



## EXEMPLES DE MENUS

Minimum 10 personnes

Tarif remisé

### Menu 1 sans légumes: 16,20€

Médaillon de saumon garni

Cuisse de pintade forestière

### Menu 2 sans légumes :18,00€

Croûte forestière

Suprême de pintade comté vin jaune

### Menu 3 sans légumes :24,50€

Duo de foie gras

Morillade comtoise vin jaune morilles

### Menu 4 sans légumes :30,00€

Délice du Périgord et ses briochins

Dos de sandre aux crevettes

Délice de chapon aux morilles

### Menu 5 sans légumes : 40,00€

Coquille Saint-Jacques au champagne

Foie gras maison

Filet de bœuf morilles

### Tarif : Repas à emporter sur place

Cuisinier 50€ de l'heure sur place

## Plat du jour complet à 10,00€

Pour nos séniors livrés

Comportant:



1 soupe  
1 entrée  
1 plat du jour  
1 dessert

Possibilité d'être livré :

Jour de livraison :

mardi matin  
Jeudi matin  
Samedi matin

N'hésitez pas ,renseignez vous

# Hervé LEY

TRAITEUR

3 rue du Cdt Rolland

25310 HERMONCOURT

tél. 03 81 30 89 09

[www.traiteur-maison-ley.fr](http://www.traiteur-maison-ley.fr)

Boucherie-Charcuterie -Fromagerie

## Notre carte menus 2026



Avec nous, vous êtes dans le bon !



Avec nous ,vous êtes dans le bon!



## Conditions de vente

Toute commande sera définitive  
après un acompte de 30% du montant total.  
Le solde est à régler à la livraison .

Les matières premières étant soumises à d'éventuelles variations  
nous nous réservons le droit de modifier nos tarifs.

Forfait livraison froide à partir de 30€ suivant les kilomètres  
Forfait mise en température et livraison 60€  
suivant kilomètres



## NOS SALADES la portion

Salade de gésiers.....	7,50 €
Salade Landaise au magret fumé.....	8,00 €
Salade Norvégienne au saumon fumé.....	9,50 €
Salade Franc-comtoise.....	9,00 €

## NOS ENTRÉES FROIDES la portion

Chiffonnade de jambon cru.....	7,50 €
Supplément pour du melon selon le court.....	
Hors d'œuvres variés :.....	9,00 €
( 2 salades ,2 charcuteries,1 viande froide )	
Délice du Périgord et ses briochins.....	7,00 €
Assiette gourmande Landaise.....	10,00 €
Foie gras gastronomique et sa brioche.....	14,00 €
Duo de foie gras et Délice du Périgord et ses briochins	10,00 €

## NOS POISSONS FROIDS la portion



Saumon fumé et ses canapés.....	13,50 €
1/2 Langouste en Bellevue.....	20,00 €
Terrine de poisson garnie.....	7,50 €
Médaillon de saumon garni.....	8,00 €

## NOS POISSONS CHAUDS la portion



Coquilles Saint-Jacques au champagne	9,50 €
Marmite de la mer safranée	9,50 €
Corolle de sole farci aux Saint-Jacques .....	9,80 €
Dos de cabillaud à la fondue de poireaux....	10,00 €
Dos de sandre aux crevettes	11,50 €
Cassolette d'écrevisses	8,00 €

Les matières premières étant soumises à d'éventuelles variations  
nous nous réservons le droit de modifier nos tarifs.

**Commande minimum 10 personnes**

## \* NOS ENTRÉES CHAUDES

	la portion
Bouchée à la reine.....	7,50 €
Croûte forestière.....	7,00 €
Croûte aux morilles (100% morilles).....	12,00 €
Croûte forestière et morilles (100% morilles).....	10,00 €

\* 200 gr de sauce par pers

## NOS VOLAILLES la portion

Colombo de poulet .....	9,00 €
Cuisse de pintade forestière.....	10,00 €
Cuisse de canard forestière .....	11,50 €
Magret de canard farci du chef et sa sauce macvin c	10,90 €
Magret de canard aux morilles.....	13,95 €
Magret de canard farci Henry IV au foie gras.....	12,50 €
Moelleux de dinde au comté .....	12,00 €
Coq au vin.....	10,00 €
Cuisse de jeune coq au vin jaune et morilles.....	15,00 €
Délice de chapon aux morilles.....	15,00 €
Suprême de pintade comté et vin jaune.....	13,00 €
Suprême de pintade forestier.....	14,00 €

## NOS VIANDES la portion

Morillade Comtoise au vin jaune.....	13,00 €
Morillade comtoise au vin jaune et morilles.....	15,00 €
Quasi de veau <<Vallée d'Auge>> .....	10,50 €
Daube de bœuf lardons et petits paris.....	10,00 €
Filet de bœuf forestier .....	15,00 €
Filet de bœuf aux morilles .....	19,00 €
Gigot d'agneau à la crème de thym.....	10,50 €
Gigot d'agneau St -Hubert.....	10,50 €
Mignon de porc forestier.....	11,00 €
Mignon de veau forestier et morilles.....	17,50 €
Joue de porc du chef.....	10,00 €
Blanquette de veau à l'ancienne .....	9,00 €

## GIBIERS (en saison) la portion

tarif variable suivant le cour	
Civet de sanglier .....	10,50 €
Civet de chevreuil sans os.....	11,00 €
Civet de lièvre .....	9,50 €
Sauté de biche.....	10,50 €
Gigue de chevreuil Grand Veneur.....	13,00 €

Tarif : Repas à emporter sur place

## PLATS UNIQUES

commande 10 personnes minimum

	la portion
Marmite Franc Comtoise (pomme de terre , carotte ,morille,saucisse montbéliard et vin jaune)	14,00 €
Gratin d'hiver .....	7,50 €
(pomme de terre ,carotte et saucisse de Montbéliard)	
Potée Comtoise (4 viandes ).	11,50 €
( choux ,carotte ,pomme de terre,lard fumé,échine fumée porc frais ,saucisse de Montbéliard )	
Choucroute au Riesling (5 viandes ).	11,50 €
( choucroute ,pomme de terre,lard fumé,échine fumée viennoise ,porc frais ,saucisse de Montbéliard )	
Tartiflette.....	7,50 €
Baeckahof.....	13,00 €
( pomme de terre ,poireaux ,bœuf ,agneau ,porc )	
Lasagnes ( bolognaise et béchamel maison )	7,50 €
Paëlla (3 viandes et fruits de mer ).	12,00 €
( poulet ,dinde ,porc ,fruits de mer ,crevette )	
Paëlla 3 viandes + poisson et fruits de mer .....	13,50 €
( poulet ,porc,dinde ,cabillaud ,fruits de mer ,2 crevettes )	
Couscous ( 4 viandes ).	12,00 €
( bœuf ,poulet ,boulettes agneau ,merguez )	
Couscous Royal ( 5 viandes ).	14,00 €
( bœuf ,poulet ,boulettes agneau ,merguez ,épaule agneau )	
Cassoulet (4 viandes ).	13,50 €
( saucisson ail,agneau,toulouse ,cuisse canard confites )	

Forfait livraison froide à partir de 30€ suivant les kilomètres

Forfait mise en température chaude et livraison 60€ suivant kilomètres

## NOS GARNITURES

	la portion
Julienne de légumes... la portion	2,50 €
Fagots de haricots ver la pièce	2,00 €
1/2 Tomates provençal la pièce	2,00 €
Spazzles, Risotto	3,00 €
Nos gratins de pomme de terre.....	3,50 €
Dauphinois ,Franc-comtois ,	
Nos gratins de légumes :.....	la portion
Brocolis ,Courgettes ,choux fleur	4,00 €
Assortiment de 3 garnitures.....	6,50 € la portion
Gratins ,Fagots de haricots verts et tomates à la Provençale	
Pour autre garniture :nous consulter,	
Plat de Fromages (3 sortes ).....	6,50 €

Commande minimum 10 personnes