



— MAISON —
BOHRINGER

Carte des fêtes 2025

5% de remise
pour toute commande
passée via le site
Internet avant le
15/12/2025*

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

Mise en bouche

Petits fours à réchauffer

Le plateau de 12 pièces - 14,90€

Mini quiche Lorraine, mini quiche maroilles, mini quiche saumon, mini quiche chorizo, mini feuilleté saucisse, mini pizza

Petits fours festifs

Le plateau de 12 pièces - 14,90€

Mini burger poulet, mini tapaz sauce feta, tapaz risotto aux 3 fromages, tapaz tartiflette reblochon, mini hot dog

Petits fours prestige

Le plateau de 12 pièces - 14,90€

Feuilleté parmentier de boeuf, flan de légumes, flan de saumon, mini choucroute knack, feuilleté viande, mini quiche chorizo

Mini soufflés festifs

Le plateau de 12 pièces - 10,90€

4 mini soufflés saumon, emmental, aneth - 4 mini soufflés champignons - 4 mini soufflés chorizo

Navettes garnies

Le plateau de 30 pièces - 36€

Jambon, salade tomate, crabe salade, mousse de canard, rillettes d'oie

Mini pâté en croûte aux pistaches

Pièce de 500 g - 16,90€

Mini pâté en croûte canard abricots

Pièce de 500 g - 16,90€

Crousti'bonbons

Le plateau de 12 pièces - 22,90€

6 bonbons croustillants Saint-Jacques et fondue de poireaux enrobés dans une feuille de brick - 6 bonbons croustillants au foie gras de canard abricots noisettes enrobés dans une feuille de brick

NOUVEAU - Mini black burger

Le plateau de 12 pièces - 24€

Bœuf Charolais, cheddar, pain noir et graines de sésame

Œuf de Noël au saumon et à la truffe

Le plateau de 6 pièces - 18€

Mise en bouche alliant saumon fumé, brisures de truffe noire, le tout orné d'une préparation à base de sauce au fromage frais aromatisé à la truffe

NOUVEAU - Duo d'œufs de Noël

Le plateau de 6 pièces - 18€

Saint-Jacques mandarine et crevettes



Doré de saumon au agrumes

Le plateau de 8 pièces - 23,20€

Verrines prestiges

Le plateau de 8 pièces - 20€

Verrine duo chorizo et poivrons (confit de poivrons sur préparation fromagère au chorizo et basilic) - Verrine duo gambas et mangue (mangues cuisinées sur tartare de gambas, dés de tomates et concombres parfumés de basilic et menthe)

Plateau escargotines

Le plateau de 12 pièces - 13,20€

Mini bouchées farcies d'un escargot et d'un beurre d'ail

Mini choux croquants à l'escargot

Le plateau de 12 pièces - 15,60€

Apéro box

Le plateau de 42 pièces - 53,85€

6 Navettes, 6 Médallions wraps

6 Mini bruchettas, 3 Verrines salées

3 Mini nordiques club, 3 Mini coupelles canneloni hamasso

6 Mini pains pita fraîcheur, 3 cannelonis de saumon

3 Mini coque foie gras, 3 Mini brochettes de scampi cuites



Tapas

Tapas bistro

Assiette 2 à 3 personnes - 14,90€

Assortiment : jambon cru, mortadelle, différents salamis, rosette, chorizo, apérisec, pastrami, saucisson à l'ail, salsufo...

Verrines antipastis : mini poivrons fromages aux fines herbes, olives marinées, tapenade tomate, tomates confites, feta et mini brochettes tomates/mozza, cubes de mimolette

Pains surprise

10-15 personnes



Charcuterie / fromage - 34,90€

Toasts garnis de mousse de canard, mousse de foie, jambon-beurre, rillettes, mortadelle, fromage ail et fines herbes

Océan - 36,90€

Toasts garnis de salade de crabe, rillettes de saumon, saumon fumé

Terre et mer - 35,90€

Toasts garnis de salade de crabe, rillettes de saumon, saumon fumé



Plancha Tapas

10-15 personnes

59,90€

Plancha de dégustation de charcuterie fine, antipasti, fromage, brochettes tomate mozzarella, pain à l'ail

Pains club sandwich - 43,90€

Assortiment de 30 mini pains individuels : jambon salade tomate, fromage salade tomate, crabe salade, saumon fumé tartare de concombre, filet américain salade



Entrées froides

Méli-mélo gourmand - 11,90€

Assiette composée de terrine de foie gras de canard, terrine de langue luculus, toasts saveur d'automne, toasts pain d'épices, confits de framboises

Assiette terre & mer - 12,90€

Terrine de foie gras de canard, toast figues et noix, toasts pain d'épices, confit de framboises.

Saumon fumé, toasts nordiques, sauce aneth

Assiette de Saint-Jacques façon

tartare et salade océane - 11,90€

Plateau de charcuterie

à partir de 5 personnes - 7,20€ la part

Assortiment : 1/2 tranche jambon blanc, rosette, mortadelle, rosette, chorizo, salami nature, salami au poivre, jambon de pays, andouille, saucisson à l'ail, galet au poivre, terrine maison

Langouste Thermidor - 26,90€ pce

Demie Langouste accompagnée de perles marines



Saumon Bellevue

à partir de 6 personnes

9,90€ la part - 100g/pers

Filet de saumon cuit, perles marines, crabe, tartare tomate, tartare concombre, cocktail de crevettes, citron, aneth

Entrées chaudes

CÔTÉ TERRE

Crêpe forestière - 3,90€ (3 + 1 gratuite)

Crêpe, jambon, champignons

Bouchées ris de veau - 6,30€ (3 + 1 gratuite)

Ris de veau, champignons, béchamel

Vol au vent poularde - 5,10€ (3 + 1 gratuite)

Poularde, champignons, béchamel

Croustillant de camembert aux pommes caramélisées - 5,90€

Croustillant de chèvre Sainte-Maure aux poires caramélisées - 5,90€

Cassolette de ris de veau aux morilles - 11,90€



CÔTÉ MER

Cassolette océane - 8,20€

Saint-Jacques, crevettes, moules.

Coquille Saint-Jacques - 9,20€

Saint-Jacques, béchamel

Aumônières de fruits de mer - 7,90€

Cassolette d'écrevisses et pointes d'asperges sauce nantua - 9,90€

Galantines et pâtés en croûte

Porcelet farci aux foies confits et aux pistaches - 39,90€ le kg

Pintade farcie aux fruits secs - 39,90€ le kg

Galantine de faisan aux pépites de poire - 29,90€ le kg

Pâté en croûte ris de veau - 37,90€ le kg

Pâté en croûte de brochet aux écrevisses de Louisiane - 29,90€ le kg



Escargots

Escargots de Bourgogne

Plateau de 12 pièces - 8,90€

Truffe

Brisures de truffes noires du

Périgord - 39,90€ la boîte (Tuber melanosporum - 100g net)

Nos foies gras

Terrine de foie gras de canard - 160€ le kg

Langue Lucullus - 110€ le kg

Terrine de foie gras giroles - 36,90€ le kg

A partir de 2 pers :

- Plateau de foie gras accompagné de ses toasts et son confit de framboise - 9,90€ la part
- Plateau de langue Lucullus accompagné de ses toasts et son confit de framboise - 8,50€ la part
- Foie gras cru déveiné français (selon cours)

Saumon

• Saumon fumé ficelle - 7,50€ les 100g

• Plateau de saumon fumé ficelle et ses toasts 8,90€ la part (à partir de 2 personnes)

Les plats

Plats cuisinés de réveillon

Médaille de veau crème de pleurotes - 20,90€

Timbale de pommes de terre grenailles au sel de Guérande, fagot d'asperges vertes et crumble de légumes méditerranéens



Côte du Rhône rouge Xavier Vignon (souple et fruité) - 11,50€

Mercrey Bourgogne rouge domaine Buissonnier (vif et expressif) - 19,85€

Côte rôtie domaine Avallet (charnu et épicé) - 45€

Suprême de chapon crème morilles - 19,90€

Timbale de gratin Dauphinois à la truffe, flan de butternut, fagot d'haricots verts



Fronton domaine chape (souple et gouleyant) - 8,10€

Bourgueil domaine J.Blot cuvée pied de la butte (riche et aromatique) - 19,90€

Côte du Jura blanc domaine B.Bondet cuvée tradition (ample et riche) - 25,10€

Filet de Sandre sauce précieuse - 20,90€

Timbale de risotto aux champignons, fagots d'asperges vertes et bouquet de légumes croquants



Côte du Rhône blanc domaine X.Vignon cuvée expression (floral et minéral) 11,50€

Petit chablis domaine la chablisienne (vif et minéral) - 17,20€

St Joseph blanc domaine Cuilleron cuvée Lyseras (vif et végétal) - 28,90€

Accords mets et vins proposés par les Caves Pasteur de Cambrai



Nos accompagnements

Timbale de gratin Dauphinois - 3,75€

Timbale de gratin Dauphinois à la truffe - 3.95€

Tatin d'endives - 2,70€

Epinards à la crème - 19,90€ le kg

Pommes de terre barbecue - 7,90€ le kg

Gratin dauphinois (8/10 parts) - 33€ le plateau

Boudins blancs

- Boudin blanc nature - 19,90€ le kg
- Boudin blanc aux morilles - 23,90€ le kg
- Boudin blanc truffée - 25,90€ le kg
- Mini boudins blanc apéro 19,90€ le kg



Spécialités prêtes à cuire

- Rôti Orloff porc - 15,50€ le kg
Porc, veau, porc, gruyère, bacon
- Rôti Orloff dinde - 19,90€ le kg
Dinde, veau, porc, gruyère, bacon
- Rôti Orloff veau - 32,90€ le kg
Veau, porc, gruyère, bacon
- Rôti de veau champignons - 28,90€ le kg
Veau, farce porc/veau, champignons, jambon
- Rôti de dinde poivre vert, épinards - 19,90€ le kg
Dinde, farce porc/veau, épinards, poivre vert
- Filet mignon Avesnois - 23,90€ le kg
Porc, maroilles, lard, gruyère
- Filet mignon Ardennais - 23,90€ le kg
Porc, jambon des Ardennes, mimolette, gruyère
- Rôti de veau Norvégien - 34,90€ le kg
Veau, crème fraîche, saumon, fumé, gruyère
- Tournedos Rossini - 59,90€ le kg
Filet de bœuf, médaillon de foie gras

Volailles festives & traditions du Gers

Votre volaille cuisinée

- Le Chapon Tradition 4,2kg 21,90€ le kg
10 à 12 personnes
- La poularde fermière 2,5kg 20,90€ le kg
4 à 6 personnes
- La dinde fermière 2,5kg 21,90€ le kg
4 à 6 personnes
- Le pintadou 2,4kg 26,90€ le kg
4 à 6 personnes

Supplément cuisson avec sauce aux morilles : 40€

Volailles crues, désossées et farcies

- Suprême de chapon cru - 28,90€ le kg (env 500g)
- Suprême de chapon farci morilles - 32,90€ le kg (env 600g)
- Caille non farcie - 3,90€ pièce
- Caille farcie aux morilles - 4,50€ pièce

Farce fine nature ou Farce morilles

Vous choisissez votre volaille et votre farce, et nous vous préparons une pièce personnalisée prête à cuire

Découvrez nos conseils pour la préparation de votre volaille en scannant ce QR code :



Formules originales & conviviales

Plateau raclette

11,90€/pers

jambon blanc, jambon cru, rosette, salami, mortadelle, bacon, terrine, etc...

150g de fromage à raclette par personne

Sauce maison



Plateau plancha tradition

10,90€ par pers

Assortiment de 250g de viandes par personne : mini tournedos, mini steak, mini steak mariné, mini escalope de veau, mini escalope de porc, mini escalope de dinde, mini saucisse, 2 minis pavés, 2 minis brochettes de dinde au curry, sauce plancha

Plateau légumes plancha

4,20€/pers

Assortiment de 200g de légumes par personne : tomate en rondelles, oignon émincé, champignon émincé, poivron émincé, mini rösti de légumes

Pommes de terre barbecue

7,90€ la part

Grenailles cuites à la vapeur marinées aux herbes de Provence



Plateau plancha réveillon

19,90€ par pers

- **Viandes** : mini brochette d'agneau mariné aux herbes de Provence, mini tournedos, mini boudin blanc maison, grenadin de filet mignon, pavé de veau au sésame, mini brochette de dinde et mini escalope de foie gras cru
- **Poissons** : 2 scampis marinés, Saint-Jacques marinées, roulé de sole/saumon
- **Accompagnement** : nouilles royales et sauces maison



Cette année, nos fêtes brillent de mille saveurs locales !

Nous avons choisi de nous entourer de talents de notre ville : un fromager passionné, un pâtissier créatif et un caviste expert, tous engagés comme nous dans l'excellence et le savoir-faire local. Parce que les fêtes, c'est aussi célébrer la qualité, la convivialité et l'authenticité.

Pour vous simplifier la vie, ces produits sont à retirer en même temps que votre commande traiteur, directement dans notre boutique.

Merci de nous accompagner dans cette aventure gourmande et solidaire !

Les vins

- Côte du Rhône rouge Xavier Vignon (souple et fruité) - 11,50€
Mercurey Bourgogne rouge domaine Buissonnier (vif et expressif) - 19,85€
Cote rôtie domaine Avallet (charnu et épicé) - 45€
Fronton domaine chape (souple et gouleyant) - 8,10€
Bourgueil domaine J.Blondet cuvée pied de la butte (riche et aromatique) - 19,90€
Côte du Jura blanc domaine B.Bondet cuvée tradition (ample et riche) - 25,10€
Côte du Rhône blanc domaine X.Vignon cuvée expression (floral et minéral) 11,50€
Petit chablis domaine la chablisienne (vif et minéral) - 17,20€
St Joseph blanc domaine Cuilleron cuvée Lyseras (vif et végétal) - 28,90€



Les desserts

LEGRAND

Les bûches

4-6 personnes (18cm) : 30,50€ - 8-10 personnes (30cm) : 47€
Disponible en bûchette individuelle à 3,90€

La Royal chocolat

Biscuit dacquoise amande, praliné craquant au riz soufflé, mousse chocolat noir.

La Capucine

Fin biscuits génoise, mousse cassis, fruits des bois, mousse framboise.

La « brulée »

Génoise siropée Grand Marnier, Crème pâtissière à l'orange, meringue italienne caramélisée.

La véritable bûche Moka

Génoise roulée punchée au rhum, crème au beurre café.

Les desserts festifs

Trio festif - 6,90€
Mont blanc au praliné, Megève griotte chocolat blanc, mini bûchette au café

Couronne de Noël individuelle - 4,50€
Couronne individuelle. Fruits exotiques, ananas et mangue.

Plateau de mignardises - 15 pièces, 15€
Tartelette citron meringuée, chou crumble praliné, cannelés framboise, financier au griotte, dacquoise noisette.

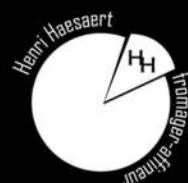
6 Plateau de macarons - 15 pièces, 15€

Les fromages

Plateaux accompagnés de noix, raisin et confit.

LA PLANCHE APERO

39,90€ pour 5/7 pers
59,95€ pour 10/14 pers
Selles-sur-Cher
Comté 18 mois
Tome Marotte (brebis)
Tome à l'ail des Ours
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



Formules spéciales St Sylvestre

A commander avant le mercredi 24 Décembre 2025

COCKTAIL

30,90€ la part

A partir de 10 personnes

- 2 navettes garnies
- 2 minis bruchettas
- 2 médaillons wraps
- 1 cannelonni au saumon
- 1 verrine salée
- 1 nordic club
- 1 coupelle cannelonni hamosso
- 2 minis pains pita
- 1 mini coque foie gras confit de framboise
- 1 mini coupelle scampi sauce aigre douce
- 1 verine tapenade tomate mousse de chèvre
- 2 pain club sandwiches
- 2 mises en bouche chaude (burger et hot-dog)
- 1 mini brochette de fruits et jambon cru
-
- 4 mignardises sucrées

MENU

46,90€ la part

APÉRITIF

- 1 navette garnie, 1 médaillon wrap et 1 nordic club

ENTRÉE

- Assiette Terre & Mer
ou
Cassolette ravioles écrevisses sauce nantua

PLAT

- Suprême de chapon crème de morilles
- Timbale gratin dauphinois à la truffe, fagot haricots verts, flan de butternut
ou
Filet de Sandre sauce précieuse
- Risotto aux champignons, fagot asperges vertes, bouquet de légumes croquants

FROMAGE

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

DESSERT

- Assiette réveillon
- Sapin framboise pistache, boule de Noël fruits de la passion, petite buchette chocolat craquant
ou
Assiette Gourmande
- Assortiment de mignardises



Plaisir d'offrir

CAVIAR BAERI PRESTIGE

Un caviar gourmand à la texture velouté et aux gout de noisettes torréfiées

Boite de 15g - 46€

Boite de 30g - 93€

CAVIAR OSCIETRE

Sélection caviar gros grains

Boite de 15g - 42€

Boite de 30g - 87€

Maison Bohringer

Fondée en 1964, la Maison Bohringer c'est d'abord une équipe dévouée à satisfaire vos besoins. Depuis 3 générations, nous vous accueillons en boutique afin de vous proposer un large choix de viandes et produits labellisés, de plats cuisinés ainsi qu'une grande variété de charcuterie artisanale. Nous vous proposons également d'autres prestations telles que le service traiteur à domicile pour les particuliers, entreprises, comités, associations... Ces services vont du cocktail dînatoire au déjeuner, du lunch au barbecue...

C'est fort de cette expérience que nous vous proposons, réunies dans ce catalogue, l'essentiel de nos réalisations et prestations en vous souhaitant un bon appétit à la lecture de celui-ci.

Toute la brigade Bohringer se joint à nous pour vous souhaiter de bonnes et heureuses fêtes de fin d'année.

Michel Bohringer



5% de remise

**pour votre commande passée
via le site Internet avant le 15/12/2025***

*Offre valable sur les commandes de produits 'fêtes 2025' passées via le site maison-bohringer.com. Non applicable aux commandes passées en boutique ou par téléphone.

Commandez sur [Maison-bohringer.com](https://maison-bohringer.com)

Dernier délai pour vos commandes

- Noël : mercredi 17 décembre 2025
- Nouvel An : vendredi 26 décembre 2025

Retrait des commandes

- Mardi 23 décembre, de 7h30 à 13h et de 14h30 à 19h
- Mercredi 24 décembre, de 7h30 à 13h et de 14h30 à 17h
- Mardi 30 décembre, de 7h30 à 13h et de 14h30 à 19h
- Mercredi 31 décembre, de 7h30 à 13h et de 14h30 à 17h

Fermeture de la boutique les jeudi 25 décembre 2025 et jeudi 1er janvier 2026

Pour tout renseignement :

03 27 81 05 01 - contact@maison-bohringer.com