITES

Assortiment de 5 crudités au choix*

CONDIMENTS ET SAUCE

* Nos crudités maison au choix : Carottes, taboulé, taboulé chorizo, taboulé tutti frutti, salade de pomme de terre vinaigrette, salade de pommes de terre haricots verts maïs tomates, salade piémontaise, betteraves rouges, lentilles vinaigrette, salade de riz vinaigrette, douceline de légumes, céleri, salade de pâtes de couleur, coleslaw, trio de crudités, tomate -mozzarella, tagliatelles sauce crémée, concombres à la crème



*** Féculents au choix : gratin dauphinois, pomme de terre mousseline, risotto, polenta crémeuse, pomme de terre bohémienne

*** Légumes au choix : tian de légumes, fagot haricots verts, fagot asperges vertes, poêlée de légumes de saison, tomate provençale, flan de légumes, tatin de légumes provençale, tatin carottes châtaignes, endive braisée, épinards



Les plateaux repas

Minimum de 8 plateaux en commande, pensez à grouper vos choix

"POULETTE" 17.90€/PERS.

Tomate éventail (tomates, œuf dur, vinaigrette moutardée)

Filet de dinde - salade fraîcheur (pommes de terre, haricots verts, mais, tomates)

Fromage, pain, beurre

Mousse au chocolat

"ALOUETTE " 19.80€/PERS.

Avocat au thon

Jambon à l'os - pommes de terre vinaigrette - carottes

Fromage, pain, beurre

Salade de fruits

"CHOUETTE" 21.50€/PERS.

Club sandwich

Assiette nordique (taboulé, macédoine, perles marines, crabe, 2 saumons, crevettes, cabillaud fumé)

Fromage, pain, beurre

Tartelette aux pommes

"FAUVETTE" 22.50€/PERS.

Médailon de saumon macédoine

Emincé de poulet mariné thym citron - Trio de crudités - taboulé

Fromage, pain, beurre

Tartelette aux fruits du moment

Commande 24h à l'avance, disponibilité selon stocks
Les livraisons de vos commandes font l'objet de frais définis suivant la zone kilométrique



Les compléments de vos repas .

PAIN 1.15€/PERS

Pour le repas : 1 boule individuelle et un pain de campagne pour 8 personnes

FROMAGE

Le plateau "régal" 4.50€ / PERS.
mimolette jeune, tome de Cambrai, maroilles

Le plateau "gourmand" 6.90€ / PERS.
brie, Saint Nectaire, comté, Sainte Maure de Touraine, tête de moine, maroilles, fourme d'Ambert, tome de Cambrai

✦ Supplément salade/vinaigrette : 0.80€/pers.

✦ Supplément pain varié fromage 0.40€/pers.

Sur demande, nous pouvons réaliser vos desserts et mignardises.

Les livraisons de vos commandes font l'objet de frais définis suivant la zone kilométrique
Un acompte de 30% sera demandé à la commande

Nos fabrications maison, en cohérence avec nos valeurs et notre vision de l'alimentation, impliquent le respect de la saisonnalité des matières premières. C'est pourquoi il convient d'accepter que certains produits ne soient pas disponibles à tout moment ou à certaines périodes.



Horaires d'ouverture :

Du mardi au vendredi
8h30-13H et 15h-19h

Le samedi
8h -13H et 15h-19h



*Au plaisir de vous renseigner et de vous accueillir en magasin au coeur de
notre centre ville de Cambrai*

CHARCUTERIE TRAITEUR

A LA RENOMMÉE

— Bénédicte et Alexandre Le Mat —

21 rue des Rôtisseurs 59400 CAMBRAI

Tél 03 27 81 50 22

Suivez nous



www.alarenommee-cambrai.fr