

Jonathan Lechevin



TRAITEUR

à Somain

Organisateur de Noces et Banquets

☎ : 03.27.98.34.77

☎ : 06.61.41.41.36

<http://traiteurjonathan.wifeo.com>

Jonathan.traiteur@gmail.com

N° de SIRET : 53206112400014

- VIN D'HONNEUR
- MARIAGES
- COMMUNIONS
- BAPTEMES
- REPAS DE SOCIETES
- REPAS D'AFFAIRES
- REPAS DE FAMILLE

Conseils et devis gratuits sur demande

Livraison en véhicule réfrigéré.

Soucieux de satisfaire sa clientèle au maximum, Jonathan :

- *Ne travaille que sur commande, avec des produits frais et de qualité.*

Pensez à réserver le plus tôt possible merci.

TARIF

2012

POUR VOS RECEPTIONS

APERITIF, LUNCH

ET VIN D'HONNEUR

Pain Surprise « Campagne »

29,00€

50 Toast

Canapés

la pièce : 0,80€

Charcuterie,

Fromage,

Poissons

Verrines

la pièce : 0,85€

Sucrées,

salées

Navettes

la pièce : 0,80€

Jambon,

Mimolette,

Mousse de foie de canard



LES PLATS UNIQUES

Couscous Super Royal 14,00€
Agneau, Poulet, Boulette Tunisiennes, Merguez, Brochettes, Légumes, Semoule, Harissa

Couscous Royal 10,00€
Agneau, Poulet, Merguez, Légumes, Semoule, Harissa

Lasagnes 7,50€
Pur bœuf et Jambon

Paella 12,00€
Poulet, Calamars, Chipolatas, bouquets, moules, Noix de Saint Jacques, Riz, Safran, Chorizo, Lotte

Bœuf à la Bourguignonne
ou
Bœuf Stroganoff 8,00€
Garniture Tagliatelles ou pommes vapeur

Cassoulet 9,50€
Au confit d'oie

Spaghettis aux noix de S^t Jacques 7.50€



LES POTAGES

En fonction de vos goûts, du marché et de la saison

<i>Velouté d'Asperges</i>	<i>3,00€</i>
<i>Velouté Cressonnière</i>	<i>3,00€</i>
<i>Velouté aux Champignons</i>	<i>3,00€</i>
<i>Crème Dubarry</i>	<i>3,00€</i>
<i>Crème de Laitue</i>	<i>3,00€</i>
<i>Soupe de Poisson</i>	<i>4,00€</i>
<i>Soupe Maraichère (10 légumes)</i>	<i>3,00€</i>
<i>Soupe à l'oignon</i>	<i>2.50€</i>
<i>Soupe Glacée à la Tomate</i>	<i>3,00€</i>
 <i>Les accompagnements sont en supplément</i>	 <i>1.00€</i>
<i>(Croutons a l'ail, gruyère, sauce rouille, aïoli..)</i>	



LES ENTREES FROIDES

<i>Médailon de Foie Gras</i>	<i>11,00€</i>
<i>Cornet de Jambon Macédoine</i>	<i>5,00€</i>
<i>Cornet de Jambon aux Asperges</i>	<i>5,00€</i>
<i>Tomate Macédoine</i>	<i>2,50€</i>
<i>Duo de Saumon</i>	<i>8,50€</i>
<i>Opéra de Saumon</i>	<i>7.50€</i>
<i>Avocat au Crabe</i>	<i>6,00€</i>
<i>Avocat aux Crevettes</i>	<i>5,00€</i>
<i>Langouste en Bellevue</i>	
<i>Prix en fonction de la saison</i>	
<i>Langouste à la Parisienne</i>	
<i>Prix en fonction de la saison</i>	
<i>Roulé de cabillaud</i>	<i>6,50€</i>
<i>Aiguillette de volaille aux vinaigres de cidre</i>	<i>3,50€</i>
<i>Pâtés en croute :</i>	
- <i>Au Canard (100g)</i>	<i>2.50€</i>
<i>Les Terrines</i>	
- <i>Légumes</i>	<i>2.20€</i>
- <i>Poissons</i>	<i>3.50€</i>
- <i>Gibiers</i>	<i>4.20€</i>
<i>En Saison :</i>	
- <i>Melon au Porto</i>	<i>4,50€</i>
- <i>Melon au Porto et aux Jambon de Parme</i>	<i>6,50€</i>

Pour d autres entrées consultez Jonathan

LES ENTREES CHAUDES

<i>Bouchée à la Reine</i>	<i>5,00€</i>
<i>Jambon Braisé a l'os (20 personnes minimum)</i>	<i>7,50€</i>
<i>Ficelle Picarde</i>	<i>3,50€</i>
<i>Quiche Lorraine</i>	<i>4,50€</i>
<i>Quiche aux poireaux</i>	<i>4,50€</i>
<i>Quiche aux fromages (Gruyère, Gouda)</i>	<i>4,00€</i>
<i>Quiche aux Maroilles</i>	<i>5,00€</i>
<i>Œuf pochés aux saumons</i> <i>(Saumons frais, crème fraîche, ciboulette et concassé de tomate)</i>	<i>5,50€</i>
<i>Coquille Saint Jacques</i>	<i>6,50€</i>
<i>Noix de Saint Jacques flambée au pastis</i>	<i>7,00€</i>
<i>Feuilleté de Saumon</i>	<i>6,00€</i>
<i>Bouchée aux Cocktails de Fruits de Mer</i>	<i>5,00€</i>

Pour d autres entrées consultez Jonathan



LES VIANDES ET LES VOLAILLES

EN PLATS CHAUDS

BŒUF :

<i>Faux filet en tournedos Forestière ou poivre</i>	17,00€
<i>(Prix indicatif selon cours)</i>	
<i>Tournedos Rossini (foie gras)</i>	17,00€
<i>Filet de bœuf Wellington (en croûte)</i>	15,00€

VEAU :

<i>Médaille de veau bordelaise</i>	14,00€
<i>(Prix indicatif selon cours)</i>	
<i>Carré de veau rôti aux champignons</i>	15,00€
<i>(Prix indicatif selon cours)</i>	
<i>Poitrine de veau farcie</i>	13,00€

AGNEAU

<i>Gigot d'agneau rôti vert pré</i>	9,00€
<i>Selle d'agneau Sévillane</i>	14,50€
<i>Souris d'agneau caramélisé</i>	13,50€

PORC :

<i>Filet mignon au miel</i>	12,00€
<i>(Prix indicatif selon cours)</i>	
<i>Carré de porc caramélisé</i>	11,00€
<i>(Prix indicatif selon cours)</i>	
<i>Filet de porc au miel et à la moutarde</i>	9,50€

VOLAILLE :

<i>Filet de canard en tournedos</i>	14,00€
<i>Magret de canard (au miel et vinaigre de balsamique ou au poivre vert)</i>	11,00€
<i>Fondant de Pintadeau farci à la Normande</i>	10,50€
<i>Suprême de poulet aux champignons</i>	8,80€
<i>Ballotin de volaille aux petits légumes</i>	9,00€

3 GARNITURES DE LEGUMES OU FRUITS AU CHOIX 3,50 €

LEGUMES

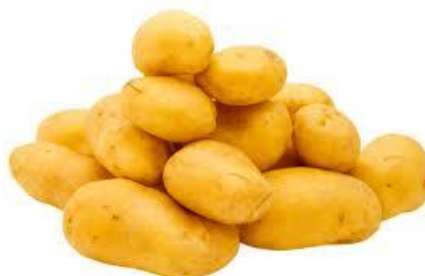
*Fagot de haricots verts
Fagot d'Asperges vertes
Tomate provençale
Flageolets
Petits pois, carottes
Petits pois à la Française
Champignons farcis
Brocolis
Chou-fleur
Poêlé de légume
Endives au caramel, endives braisées
Jardinière de légumes
Flan de courgettes
Tatin d'oignons confits*

POMME DE TERRE

Gratin dauphinois, pomme Anna, blini de pomme de terre, pomme duchesse

FRUITS

Poires, airelles, pommes, ananas, lychees



LES ACCOMPAGNEMENTS POUR VOS SALADES

Voir aussi les entrées froides

<i>Jambon cuit à l'os (mini 20 personnes)</i>	<i>4,50€</i>
<i>Jambon de Bayonne</i>	<i>4,50€</i>
<i>Jambon de Parme</i>	<i>5,50€</i>
<i>Suprême de chaud / froid de poulet</i>	<i>5,00€</i>
<i>1/4 de poulet rôti en gelée</i>	<i>4,50€</i>
<i>Rôti de filet porc en gelée</i>	<i>5,50€</i>
<i>Aiguillette de magret de canard</i>	<i>7,50€</i>
<i>Gésier de canard confit</i>	<i>4,00€</i>
<i>1/4 de pintadeau rôti suprême</i>	<i>4,50€</i>
<i>Ballottine de volaille</i>	<i>6,00€</i>

Salade verte mélangée :

<i>Maison</i>	<i>Pomme, Lardons, Noix, Fromage</i>	<i>3.00€</i>
	<i>Ou</i>	
	<i>Noix et raisins</i>	<i>2,00€</i>
	<i>Ou</i>	
	<i>Croûtons et fromage</i>	<i>2,00€</i>
<i>Le plateau de 4 fromages avec beurre</i>		<i>3.00€</i>
<i>Le plateau de 5 fromages avec beurre</i>		<i>3.50€</i>
<i>Le plateau de 7 fromages avec beurre</i>		<i>5.00€</i>

MENU ENFANT

7,50€

Roulé de jambon macédoine

Blanc de volaille aux champignons

Gratin dauphinois

Ou

Gratin de pâtes

Mousse au chocolat

BUFFET FROID

Buffet à 12.00 €

*Roti de bœuf,
rôti de porc en gelée,
poulet rôti,*

*carottes,
céleri rémoulade,
salade piémontaise,
tomates ciboulette,*

Condiments et sauces

Buffet à 16,00 €

Rôti de bœuf
Chaud froid de volailles

Jambon
Jambon de Bayonne
Pâté de campagne
Rosette

Carottes râpées
Betteraves rouges
Salade piémontaise
Salade niçoise
Céleri rémoulade
Concombre

Condiments et sauces



Buffet à 18.00€

Roulé de poisson

Rôti de bœuf
Chaud-froid de volailles

Jambon blanc
Jambon de Bayonne
Salami
Rosette

Carotte
Pâte au pesto
Betteraves rouge
Salade andalouse
Piémontaise
Céleri rémoulade
Concombre

Condiments et sauces

BUFFET PRESTIGE

27,00€

*Filet de Saumon entier
et sa Macédoine*

*Aiguillette de volaille
Au vinaigre de cidre*

Cornet d'asperges au jambon

*Rôti de Bœuf
Rôti de porc*

*Planche du charcutier :
-Jambon de Bayonne
-Pâté en croute
-3 saucissons variés*

*Salade piémontaise
Salade de lentilles
Taboulé
Duo de céleri et carottes
Concombres
Tomates*

*Plateau des 7 fromages
Beurre*

Condiments et sauces

LES SALADES COMPOSEES

à 2,60 €

Aida

Frisée, tomates, artichauts, poivrons

Américaine

Tomate, pomme de terre, céleri vert

Andalouse

Riz, tomates, poivrons

Piémontaise

Pommes de terre, œufs durs, jambon, tomates, cornichons

Taboulé

Semoule, poivrons, tomates, oignons, citron, menthe

Farfale al pesto

Farfale, pesto et olives vertes

Crudités diverses

LES SALADES COMPOSEES

à 3,90€

Marguerite

Chou-fleur, pomme de terre, haricots, asperges

Mercédès

Frisée, betteraves rouges, cèleri vert, oranges, œufs durs

Rachel

Artichaut, asperges, champignons, cognac et porto

Orlof

Cèleri vert, artichauts, jambon, blancs de volaille, champignons, spaghettis

Niçoise

Riz, poivrons, tomates, olives, thon

Beatrix

Haricots verts, tomates, cresson, œufs durs

Belle Hélène

Cèleri rave, betteraves rouges, champignons, noix

Carmen

Cèleri rave, pommes noisettes, endives, œufs durs, tomates

LES SORBETS

*FRUITS, ALCOOL ET DECOR
DE PRESENTATION*

3,00€

Sorbet poire William / Eau de vie poire

Sorbet pomme / calvados

Sorbet Fruits rouges / vodka

Sorbet mandarine / liqueur impériale

Sorbet citron vanille lychees / alcool de rose

Sorbet fruits exotiques / rhum blanc ou vodka

Sorbet Citron vert / Vodka



Jonathan vous propose également :

Des cours de cuisine à domicile

20.00€ de l'heure

Cuisinier à domicile

20.00€ de l'heure

Des plateaux repas

12.00€

Les petits déjeuners

5.00€

Mini croissants

Mini pain aux chocolats

Café

Chocolat

Jus d'orange

