

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 - Œufs de lump - Perles marines - Saumon fumé **8.80€**

PLATEAU DE TAPAS

Assortiment charcuterie et fromage, par 8 ou 24 **1.70€ pièce**

PLATEAU DE 16 BLINIS

Fromage frais saumon fumé aneth - Magret de canard fumé poivre **16.90€**

PLATEAU DE 12 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 **1.75€ 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**

BUNS

Pain brioché jambon cru fromage ou poulet pesto **4.30€**



Pains garnis et compagnie

PAINS GARNIS

GRAND MODÈLE 70 PIÈCES
PETIT MODÈLE 40 PIÈCES

MÉLI MÉLO

Charcuterie - fromage- saumon fumé

Grand 33€
Petit 25€

CHARCUTERIE - FROMAGE

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

Grand 30.50€
Petit 22€

NORDIQUE

Saumon fumé , rillettes de poissons

Grand 42€
Petit 29€

GASCON

Pain aux noix , foie gras , magret de canard fumé, jambon cru

Grand 46€
Petit 32€

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

18.80€/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), sucré (macaron , fruits selon saison), et fleur comestible
Disponible à partir de 2 personnes

25€/pers

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	41€50
Pâté en croûte pintade - fruits sec - foie gras	45€50
Quiches variées (lorraine, oignon, cretoise, saumon, poireaux, méditerranéenne, maroilles)	à partir de 15.90€
Feuilleté comtois ou saumon épinards (vendu entier minimum 8 pers.)	16.90€ 26.00€
Flamiche de Cambrai	17.50€

SPECIALITÉS CHARCUTIÈRES

	prix au kg
Jambon persillé façon Bourgogne	18.90€
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
Entremets nordique	8€00
Coupe de la mer	7€30
Avocat au crabe	7€10
Avocat au thon	5€95
Saumon fumé par nos soins	75€/kg
Foie gras de canard des Landes maison	176€/kg
Eclair de saumon gravlax	7€
Entremets de lieu sur piperade de légumes ou aux écrevisses selon arrivage	6€10
Royal d'asperges - pesto de roquette	6€50
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	8€30
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€40
Veau nicois	12€
Parmentier ou risotto de canard confit	10€90

FESTIFS

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€60
Jambon d'York sauce madère	13€60
Médaille de pintade farcie aux pommes et sa sauce morilles	13€50
Suprême de pintade sauce champagne et brunoise de légumes	13€40
Filet de canette aux poivres	12€
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, tartare de tomates, tagliatelles sauce crémeuse, concombres à la crème



CHARCUTERIE TRAITEUR

A LA RENOMMÉE

— Bénédicte et Alexandre Le Mat —

*** 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.

Médaille 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 3.90€/PERS.

Plateau assorti : mimolette jeune, brie, tome de Cambrai, maroilles, comté et un pain varié pour 6 personnes

supplément salade/vinaigrette : 0.60€/pers.

DESSERTS

Souhaitant rester spécialisés dans la charcuterie et le traiteur salé, nous travaillons avec notre pâtisserie partenaire Valentine Denys « Croc&moi » pour vos desserts. Sa pâtisserie est en adéquation avec notre vision de l'alimentaire et de notre travail. En effet, la qualité et la finesse de son travail sont dans la continuité de nos valeurs. Valentine répondra directement à vos demandes particulières ou personnalisées. Pour les commandes courantes, voici ce que nous vous proposons sous réserve de ses disponibilités

Mignardises sucrées 1.55€ pièce

Tartelette aux fruits de saison 4.90€

Entremets individuels (chocolat, fruits rouges, passion): 6.50 €

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, implique 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