



# MAISON BOHRINGER

CARTE TRAITEUR  
PRINTEMPS - ÉTÉ 2024



[WWW.MAISON-BOHRINGER.COM](http://WWW.MAISON-BOHRINGER.COM)

## APÉRITIFS

### Petits fours festifs 14,40€

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

### Plateau navettes garnies 36€

12 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 22€

20 pièces

### Plateau bruchetta 22€

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

### Plateau nordique club 19,20€

16pcs. Assortiment de mini pains suédois garnis de saumon fumé, crème fraîche, tomate,



### Plateau médaillon wraps 11,40€

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

### Planche fromage apéro 30€

5/7 pers. Beermster, Comté grande réserve, Tome ail des ours, Tome fumé, Tome au poivre.

### Plateau verrines salées 24,90€

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

## APÉROBOX RÉVEILLON 48€ 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.



## TAPAS

### Tapas bistro 14,90€

2/3 pers. Assortiment charcuterie, antipastis

### Planche Tapas 59,90€

10/15 pers. Assortiment charcuterie, antipastis

## PAIN SURPRISE

### Pain surprise charcuterie/fromage 33,90€

8/10pers. 48 toasts

### Pain surprise océan 35,90€

8/10 pers. 48 toasts

### 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.

# 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

### Pains & Beurre

2 pains céréales, 1 micro beurre

## BUFFET BALTHAZAR 21,90€/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

### Pains & Beurre

2 pains céréales, 1 micro beurre

## SUPPLÉMENT FROMAGE 4€/PERS

Tome de Cambrai. Pavé du nord. Fourme d'ambert. Brie de Meaux



# BUFFETS

A partir de 15 personnes

## **BUFFET MELCHIOR** **28,90€/PERS**

### **Apéritif**

3pces/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,  
terrines, 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, Pavé du Nord, fourme  
d'Ambert, Brie de Meaux

### **Sauces**

Mayonnaise, moutarde, ketchup, sauce  
plancha, cornichons

### **Pains & Beurre**

2 pains céréales, 1 micro beurre

## **BUFFET OR** **28,90€/PERS**

### **Apéritif**

3pces/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,  
terrines, 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, Pavé du Nord, fourme  
d'Ambert, Brie de Meaux

### **Sauces**

Mayonnaise, moutarde, ketchup, sauce  
plancha, cornichons

### **Pains & Beurre**

2 pains céréales, 1 micro beurre

## PLANCHA TRADITION 9,90€ PAR PERSONNE

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



## GARNITURES

**Plateau légumes** 3,90€/pers  
Poivrons émincés, tomate,  
champignons, oignons émincés, rôtis de  
légumes

**Pdt barbecue** 6,90€ le kg  
Grenailles cuites marinées aux herbes  
de Provence

## 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 mini scampis marinés,  
Roulé de sole/saumon

## COCKTAIL DÉCOUVERTE 25,90€ 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

### 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 sandwichs

### 2 mises en bouche chaude

1 mini burger, 1 mini panini

### 1 mini brochette de fruits et jambon cru

### 4 mignardises sucrées

## ENTRÉES FROIDES

A partir de 6 personnes

### Assiette Terre & Mer 11,90€

Foie gras, toast pain d'épices, toast figues et noix, confits de framboise. Saumon fumé ficelle, toasts nordique.

### Ananas surprise 5,90€

Demi ananas garni de cubes d'ananas, salade de crabe, crevette.

### Melon cocktail de crevettes 5,20€

Demi melon, billes de melon, cocktail de crevettes, crevettes.

### Coupelle trilogie de saumon 5,90€

Mini tartare de saumon, saumon fumé ficelle sur toast nordique, verrine rillettes de saumon sur perles marines.

### Coupelle Sud ouest 5,90€

Demi tranche foie gras mi-cuit, toast pains d'épices, toasts figues et noix, confit de framboise.

### Saumon Bellevue 9,90€

Filet de saumon (100g/pers), perles marines, tartare de tomate, tartare de concombre,

### Assiette Sud ouest 10,90€

Terrine de foie gras, toasts figues noix, toasts pain d'épices, confit de framboise

### Assiette délice nordique 10,90€

Terrine de rillettes de saumon, fromage blanc-tomates confites, perles marines, tartare concombre, crevette, citron.

## ENTRÉES CHAUDES

A partir de 4 personnes

### Cassolette Ravioles écrevisses 8,90€

et asperges vertes sauce nantua

### Aumônière aux fruits mer 7,90€

Crêpe, st-jacques, moules, crevettes, béchamel.

### Cassolette ravioles champignons 7,90€

Ravioles, champignons de paris, crème.

### Cassolette ris de veau 10,90€

aux morilles

## PLATS

A partir de 8 personnes

### Médailon de veau de Corrèze 17,90€ crème de pleurotes

Accompagné de timbale gratin dauphinois, fagot asperges vertes, crumble aubergines.

### Poirine de pintade farce cèpes 17,90€ et bolets sauce foie gras

Accompagnée d'une timbale de gratin dauphinois, fagot asperges vertes, crumble aubergines.

### Brochette mignon de porc 17,90€ crème de maroilles

Accompagnée d'une timbale de gratin aux légumes, fagot haricots verts, tomate provençale.

### Souris d'agneau au thym 17,90€

Accompagnée d'une timbale grenailles au sel de Guérande, fagot haricots vert, crumble aubergines.

### Filet de Dorade royale 18,90€ sauce précieuse

Accompagné d'une timbale de risotto aux champignons, bouquet de légumes croquants, fagot asperges vertes.



## FROMAGE

Tous les plateaux sont accompagnés  
de noix, raisin et confit

### La grand' place

5/7 pers 39,90€ - 10/14 pers 54,95€

Mimolette 6 mois  
Maroilles fermier  
Briquette de l'Ecaillon  
Tome de Cambrai  
Crèmeux d'Hardelot

### Le Chiper

5/7 pers 36,95€ - 10/14 pers 49,95€

Brie de Meaux  
Fourme d'Ambert  
Tomme d'Orchies  
Meule des Alpes  
Selles-sur-Cher

### L'Entre deux

5/7 pers 39,95€ - 10/14 pers 64,95€

Camembert à la coupe  
Bleu de Gex  
Maroilles fermier  
Comté 12 mois  
Bonde fermière (chèvre)

### Le suprême

5/7 pers 52,95€ - 10/14 pers 91,25€

Saint Nectaire fermier  
Roquefort Papillon  
Munster  
Comté Grande Réserve 24 mois  
Tome de Lozac (brebis)  
Moliterno (Pécorino à la truffe d'été)



## DESSERTS

**Plateau de 15 mignardises 15€**

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

- Opéra chocolat/fraise
- Chocolat au lait/fruits
- de la passion
- Framboise/ citron vert

Entremet accompagné de chantilly,  
coulis, fruits frais.

**Pièce montée 7€/pers**

Autel avec communinuant priant.  
3 choux par personne





# MAISON BOHRINGER



COMMANDEZ EN LIGNE  
SUR NOTRE SITE  
[WWW.MAISON-BOHRINGER.COM](http://WWW.MAISON-BOHRINGER.COM)



7 rue des Rôtisseurs, 59400 Cambrai  
03 27 81 05 01 - [contact@maison-bohringer.com](mailto:contact@maison-bohringer.com)