

Menus chauds Fêtes 2024

sans dessert

Menu Père Noël à 25€40

5 Toasts chauds variés

Transparence de Saint-Jacques
aux Tomates concassées

Chapon fermier rôti
sauce aux Morilles
et sa garniture de légumes

Menu Boule de Neige à 27€90

5 Toasts froids variés

Filet de Daurade
au beurre safrané
Souris d'Agneau
à la fleur de thym
et sa garniture de légumes

Menu Luge à 32€70

3 Navettes assorties

Cassolette de Ris de Veau

Porc de lait rôti farci
et sa garniture de légumes

Menu Sabot à 34€60

5 Toasts froids variés

Foie gras de canard
sur toast brioché
Corolle de Sole
à la mousse de Truite fumée
Tournedos de Bœuf
sauce Grand Veneur
et ses Griottines

Menu Lutin (moins de 12 ans) à 12€00

2 Navettes garnies

2 mini roulés de Jambon
au Surimi

Aiguillette de Poulet en sauce
Pommes dauphine

**Pensez à offrir
un sorbet
à vos convives
avant la viande**

*Les alcools, le pain et les desserts
ne sont pas fournis*



la Maison Lefay

c'est aussi

Le Babylone

Deux salles pour vous recevoir



Jusqu'à
60 personnes



Jusqu'à
120 personnes

sur
commande

Rayons de volailles et viandes crues de notre région

Chapons, dindes, canettes, pintades, pigeons,
cailles, magrets de canard, lapins,
filet de bœuf, côte de bœuf, côte de veau.

Et nos spécialités bouchères :

rôti de pintade farcie aux cèpes,
rôti de porc Savoyard, rôti de poulet aux marrons,
délice d'agneau (rôti d'agneau au beurre Maître d'hôtel)

Nous vous rappelons que notre charcuterie est artisanale.

**N'hésitez pas !
Faites confiance au savoir faire !**

www.lefay-traiteur.fr

babylone.maison.lefay.traiteur@orange.fr

Carte de Fêtes 2024

Plats cuisinés • Choix d'entrées



Charcutier • Traiteur

Maison Lefay

22, rue de Verdun - Le Havre

Tél. 02.35.24.02.12

La maison Lefay vous souhaite de passer de très bonnes
fêtes et vous remercie de votre confiance depuis 1964

Fermeture
les 25 décembre
et 1^{er} janvier

Autour de l'apéritif

Toast brioché froid (la pièce).....	0€70
1/2 Boule surprise mélangée	22€50
Boule surprise Charcutière (80 toasts).....	30€90
Boule surprise au Poisson (80 toasts).....	34€90
Navette garnie de Charcuterie (Mousse de foie, rillette d'Oie, jambon cru) (la pièce).....	1€60
Navette garnie de Poisson (Crevettes, saumon fumé) (la pièce).....	1€60
Toast chaud (Pizzas, bouchées à la reine, bouchées aux fruits de mer, choux, feuilletés) (la pièce).....	0€90

Foies Gras Maison

Foie Gras de Canard sur Toasts briochés (la part).....	9€60
Millefeuille de Foie Gras de Canard au pain d'épices et ses Pommes caramélisées (la pièce).....	8€50
Suprême de pintade au Foie Gras de Canard en croûte (la part).....	8€00

Entrées chaudes sans poisson

Boudin blanc Havrais nature (la pièce).....	2€70
Boudin blanc Truffé 1% (la pièce).....	5€50
Boudin blanc aux Champignons des bois (la pièce).....	3€90
12 escargots de Bourgogne pur beurre	8€90
Bun'n'roll aux Escargots (la pièce).....	6€50
Feuilleté de ris de veau (la pièce).....	7€50
Cassolette de ris de veau sauce pommeau (la pièce).....	12€50
12 Praires farcies pur beurre	13€00

Poissons Froids

1/2 Langouste avec tête garnie (la pièce).....	27€90
1/2 Queue de Langouste garnie (la pièce).....	29€30
Verrine de duo de Gambas marinées sauce curry et tomate confite (la pièce).....	7€00
Millefeuille Nordique (la pièce).....	4€80
Médaille de Saumon (la pièce).....	5€80
Buche de Sandre aux petits légumes confits sauce Estragon (la pièce).....	6€50
Terrine de Saint-Jacques et Ecrevisses sauce Cocktail (la pièce).....	6€50
Transparence de Saint-Jacques et Avocats aux tomates concassées (la pièce).....	7€00

Poissons Chauds

Coquille Saint-Jacques à la crème de Normandie ou à l'Armoricaine ou au Fondant d'Endives (la pièce).....	9€60
Filet de Daurade au beurre Safrané (la pièce).....	11€50
Filet de Bar sauce Corail (la pièce).....	11€50
Corolle de Sole à la mousse de Truite fumée (la pièce).....	9€60
Paupiette de Saumon et Saint-Jacques sauce Champagne (la pièce).....	11€50
Vous pouvez accompagner vos plats de poissons avec :	
Du riz aux petits légumes et roulé de courgette (la part).....	3€00

Nos viandes et leurs garnitures de légumes

Cuisse de Canard confite aux Abricots mœlleux (la part).....	10€80
Jambon à l'Os sauce Madère ou Champagne (la part).....	10€00
Chapon fermier rôti sauce aux Morilles (la part).....	13€90
Souris d'Agneau à la fleur de Thym (la part).....	12€90
Porc de lait rôti farci à la portugaise (la part).....	12€90
Pavé de Cerf aux 3 poivres (la part).....	11€90
Palet de Veau sauce Forestière (la part).....	10€90
Tournedos de Bœuf sauce Grand Veneur et ses griottines (la part).....	11€90

**NOUS VOUS RAPPELONS
QUE LES CONSIGNES SONT OBLIGATOIRES
POUR LES PLATS ET LES CASSOLETTES
PAR CHEQUE UNIQUEMENT A PART DE
VOTRE COMMANDE**

**REMBOURSABLE AU RETOUR DES PLATS.
Cassolette : 3 € - Plat : 20 €**

**AUCUNE MODIFICATION DE COMMANDE
A MOINS DE 5 JOURS DE LA DATE.**