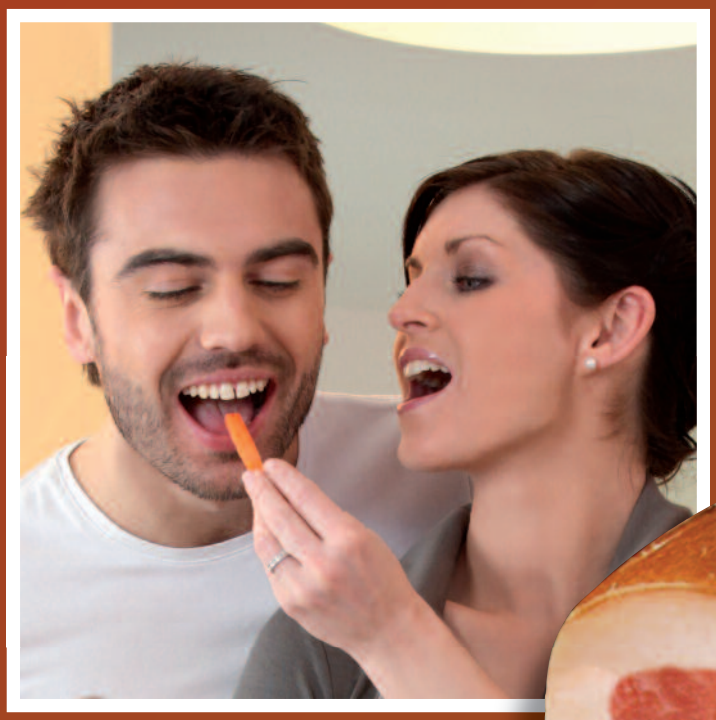
LOMBART & LEFEBVRE



SÉLECTION

charcutière & traiteur

LOMBART & LEFEBVRE
3 et 5, rue des Docks 58000 Nevers
Tél. : 03 86 57 27 61 • Fax : 03 86 59 11 69 • lombart.lefebvre@wanadoo.fr

JAMBON SEC



JAMBON SEC ITALIEN
désossé
9 mois
environ 8 kg



JAMBON DE PARME
désossé
12 mois
environ 9 kg



VÉRITABLE JAMBON DE SAVOIE
désossé
environ 6 kg

- **JAMBON DU MORVAN**
  désossé - environ 9 mois
- **JAMBON SEC DE PAYS**
  désossé - environ 5.5 kg



JAMBON DE BAYONNE
environ 5.5 kg

½ JAMBON DE VENDÉE
environ 4 kg





½ SPECK
environ 2.5 kg

JAMBON SERRANO
désossé - 12 mois
environ 6 kg





JAMBON SEC AUVERGNE
désossé - 9 mois
environ 5.5 kg

JAMBON BLANC



JAMBON CUIT DD SUP
au torchon - tranche large
environ 6 kg

JAMBON CUIT SUP AC
3 noix - tranche large
environ 6 kg

JAMBON CUIT SUP AC FUMÉ
3 noix - tranche large - environ 6 kg





JAMBON ROSTELLO
rôti aux herbes
environ 8 kg

JAMBON CUIT AC
dégougé - environ 9 kg



VÉRITABLE JAMBON CUIT À L'OS
environ 9 kg





½ JAMBON CUIT AC SUP
environ 3 kg

JAMBON DOUGRILL EN ½ - environ 3.5 kg





■ **JAMBON DE VOLAILLE RÔTI**
environ 4 kg

JAMBON AC SUP LE P'TIT ESTOC
environ 5 kg

CHARCUTERIE CUITE, ROTI, ROSBEEF



ROTI DE PORC CUIT CHARCUTIER
environ 3.5 kg



JAMBONNEAU AVEC OS
sous vide - x 1 - environ 600 g

JAMBONNEAU ROTISSERIE
sous vide - x 6
environ 3 kg

GAMBETTE
qualité supérieure
environ 4 kg



POITRINE CUITE ½ SEL
environ 1.5 kg





PIED CUIT AU BOUILLON
sous vide - x 2
environ 1 kg



ROSBEEF CUIT
environ 2.3 kg

TRAVERS DE PORC RÔTISSERIE
sous vide - x 1
environ 2.5 kg



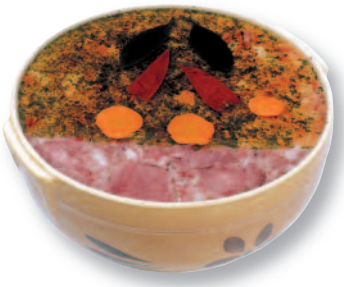
CARRÉ DE CÔTES CUIT AVEC OS
environ 2.5 kg



PLAT DE CÔTES CUIT EN GELÉE
barquette 2 kg

PÂTÉ DE TÊTE JAMBON PERSILLÉ

PÂTÉ DE TÊTE AU BOURGOGNE ALIGOTÉ
terrine grès - environ 4 kg



PÂTÉ DE TÊTE
pyrex - 2.5 kg



FROMAGE DE TÊTE ½ LUNE
environ 2.1 kg







TERRINE DE POULET AU CITRON
grès - environ 2.250 kg

TERRINE DE VOLAILLE PRINTANIÈRE
environ 2.5 kg

TÊTE ROULÉE AVEC LANGUE
environ 2.5 kg





JAMBON PERSILLÉ DE BOURGOGNE
terrine grès
environ 4 kg

JAMBON PERSILLÉ EN PAIN
environ 1.8 kg

BŒUF CUIT EN PAIN
sous vide - environ 2.5 kg

PÂTÉ DE TÊTE AUX CORNICHONS SUPÉRIEUR
environ 3.5 kg



LANGUE DE PORC EN GELÉE
sous vide - environ 2.2 kg





TRIPES, BOUDIN

TRIPES
TOMATES / MODE DE CAEN
plat inox - environ 5 kg



BOUDIN BLANC
GRANDE HERMINE
S/AT - environ 2 kg



TRIPES
TOMATES / MUSCADE
pain - sous vide
environ 3 kg



TRIPES
TOMATES / MODE DE CAEN
fétou - environ 6 kg



BOUDIN NOIR
OIGNONS BRASSE
sous vide - environ 1.7 kg



BOUDIN NOIR
OIGNONS PORTION
sous vide - environ 1.1 kg





BOUDIN NOIR
ANTILLAIS
sous vide - environ 500 g

ANDOUILLETTES ANDOUILLES

ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ
entière et demie - sous vide - environ 1.8 kg

ANDOUILLE PUR PORC
sous vide - environ 1.7 kg

ANDOUILLE DE BRETAGNE
robe naturelle - entière - environ 1.7 kg

ANDOUILLE DE VIRE BRIDÉE
entière - sous vide - environ 1.9 kg





ANDOUILLETTE DE TROYES ROYALE REFOURRÉE EN GELÉE
bac - 2.5 kg



VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES
bac - 3 kg

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE JARGEAU

S/AT - x 3
environ 900 g



BROCHETTE D'ANDOUILLETTE DE TROYES
S/AT
environ 1.2 kg





ANDOUILLETTE AAAAA
faite main - x 3
sous vide
environ 1 kg



ANDOUILLETTE PUR PORC REFOURRÉE
sous vide - x 7 - environ 1 kg



ANDOUILLETTE DE TROYES ROYALE REFOURRÉE EN GELÉE
x 7 - environ 1 kg

PÂTÉS, TERRINES



TERRINE DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE
grès - 2.5 kg



TERRINE DE CAMPAGNE « Les Terres de Feu »
LABEL ROUGE - grès - 3 kg



TERRINE AUX DEUX FOIES « Les Terres de Feu »
terrine grès - sous vide - 3 kg



TERRINE DE LAPIN NOISETTES
grès - 3 kg



TERRINE DE LAPIN AUX POIREAUX « Les Terres de Feu »
terrine grès - 3 kg



TERRINE DE LAPIN PISTACHÉE ET MÉDAILLON DE FOIE GRAS
grès - 3.5 kg



CONFIT FOIE DE PORC
grès - 3.5 kg
terrine plastique - 1.6 kg



TERRINE CAMPAFOUR À L'ANCIENNE
terrine grès - sous vide
environ 3 kg



TERRINE DE LAPIN
pyrex - sous vide - 2.4 kg

PÂTÉ DE FOIE À L'ANCIENNE
pyrex - sous vide - 1.6 kg

PÂTÉ DE CAMPAGNE
pyrex - sous vide - 2.2 kg

MOUSSE DE CANARD
MOUSSE FORESTIÈRE



MOUSSE DE CANARD
sous vide
terrine plastique
2.2 kg



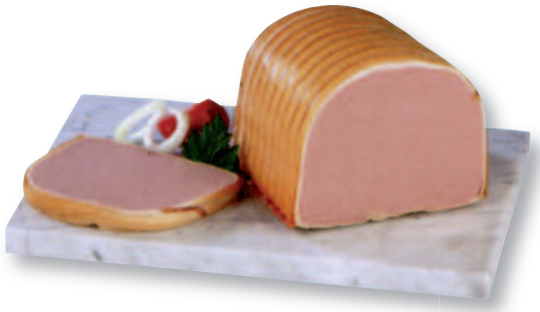
MOUSSE DE CANARD
terrine grès - sous vide
2 kg



PÂTÉ DE FOIE SUPÉRIEUR
rectangle - sous vide
environ 2.7 kg



MOUSSE DE CANARD
rouleau - sous vide
environ 1.5 kg



CRÊME DE FOIE ½ LUNE
sous vide - environ 2 kg



MOUSSE FORESTIÈRE
sur assiette
environ 3 et 6 kg

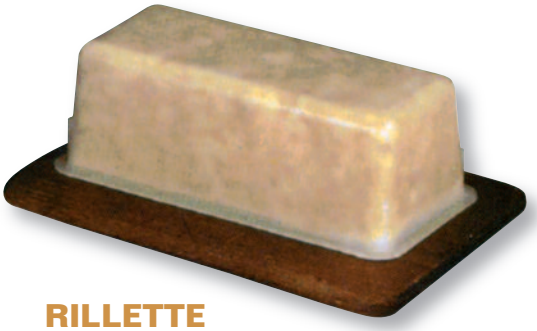
CRÉMEUX DE CANARD AU PORTO
sur assiette
environ 3 kg



PÂTÉ ARDENNAIS
sur assiette
2.5 kg



RILLETTES



RILLETTE PUR PORC
coque operculée - 2 kg



RILLETTE D'OIE
écuelle plastique operculée
2.2 kg



RILLETTE D'OIE THIOL 70 %
terrine plastique operculée
1 kg



RILLETTE DU MANS AU JAMBON
écuelle plastique operculée - 2.2 kg



RILLETTE D'OIE THIOL 70 %
operculée écuelle plastique
traiteur
2 kg et 4 kg



RILLETTE DE LAPIN THIOL 60 %
operculée écuelle plastique
traiteur - 2 kg



RILLETTE DE CANARD
chaudron grès - 2 kg



RILLETTE D'OIE
chaudron grès - 3 kg

RILLETTE DU MANS AU JAMBON
chaudron grès
3 kg

BALLOTINES



BALLOTINE DE VOLAILLE
sous vide - environ 2.9 kg



BALLOTINE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS
sous vide - environ 2.9 kg

BALLOTINE RENAISSANCE DE VOLAILLE AVEC MÉDAILLON
sous vide - 3 kg





BALLOTINE DE VOLAILLE FORESTIÈRE
sous vide - 2 kg



BALLOTINE DE VOLAILLE PISTACHÉE
sous vide - environ 2.9 kg

SAUCISSON, ROSETTE



CHORIZO fer à cheval
fort ou doux - 250 g

COPPA ET PANCETTA
environ 2.5 kg



SAUCISSON SEC PUR PORC
250 g - bourriche de 20

SAUCISSON SEC BRIDÉ D'AUVERGNE
800 g

ROSETTE ENTIÈRE AU JAMBON « QUALITÉ SUPÉRIEURE »
environ 2.7 kg



SAUCISSON SEC « RESTAURATION »
environ 1.2 kg



LES PAVÉS NATURE, AU POIVRE OU AUX HERBES
environ 2.5 kg









SAUCISSON PERCHE
S/AT - environ 2.5 kg

SALAMI DANOIS
courbe, droit, demi
environ 2 kg

CHORIZO CULAR TRAITEUR
sous vide - environ 1.5 kg

SAUCISSON CUIT ROULADE, MORTADELLE



FILET DE BACON
sous vide
environ 2 kg

CERVELAS DROIT
sous vide
environ 1 kg



ROULADE AU JAMBON
sous vide
environ 2.5 kg





SAUCISSON CUIT SUPÉRIEUR DROIT À L'AIL
NATURE ou FUMÉ
boyaux naturels
sous vide
environ 1 kg



MORTADELLE PISTACHÉE
sous vide - environ 2.5 kg



SAUCISSON À L'AIL COURBE NATURE OU FUMÉ
pièce de 600 g environ

SAUCISSERIE CHAIR ET FARCE



CHIPOLATAS
boyau naturel
S/AT - 25 pièces
environ 1.5 kg

MERGUEZ
boyau naturel
S/AT - 25 pièces
environ 1.5 kg



SAUCISSE DE TOULOUSE
boyau naturel - S/AT
10 pièces - environ 1.5 kg



CHIPOLATAS AUX HERBES
boyau naturel
S/AT - 25 pièces
environ 1.5 kg





CHAIR À SAUCISSE
poche sous vide
de 2 kg



FARCE À LÉGUME
sous vide
environ 2 kg

PRODUITS CHOUCROUTE



SAUCISSE DE MORTEAU OU CHEVILLE
sous vide
environ 1 kg



JARRETS CUITS AU BOUILLON
environ 550 g



SAUCISSON À CUIRE
sous vide - environ 1.4 kg



SAUCISSE FUMÉE PRÊT-CUITE
sous vide - environ 1 kg



SAUCISSE
- DE STRASBOURG
- DE FRANCFORT
boyau naturel
ou boyau artificiel
S/AT - environ 1.3 kg

ÉCHINE FUMÉE CUITE OU CRUE
sous vide - environ 2.5 kg

PALETTE FUMÉE CUITE
environ 900 g





CARRÉ DE CÔTES CUIT NATURE OU FUMÉ
sous vide - environ 2.5 kg

POITRINE FUMÉE
- CRUE
- ½ SEL CRUE
- FUMÉE CUITE
- ½ SEL CUITE
sous vide
pièce environ 2 kg



SAUCISSE DE MONTBÉLIARD
sous vide
environ 1.4 kg



ÉCHINE FUMÉE CUITE
sous vide
environ 2.4 kg





CHOUCROUTE « SPÉCIALE BRASSERIE »
boîte 5/1
et seau 10 kg



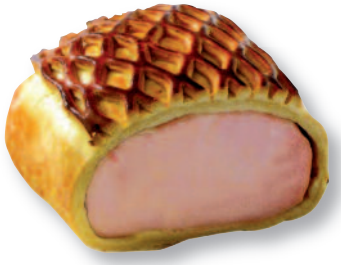
LARDONS FUMÉS CRUS OU CUITS
sous vide
environ 1 kg





KIT CHOUCROUTE GARNIE
pour 2 et 12 personnes
S/AT

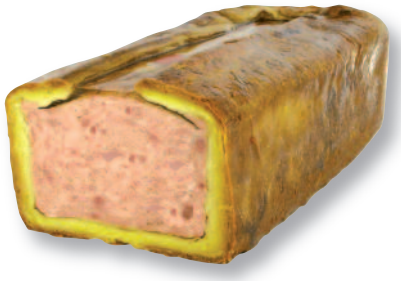
PÂTÉ CROÛTE



JAMBON EN CROÛTE
pâte pur beurre
sous film - environ 1.5 kg



PÂTÉ CROÛTE PÂTISSIER À LA NOIX DE VEAU
sous vide - environ 2.2 kg



PÂTÉ CROÛTE « LE DÉLICROÛTE »
tranche large
sous vide - environ 2 kg



PÂTÉ CROÛTE CHARCUTIER
sous vide - environ 2 kg



PÂTÉ CROÛTE COURONNE AUX FOIES ET BLANCS DE VOLAILLE
sous vide - environ 2.2 kg



PÂTÉ CROÛTE PINTADE FERMIÈRE AUX MORILLES
sous vide - environ 2.3 kg



PÂTÉ CROÛTE CANARD À L'ORANGE
sous vide
environ 2 kg



PÂTÉ CROÛTE « RICHELIEU »
tranche large
sous vide
environ 2.2 kg



PÂTÉ CROÛTE CANARD FORESTIER
tranche large
sous vide - environ 2.8 kg

PÂTÉ CHAUD FAÇON GRAND-MÈRE
S/AT
350 g x 4



FEUILLETÉ À LA COUPE
QUICHES ET TARTES



QUICHE LORRAINE RONDE
TARTE À L'OIGNON
QUICHE DU SOLEIL
QUICHE DU PÊCHEUR
QUICHE SAINT-JACQUES - SAUMON
(pâte pur beurre)

S/AT - environ 1.8 kg





FEUILLETÉ AU SAUMON
en bande - pur beurre
S/AT - environ 3.2 kg



FEUILLETÉ SAINT-JACQUES NOILLY
pur beurre
S/AT - environ 3.2 kg



PÂTÉ LORRAIN
pâte pur beurre - sous vide
environ 1.1 kg



FEUILLANTINE COMTOISE
bande - pur beurre
S/AT - environ 2.5 kg



TOURTE ALSACIENNE AU RIESLING
pâte pur beurre
S/AT - environ 1.8 kg



TOURTE VOSGIENNE AU RIESLING
pâte pur beurre
« ultra frais » - environ 1 kg



TOURTE GOURMANDE
pâte pur beurre
« ultra frais » - environ 2 kg

PÂTISSERIE SALÉE
pâte pur beurre



BÛCHETTE À L'EMMENTAL OU AU CHÊVRE
S/AT - 130 g X 12



FEUILLETÉ AU CHÈVRE
S/AT - 110 g X 12



CROISSANT POULET, EMMENTAL, MOZARELLA OU CROISSANT JAMBON
S/AT - 150 g X 9



CROUSTADE DU TRAITEUR
S/AT - 150 g X 8



CROUSTADE OCÉANE
S/AT - 150 g X 8



CROUSTADE DU POTAGER
S/AT - 120 g X 8



CROUSTADE DU SOLEIL
S/AT - 120 g X 8



CROQUE MONSIEUR
S/AT - prêt cuit
180 g X 8



FLAMMEKUECHE
S/AT - 140 g X 8



SAUCISSON BRIOCHÉ PISTACHE 2 %
S/AT
120 g x 6
ou 400 g x 3



BOUCHÉE À LA REINE
S/AT 160 g X 5

TARTE ALSACIENNE AU RIESLING
S/AT - 130 g X 8



QUICHE LORRAINE
S/AT- 140 g X 8





PÂTÉ LORRAIN
S/AT - 110 g X 12



FRIAND ROYAL
S/AT - 140 g X 8

PLATS CUISINÉS



POULET BASQUAISE
barquette 2.5 kg



TÊTE DE VEAU GRIBICHE
barquette 1.7 kg
et 3 KG



PILON DE POULET RÔTI
barquette environ
1.7 kg



CHOUX FARCIS
barquette
2.2 kg

TOMATES FARCIES PAYSANNES
barquette 2.2 kg

LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE
poche de 2.4 kg

CASSOULET AU CONFIT DE CANARD
barquette 2.6 kg et 3.8 kg



PAËLLA :
- POULET, FRUITS DE MER
plat de 3 kg et 6 kg
- POISSON, FRUITS DE MER
plat de 3 kg et 6 kg
- ROYALE
plat de 2.6 kg et 5 kg



COQ AU VIN
barquette 1.6 kg



PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE
poche de 2 kg

LASAGNES, GRATINS

FLAN DE COURGETTES
plat 2.4 kg

TARTIFLETTE AU REBLOCHON
plat 3 kg

PARMENTIER DE CANARD À LA VIANDE CONFITE
plat 3.3 kg

HACHIS PARMENTIER
plat 3.3 kg



GRATIN SAINT-JACQUES ET FRUITS DE MER
plat 3 kg

GRATIN DU FERMIER
plat 3 kg

GRATIN DAUPHINOIS À LA CRÈME
plat 3 kg



GRATIN D'ENDIVES AU JAMBON
plat 3 kg

LASAGNE AU SAUMON
plat 3 kg





LASAGNE BOLOGNAISE
plat de 3 kg, 4 kg et 5 kg



LASAGNE GRATINÉE
plat 3 kg

GRATIN DU SOLEIL AUX PÂTES
plat 2.8 kg





GRATIN BROCOLIS CHOUX-FLEURS
plat 2.8 kg

PLATS CUISINÉS
complément de gamme



PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE
barquette 1.5 kg

PLATS POISSONS, CRUSTACÉS

- Calamars farcis « sauce américaine »
- Moules marinières « crème fraiche »
- Paupiettes de saumon « sauce ciboulette »
- Paupiettes de saumon « sauce citron »
- Brandade de morue parmentière

PLATS VIANDES ABATS, VOLAILLES

- Bœuf bourguignon
- Blanquette de veau
- Filet mignon de porc « sauce Comté »
- Tagine d'agneau et poulet
- Civet de chevreuil « sauce Grand Veneur »
- Civet de porcelet aux pruneaux
- Civet de sanglier à l'Armagnac
- Lapin chasseur
- Rognons de porc ou bœuf sauce Madère
- Cailles farcies « sauce Gascogne Armagnac »
- Fricassée de poulet à la crème
- Osso bucco de dinde

COUSCOUS COMPLET
barquette 4 kg



ACCOMPAGNEMENTS



POMMES DAUPHINES
barquette 1 kg



ÉPINARDS À LA CRÈME
barquette 1.5 kg



RATATOUILLE
barquette 2.5 kg



GALETTES POMME DE TERRE
barquette de 12 pièces

POMME DE TERRE SALARDAISE





FAGOTS DE HARICOTS VERTS LARDÉS
barquette 18 pièces - 810 g
surgelé

BEIGNETS DE
- COURGETTES
- SAUMON
- CREVETTES
barquette 1 kg





FAGOTS D'ASPERGES LARDÉS
barquette de 12 pièces - 540 g
surgelé



POMMES PAILLASSON
barquette 1.1 kg

SALADES, JARDINIÈRES

barquettes 3 kg, 2.5 kg, 1.7 kg, 1.5 kg ou 1 kg



CÉLERI REMOULADE



CAROTTES RAPÉES



MACÉDOINE DE LÉGUMES

COLESLAW DUO CHOUX CAROTTES

LENTILLES



CONCOMBRES À LA CRÈME



BETTERAVES ROUGES



TABOULÉ À L'ORIENTALE

COMPLÉMENT DE GAMME

- Duo de crudités (carotte, céleri)
- Taboulé à la menthe
- Tomates confites
- Mélange de poivrons marinés
- Artichauts confits
- Tartare de tomate
- Tartare de légumes
- Tartare de concombre
- Salade champignons, fines herbes

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

SALADES DU TERROIR

barquettes 3 kg, 2.5 kg, 1.7 kg ou 1.5 kg



CERVELAS REMOULADE

LANGUE DE PORC VINAIGRETTE

SALADE DE POIREAUX AU JAMBON



CERVELAS VINAIGRETTE



PERLES CHARCUTIÈRES



SALADE AUVERGNATE



MUSEAU PORC, BŒUF



PIÉMONTAISE AU JAMBON

TRIO CHOUX, JAMBON, COMTÉ

COMPLÉMENT DE GAMME

- Brocolis au poulet
- Museau de porc, tranches, tête roulée, vinaigrette
- Salade montbéliarde
- Piémontaise au poulet
- Coquillettes, jambon, emmental
- Salade bretonne
- Salade strasbourgeoise
- Farfalles, pesto et poulet
- Piémontaise tradition

SALADES DE LA MER

barquettes 3 kg, 2.5 kg, 1.7 kg ou 1.5 kg



GAMBAS AUX MANDARINES



ALASKA (ananas, carottes au surimi)



SALADE DU PÊCHEUR (pomme de terre, thon)



PERLES OCÉANES



RIZ NIÇOIS



COCKTAIL CREVETTES

COMPLÉMENT DE GAMME

- Fantaisie d'écrevisses
- Piétmontaise aux deux saumons
- Salade de calamars
- Salade de fruits de mer
- Salade Neptune
- Tarti-thon
- Crevettes au Chutney
- Tagliatelles aux crevettes
- Marinade gambas méditérranéen
- Marinade fruits de mer provençale
- Marinade gambas persillade
- Marinade calamars à l'orientale



TAGLIATELLES AU SURIMI

FILET DE HARENG À L'HUILE

SALADE NORVÉGIENNE

FOIE GRAS, CONSERVES



FOIE GRAS DE CANARD À POÊLER



FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON ENTIER
sous vide
environ 1 kg et 400 g



MAGRET DE CANARD FUMÉ TRANCHÉ
sous vide
environ 300 g



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
bocal verre 180 g



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 30 % MORCEAUX
boîte 400 g et 1 kg



MAGRET DE CANARD FUMÉ ENTIER
sous vide - environ 300 g



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
barquette
400 g, 800 g et 1 kg



CONFIT DE POULE
12 cuisses - boîte 5/1
GRAISSE D'OIE - DE CANARD
boîte 5/1 et 4/4
CONFIT DE CANARD
12 cuisses - boîte 5/1 et 4/4

LE COIN SANDWICHS

- **POITRINE FUMÉE TRANCHÉ**





- **JAMBON CRU TRANCHÉ**
- **JAMBON CUIT TRANCHÉ**
- **DÉS DE JAMBON CUIT** 8/8



- **ROSETTE TRANCHÉE**
- **CHORIZO TRANCHÉ**



- **JAMBON CUIT TRANCHÉ**
  forme baguette



- **RÔTI DE PORC CUIT TRANCHÉ**
- **BACON TRANCHÉ**



- **LARDONS FUMÉS**
- **LARDONS CUITS FUMÉS**





TRANCHETTES DE
- POULET ROTI
- POULET KEBAB
FILET DE POULET ROTI
S/AT - boîte kg

« LES TARTINABLES »
- beurre souple
- tarti-thon
- tarti-poulet
- Saint-Moret
- Tartare



« LES CONDIMENTS » ET SAUCES
- olives rondelles
- cornichons rondelles
- mayonnaise
- ketchup
- épices

PÂTISSERIES, VIENNOISERIES GÂTEAUX APÉRITIF



MACARONS ASSORTIS



CHOUX GARNIS OU À GARNIR



FEUILLES DE GÉNOISE ET FEUILLETAGE



GROS GÂTEAUX À DÉCOUPER OU PRÉ-DÉCOUPÉ

FLAN PÂTISSER
rond ou rectangulaire
cuit ou cru





TARTES, TARTELETTES GARNIES
cuites ou crues



PETITS FOURS SUCRÉS
un choix important

VIENNOISERIE
« Nous avons choisi le meilleur »



GÂTEAUX APÉRITIFS SALÉS
une large gamme



PAIN SURPRISE CAMPAGNARD



TARTES, TARTELETTES, MINIS À GARNIR
sucrées ou salés

Sauf erreur typographique et dans la limite des stocks disponibles - Photos non contractuelles
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Création graphique : ISASA, Nevers - IMP Guillaudot, Varennes-Vauzelles