



MAISON BOHRINGER

CARTE TRAITEUR PRINTEMPS - ÉTÉ 2026



WWW.MAISON-BOHRINGER.COM

APÉRITIFS

Petits fours à réchauffer 14,90€

12 pièces. Assortiment de mini quiches (lorraine, maroilles, saumon, chorizo) et mini pizza

Petits fours festifs 14,90€

12 pièces. Assortiment de mini burger, mini hot-dog, mini tapaz.

Plateau navettes garnies 36€

30 pièces. Assortiment : jambon blanc, salade, tomate. Mousse de canard. Rillettes d'oie. Crabe

Plateau mini pain pita 26€

20 pièces. Assortiment de mini pains pita garnis de poulet et choux chinois

Plateau mini coque foie gras 25€

20 pièces

Plateau bruchetta 24€

20 pièces. Assortiment de mini toasts à l'ail, tapenade tomates confites, chorizo

Plateau nordique club 26€

20 pièces. Assortiment de mini pains suédois garnis de saumon fumé, crème fraîche, tomate

Planche fromage apéro 39,90€

5/7 pers. Selles/cher, Comté 18 mois, Tomme Marotte (brebis), Tomme à l'ail des Ours et Fleurs d'Alpage



Plateau médaillon wraps 26,40€

24 pièces. Jambon, tartare tomate, salade. Saumon fumé, tartare de concombre, salade

Plateau verrines salées 24,90€

12 pièces. Crabe, tartare de tomate. Cocktail de crevettes, tartare de concombre, saumon sur perles marines, rillettes de saumon

TAPAS

Tapas bistro 14,90€

2/3 pers.

Assortiment charcuterie, antipastis

Planche Tapas 59,90€

10/15 pers.

Assortiment charcuterie, antipastis

APÉROBOX RÉVEILLON

53,85€ LE PLATEAU

6 navettes garnies, 3 cannellonis de saumon, 6 médaillons wraps, 6 minis bruschettas, 3 verrines salées, 3 nordiques club saumon, 3 cannellonis hamosso, 6 mini pains pita au poulet, 3 coques mousse de foie gras, 3 minis coulles scampis sauce aigre douce.



Pain club sandwich 43,90€

30 pièces.

Assortiment de mini pains garnis : Jambon, salade, tomate. Crabe, salade. Filet américain, salade. Saumon fumé, tartare concombre. Fromage, salade.

PAIN SURPRISE

8/10pers. 48 toasts

Pain surprise charcuterie/fromage 34,90€

mousse de canard, mousse de foie, jambon-beurre, rillettes, mortadelle, fromage ail & fines herbes

Pain surprise océan 36,90€

salade de crabe, rillettes de saumon, saumon fumé

Pain surprise terre & mer 35,90€

mousse de canard, rillettes, mousse de foie, saumon fumé

BUFFETS

A partir de 15 personnes

BUFFET GASPART 16,90€/PERS

Crudités

Carottes râpées, taboulé, coleslaw, tartare de tomate, salade de pâtes aux légumes grillés, persillade de pommes de terre

Charcuterie

Jambon blanc, jambon de pays, rosette de Lyon, andouille, mortadelle, saucisson à l'ail, salami, salami au poivre, chorizo, terrine, apérisecs

Viandes froides

Rôti de boeuf cuit, rôti de porc cuit, rôti de dinde épinards et poivre vert, rôti de dinde champignons

Sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup, sauce plancha, cornichons

2 pains céréales, 1 micro beurre

BUFFET BALTHAZAR 22,90€/PERS

Entrée (une au choix)

Saumon bellevue, bol océan, ananas surprise ou melon cocktail

Crudités

Carottes râpées, taboulé, coleslaw, tartare de tomate, salade de pâtes aux légumes grillés, persillade de pommes de terre

Charcuterie

Jambon blanc, jambon de pays, rosette de Lyon, andouille, mortadelle, saucisson à l'ail, salami, salami au poivre, chorizo, terrine, apérisecs

Viandes froides

Rôti de boeuf cuit, rôti de porc cuit, rôti de dinde épinards et poivre vert, rôti de dinde champignons

Sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup, sauce plancha, cornichons

2 pains céréales, 1 micro beurre

SUPPLÉMENT FROMAGE 4,50€/PERS

Tome de Cambrai, Fourme d'Ambert et Brie de Meaux

BUFFET MELCHIOR 29,90€/PERS

Apéritif 3 pièces/pers

1 navette garnie, 1 médaillon wrap, 1 mini bruchetta

Entrée 1

Assiette terrine foie gras girolles et ses pains d'épices

Entrée 2

Saumon Bellevue

Crudités

Carottes râpées, taboulé, coleslaw, tartare de tomate, salade de pâtes aux légumes grillés, persillade de pommes de terre

Charcuterie

Jambon blanc, jambon de pays, rosette de Lyon, andouille, mortadelle, saucisson à l'ail, salami, salami au poivre, chorizo, terrine, apérisecs.

Viandes froides

Rôti de boeuf cuit, rôti de porc cuit, rôti de dinde épinards et poivre vert, rôti de dinde champignons

Fromage

Tome de Cambrai, Fourme d'Ambert, Brie de Meaux

Sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup, sauce plancha, cornichons

2 pains céréales, 1 micro beurre

BUFFET OR 29,90€/PERS

Apéritif 3 pièces/pers

1 navette garnie, 1 médaillon wrap, 1 mini bruchetta

Entrée 1

Coupelle trilogie autour du saumon : mini tartare saumon, saumon fumé ficelle sur toast nordique, rillettes de saumon sur perles marines

Entrée 2

Coupelle Sud Ouest :

Foie gras mi-cuit, toasts, confit framboise

Crudités

Carottes râpées, taboulé, coleslaw, tartare de tomate, salade de pâtes aux légumes grillés, persillade de pommes de terre

Charcuterie

Jambon blanc, jambon de pays, rosette de Lyon, andouille, mortadelle, saucisson à l'ail, salami, salami au poivre, chorizo, terrine, apérisecs.

Viandes froides

Rôti de boeuf cuit, rôti de porc cuit, rôti de dinde épinards et poivre vert, rôti de dinde champignons

Fromage

Tome de Cambrai, Fourme d'Ambert, Brie de Meaux

Sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup, sauce plancha, cornichons

2 pains céréales, 1 micro beurre

ASSIETTE BAMBINO 7,90€/PERS

1/2 blanc de poulet émincé, carottes râpées, taboulé, tartare tomate, coleslaw.

REPAS SUR MESURE

ENTRÉES FROIDES

A partir de 6 personnes

Assiette Terre & Mer 12,90€
Foie gras, toast pain d'épices, toast figues et noix, confits de framboise. Saumon fumé ficelle, toasts nordique.

Ananas surprise 7,90€
Demi ananas garni de cubes d'ananas, salade de crabe, crevette.

Melon cocktail de crevettes 5,90€
Demi melon, billes de melon, cocktail de crevettes, crevettes.

Saumon Bellevue 9,90€
Filet de saumon (100g/pers), perles marines, tartare de tomate, tartare de concombre.

Assiette coeur de saumon sur saveurs océanes 9,90€
Pavé de saumon cuit, dôme de perles marines, tartare tomate, crabe, cocktail crevettes, citron, crevette.

Assiette Sud ouest 10,90€
Terrine de foie gras, toasts figues noix, toasts pain d'épices, confit de framboise

Plateau de saumon fumé ficelle 8,90€
Accompagné de toasts.

Plateau du charcutier 7,20€
Assortiment de charcuteries.

Plateau de foie gras de canard 10,90€
Avec toasts et confit de framboise.

ENTRÉES CHAUDES

A partir de 4 personnes

Cassiolette Ravioles écrevisses 9,90€
et asperges vertes sauce nantua

Aumônière aux fruits mer 7,90€
Crêpe, st-jacques, moules, crevettes, béchamel.

Cassiolette ravioles aux truffes 10,90€
Ravioles, truffes, crème.

Cassiolette ris de veau 11,90€
aux morilles

Cassiolette océane 10,90€
Cabillaud, moules, crevettes, moules, st-jacques, scampis.

PLATS

A partir de 8 personnes

Médailillon de veau de Corrèze 20,90€
crème de pleurotes
Timbale de pdt grenailles au sel de Guérande, fagot asperges vertes, crumble légumes méditerranéens

Poirine de pintade farce cèpes 19,90€
et bolets sauce foie gras
Timbale gratin dauphinois, fagot asperges vertes, crumble légumes méditerranéens.

Brochette mignon de porc 19,90€
crème de maroilles
Tmbale gratin dauphinois, fagot haricots verts, tomate provençale.

Souris d'agneau au thym 19,90€
Timbale de pdt grenailles au sel de Guérande, fagot asperges vertes, crumble légumes méditerranéens..

Filet de Saint-Pierre 20,90€
sauce précieuse
Timbale de risotto aux champignons, bouquet de légumes croquants, fagot asperges vertes.

Filet de poulet pesto 18,90€
mozzarella sauce tomate basilic
Timbale de gratin dauphinois, fagot haricots verts, tomate provençale.



FORMULES PLANCHA

PLANCHA TRADITION 10,90€ PAR PERSONNE

1 mini tournedos, 1 mini steak nature,
1 mini steak mariné, 1 mini escalope de
dinde, 1 mini esc de veau, 1 mini escalope
de filet mignon 2 minis panés, 1 mini
saucisse, 2 minis brochettes de dinde,
1 pot de sauce plancha

PLANCHA REVEILLON 19,90€/PERS

150g de nouilles et sauce plancha
Viandes : mini tournedos, mini côte
agneau mini escalope de foie gras, mini
brochette de boeuf, mini boudin blanc,
mini pavé de veau sésame
Poisson : St-jacques, 2 minis scampis
marinés, Roulé de sole/saumon



GARNITURES

Plateau légumes 4,20€/pers
Poivrons émincés, tomate, champignons,
oignons émincés, rôtis de légumes
Pomme-de-terre barbecue 7,90€ le kg
Grenailles cuites marinées aux herbes
de Provence

PLANCHA ÉVÉNEMENTIELLE 52,90€ PAR PERSONNE

à partir de 30 personnes (sans service)

Apéritifs

1 navette garnie, 1 médaillon wrap, 1 mini bruchetta, 1 mini pain pita,
1 nordic club, 1 mini coque foie gras, 1 mini burger, 1 mini hot-dog

Minis coupelles

Coupelle Trilogie autour du saumon : mini tartare saumon, saumon fumé ficelle
sur toast nordique, rillettes de saumon sur perles marines.
Coupelle Sud Ouest : foie gras mi-cuit, toasts, confits framboise.

Formule plancha

1 mini brochette bœuf paprika, 1 mini brochette dinde curry, 1 mini brochette filet
mignon, 1 mini brochette scampi, 1 mini brochette St-jacques, 2 mini saucisses assorties.

Garniture

1 timbale gratin dauphinois, 1 brochette de légumes, poêlée provençale, sauce plancha.

Fromage

Tome de Cambrai, Pavé du Nord, Fourme d'Ambert, Brie de Meaux.
2 pains aux céréales et 1 micro beurre.

Dessert

Part de gâteau (supplément 4,50€ la part)
Au choix : le Royal chocolat, la Framboise, le Créole, le Trianon, le Meugève
Pièce montée de 3 choux par personne (supplément 7,50€ la part)
Formule 2 minis desserts par personne (supplément 5,70€ la part)
Au choix : tartelette citron meringuée, millefeuille, Paris-Brest, royal chocolat, mini forêt
noire, moelleux chocolat, trianon, framboisine, macaronnade.

Café et sa mignardise

PLAT UNIQUE

A partir de 10 personnes

Couscous royal

10,90€ la part

Agneau, poulet, merguez, légumes, semoule, harissa.

Carbonnade flamande

10,90€ la part

Bœuf, lardons, vergeoise, bière brune, accompagné d'une timbale gratin dauphinois, fagot haricots verts.

Bœuf bourguignon

10,90€ la part

Bœuf, lardons, vin rouge, accompagné d'une pomme-de-terre bohémienne, fagot haricots verts.

Choucroute garnie

10,90€ la part

Choux, saucisse de Frankfort, saucisse fumée, lardons, saucisson à l'ail, petit salé, pommes-de-terre.

Paëlla royale

12,90€ la part

Riz safrané, cabillaud, poulet, crevettes, encornets, moules, scampi, poivrons, gambas.

Tajine d'agneau

12,90€ la part

Agneau, fruits secs, semoule orientale,

Cassoulet

10,90€ la part

Porc, saucisse de Frankfort, saucisse fumée, saucisson à l'ail, flageolet, pdt.

Location étuve (remise et maintien de température) avec transport A/R : 50€

COCKTAIL DÉCOUVERTE

30,90€ PAR PERSONNE

A partir de 15 personnes

2 navettes garnies

jambon, salade, tomate, rillettes, mousse de canard, mousse de foie

2 médaillons wraps

Jambon et saumon

1 cannelonni au saumon

2 minis bruschettas

Toast à l'ail, tapenade tomate confites, chorizo, pastrami

2 minis pains pita poulet

Chou chinois, émincés de poulet

1 nordique club saumon

1 cannelloni au saumon

1 verrine salée

Mousse de canard sur tartare tomate
Rillettes de saumon sur perles marines
Cocktail de crevette sur tartare de concombre

1 coupelle hamosso

Brunoise de légumes, lamelles de jambon cru

1 coque mousse de foie gras

1 coupelle scampi sauce aigre douce

1 verrine tapenade tomate confites et mousse de chèvre

2 pains clubs sandwiches

2 mises en bouche chaudes

1 mini burger, 1 mini panini

1 mini brochette de fruits et jambon cru

4 mignardises sucrées

PASTA PARTY

A partir de 40 personnes

Lasagnes bolognaise - 8,90€ la part

Lasagnes au saumon - 9,90€ la part

Lasagnes épinards et tomates 8,90€ la part

Fagottinis farcis au jambon cru sauce gorgonzola - 8,90€ la part

Ravioles écrevisses et pointes d'asperges sauce nantua - 9,90€ la part

Agnolottis aux légumes du soleil - 8,90€ la part

Ravioles italiennes aux champignons des bois - 8,90€ la part

Pennes carbonara - 8,90€ la part

Ravioles aux saumons sauce Océane - 8,90€ la part

FROMAGES

Tous les plateaux sont accompagnés
de raisin et de confits

LA PLANCHE APERO

39.90€ pour 5/7 pers
59.90€ pour 10/14 pers

Selles-sur-Cher

Comté 18 mois

Tome Marotte (brebis)

Tome à l'ail des Ours fermière

Fleurs d'Alpage

LA GRAND' PLACE

39.90€ pour 5/7 pers
54.95€ pour 10/14 pers

Briquette de l'Ecaillon

Ecume de Wimereux

Tome de Cambrai

Mimolette ½ Vieille

Maroilles Fermier

LA PETITE ETOILE

36,95€ pour 5/7 pers
54,95€ pour 10/14 pers

Robiola Tre Latti

Camembert Lait Cru

Comté 18 Mois

Saint Nectaire Fermier

Bleu d'Auvergne

L'ENTRE-DEUX

44.95€ pour 5/7 pers
69,95€ pour 10/14 pers

Sainte Maure de Touraine

Brie de Meaux Fermier

Comté 18 Mois

Maroilles Fermier

Roquefort Carles

LE SUPRÊME

64,95€ pour 5/7 pers
91,95€ pour 10/14 pers

Sakura No Ha

Brie de Meaux Fermier à la truffe

Comté Prestige

Napoléon (Brebis)

Gros Lorrain

Curé nantais

Roquefort Gabriel Coulet



DESSERTS

Plateau de 15 mignardises 16,50€

Assortiment de mini sucettes chocolat,
mini tartelettes aux fruits, macarons.

Plateau de 15 macarons 15€

Formule minis desserts 5,70€/pers

2 minis desserts par personne parmi :

Choux Paris-brest, mousse chocolat,
mousse cassis-framboise, tiramisu, forêt
noire, trois chocolat, royal chocolat,
tartelette citron meringuée.

Merveilleux en trilogie 7,90€ pièce

Spéculos, praliné, chocolat noir.

Finger 5,10€ pièce

3 saveurs au choix

- Chocolat au lait, caramel et cacahuètes
- Passion compote de mangue
- Cassis Framboise

Entremet accompagné de chantilly,
coulis, fruits frais.

Pavlova pistache framboise 5,10€ pièce

Pièce montée 7€/pers

Autel avec communinant priant.
3 choux par personne



Corbeille de fruits 35 €

env. 10 pers





MAISON BOHRINGER



COMMANDEZ EN LIGNE
SUR NOTRE SITE
WWW.MAISON-BOHRINGER.COM



7 rue des Rôtisseurs, 59400 Cambrai
03 27 81 05 01 - contact@maison-bohringer.com

