

Menus chauds Fêtes 2021

Menu à 25€₅₀

5 toasts chauds variés
Verrine des Caraïbes
Suprême de Pintade
au Miel d'épices
et sa garniture fine
Bûche glacée Vanille

Menu à 29€₀₀

5 toasts froids variés
Filet de Saint Pierre en croûte
d'Amandes sauce Homardine
Toumedos de Bœuf
Maître d'Hôtel
et sa garniture fine
Bûche Prestige

Menu à 30€₀₀

5 toasts chauds variés
Nougat de Foie Gras
aux pistaches, abricots, figues
sur toasts briochés
Carré de Cerf aux Griottes
et sa garniture fine
Bûche délice du Réveillon

Menu à 35€₀₀

3 navettes variées
Feuilleté au Ris de Veau
Paupiette de Saumon frais
au beurre citronné
Porc de lait rôti farci
à la Portugaise
et sa garniture fine
Bûche glacée Chocolat

Menu à 36€₀₀

5 taquitos
Délicatesse de Faisan
en croûte
au Foie Gras Maison
Cocotte de Cabillaud
et St Jacques
sauce crèmeuse
Paleron de Veau braisé
aux 3 poivres
et sa garniture fine
Bûche Prestige

Menu à 39€₅₀

5 minis Tapas
Cassolette de Boudin blanc
en crumble
Lotte fraîche en habit paysan
sauce Vigneronne
Chapon aux Morilles
sauce Champagne
et sa garniture fine
Bûche glacée Vanille

Menu Enfant à 10€₀₀

4 demi œufs Mimosa
Escalope de volaille panée
Pommes Dauphine
2 demi fours sucrés

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

*Les alcools et le pain
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 canards, lapins,
filet de bœuf, côte de bœuf, côte de veau, rôti de porc,
rôti de bœuf, rôti de veau ou rôti de dinde Orloff, etc...

Pour vos plats de charcuterie

Les terrines de pâtes maison, nos suprêmes,
nos foies gras, notre jambon cru
et nos saucissons variés agrémenteront
formidablement vos plats d'assortiments.

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 2021

Plats cuisinés • Choix d'entrées



Charcutier • Traiteur

Maison Lefay

22, rue de Verdun - Le Havre

Tél. 02.35.24.02.12

L'apéritif

1/2 Boule surprise mélangée (40 toasts).....	18€00
Boule surprise Charcuterie (80 toasts).....	28€00
Boule surprise Poisson (80 toasts).....	31€00
Petits toasts froids briochés assortis (la pièce).....	0€60
Minis Tapas (la pièce).....	0€90
Minis Muffins au Boursin (la pièce).....	0€90
Minis Tacquitos (Nems de Légumes) (la pièce).....	0€50
Hérisson garni (la pièce).....	20€00
Croque en bouche chaud (la pièce).....	0€60

Foies Gras Maison

Foie Gras de Canard sur Toasts briochés (la part).....	8€50
Nougat de Foie Gras de Canard aux pistaches et abricots secs sur toasts briochés (la part).....	9€00
Millefeuille de Foie Gras de Canard au pain d'épices et sa compote de Pommes caramélisées (la part).....	9€00
Délicatesse de Faisan au Foie Gras Maison en croûte (la part).....	9€00

Entrées chaudes sans poisson

Boudin blanc Havrais naturels (le kg).....	20€90
Boudin blanc aux Champignons sauvages (le kg).....	21€50
Boudin blanc Truffés 1% (le kg).....	37€50
Cassolette de Boudin blanc façon crumble Endives et Pommes cuites (la pièce).....	6€50
Escargots de Bourgogne pur beurre (les 12).....	8€50
Feuilleté de Ris de Veau (la pièce).....	7€50
Tarte fine au filet de Caille et ses Carottes, sauce Curry (la pièce).....	7€00
Etouffée lutée de suprême de Pintade aux Champignons Sauvages (la pièce).....	7€50
Jambon à l'Os sauce Madère (la pièce).....	8€50
Jambon à l'Os sauce Champagne (la pièce).....	8€50
Jambon à l'Os sauce Poiré (la pièce).....	8€50
Pommes Dauphine (la part).....	2€00

Poissons Froids

1/2 Langouste garnie avec tête (la pièce).....	25€50
1/2 Queue de Langouste garnie (la pièce).....	27€00
Homard entier garni (la pièce).....	25€00
Bûche aux Noix de St Jacques et Morilles (la pièce).....	7€50
Bûche de Lotte Armoricaine (la pièce).....	7€50
Bavarois de Saumon Frais et Saumon Fumé (la pièce).....	7€00
Parfait de Sandre en mousseline d'Asperges (la pièce).....	7€00
Petite charlotte de Rouget et sa guacamole (la pièce).....	7€00
Mille crêpes de St Jacques aux Tomates confites (la pièce).....	6€50
Verrine de Homard frais aux petits légumes émincés sauce Curry (la pièce).....	9€00
Tranparence d'Avocat et Tomate confite aux pétales de Cabillaud (la pièce).....	8€50
Verrine des Caraïbes (Ananas, mandarine, gambas, crabe, chou craquant, sauce Cocktail) (la pièce).....	8€50
Médallion de Saumon frais mayonnaise (la pièce).....	5€00

Poissons Chauds

Coquille Saint-Jacques au gratin (la pièce).....	9€00
Praïres Farcies pur beurre (les 12) (la pièce).....	11€00
Dos de Cabillaud rôti au beurre d'Agrumes (la part).....	10€00
Turban de Sole à la crème de Whisky et ses baies rouges (la part).....	10€00
Filet de Dorade royale et Sabayon aux Morilles (la part).....	10€00
Quenelle de Brochet rôtie au Macon blanc parfumée de safran (la part).....	6€50
Paupiette de Saumon frais au beurre citronné (la pièce).....	8€50
Cocotte de Cabillaud et St Jacques sauce crèmeuse (la part).....	10€00
Filet de St Pierre en croûte d'amandes sauce Homardine (la part).....	11€00
Lotte fraîche en habit paysan sauce Vigneronne (la part).....	14€00
Supplément garniture : Riz aux petits légumes et roulé de Courgette (la part).....	2€00

Nos viandes et leurs garnitures de 5 légumes comprises

Suprême de Pintade au Miel d'épices (la part)...	9€50
Chapon aux Morilles sauce Champagne (la part).....	10€50
Oie rôtie au Miel et Citron Vert (la part).....	15€50
Suprême de Faisan Pommes Groseilles (la part).....	12€50
Tournedos de Canard à l'écorce d'Orange (la part).....	9€50
Dinde rôtie farcie d'antan (la part).....	9€50
Porc de lait rôti farci façon Portugaise (la part)...	10€50
Tournedos de Bœuf Maître d'Hôtel (la part).....	10€00
Paleron de Veau braisé aux 3 poivres (la part).....	10€50
Noisette de Cerf sauce Gd Veneur (la part).....	12€00
Carré de Cerf aux Griottes (la part).....	12€50
Garniture comprise : Mille feuilles de légumes au Cantal, tomate au beurre de noix et Fagot de Haricots	

Nos desserts maison

Bûche Glacée Vanille ou Chocolat (Uniquement à partir de 2 personnes, la part).....	4€20
Bûche Prestige (pistache, coulis Framboise, Feuilletine Chocolat) (la part).....	4€20
Bûche Fleurs des Bois (Mousse Framboise, mousse vanille coulis chocolat, feuille de génoise) (la part).....	4€20
Bûche des Délices (Mousse chocolat lait caramel, éclat Nougatine, craquant pralin) (la part).....	4€20

**Nous vous rappelons : Consignes
obligatoires pour les plats et poêlons
par chèque impératif (ne l'oubliez pas !)
à part de votre commande.
Remboursable au retour des plats.**

**Aucune modification possible
à moins de 5 jours de la fête.**

La maison Lefay vous souhaite de très bonnes fêtes
et vous remercie de votre fidélité.