

carte particulier

Delbé
traiteur

2018

www.delbe-traiteur.fr

Faire de vos événements des moments de pure gourmandise...

Nous avons regroupé sur cette plaquette, notre carte particulier et notre carte entreprise afin de vous proposer l'ensemble de nos fabrications et services. Aussi les formules cocktails, forfait cocktail, location de matériel, carte de vin, service et livraison, se trouvent dans le côté « PARTICULIER » (prix TTC).
T.V.A à taux réduit (5.5 %) si location et/ou service taux intermédiaire à appliquer (10 %)

Vous avez une question, des idées, un devis à réaliser... Nous sommes à votre écoute et à votre disposition.

Delbé
traiteur

15, rue de Tressin
59510 Forest sur Marque
03 20 41 00 52
contact@delbe-traiteur.fr

NOTRE CARTE COCKTAIL _____	3/4/5
NOS FORFAITS COCKTAIL _____	6/7
NOS BUFFETS _____	8/9/10/11
À LA CARTE _____	12/13
NOS DESSERTS _____	14/15
NOTRE CARTE DES VINS _____	16/17
LOCATIONS/LIVRAISON _____	18/19



COCKTAIL

LES PETITES PIÈCES APERITIVE

Minimum : 40 pièces

LES CAMPAGNARDS _____ 0,85€
Saucissons sec, rillettes de canard, œuf et asperges vertes, comté
beurre de roquefort, tapenade noire et involtini speck-chèvre.

LES MINI BLINIS DOMES _____ 1,00€
Assortiment de canapés mini dômes sur blinis : chorizo,
hareng, foie gras, chèvre cacahuète, saumon.

LES REGIONAUX _____ 1,00€
Pomme de terre grenaille et rillettes de maquereaux, quenelle chèvre aux figues,
croustille rillettes de saumon et œuf de truite, opéra de foie gras au pain d'épices et pomme,
dôme Lucullus et magret fumé

LES FUSSETTES GRILLEES LUCULLUS _____ 1,05€

LES FUSSETTES GRILLEES FOIE GRAS _____ 1,20€

LES MINIS BROCHETTES SALÉES

Minimum : 20 pièces / variétés

St Jacques et saumon fumé;
gambas marinée au cumbava et ananas;
duo de tomates mozzarella;
rillons et raisins. _____ 1,30€

LES MINIS CLUBS

Minimum : 40 pièces / variétés

Pain blanc et pain noir rillettes de saumon, salade.
Pain blanc et pain campagne rillettes de canard et magret fumé.
Pain blanc et pain tomate volaille fumée, tomate confite, mayonnaise. _____ 0,70€

LES NAVETTES, FALUCHES, PAINS AU LAIT

Minimum : 30 pièces / variétés

LES LUNCHS _____ 0,92€
Mimolette / Jambon blanc

LES NAVETTES MARINES _____ 1,03€
Pain lait céréales, salade de thon et concombre.

LES FALUCHES PROVENCALES _____ 1,03€
Jambon aux herbes, mozzarella et taillas de courgettes / Thon provençal et salade.

LES PAINS BAGNATS _____ 1,03€
Filet américain câpres et cornichons / Jambon tomate

LES PAINS MULTIGRAINES _____ 1,03€
Rillettes de saumon / Rillettes de sardines aux herbes.

LES NAVETTES WASABI _____ 1,03€
Fromage frais à l'aneth, saumon fumé concombre

LES NAVETTES SESAME _____ 1,03€
Fromage frais de chèvre au miel et tomates

LES NAVETTES VEGETARIENNES _____ 1,03€
Légumes, œuf dur, salade, mayonnaise au curry

LES CLUBS FINGERS

Minimum : 30 pièces / variétés

Pain blanc et pain noir rillettes de saumon, salade.
Pain blanc et pain campagne rillettes de canard et magret fumé.
Pain blanc et pain tomate volaille fumée, tomate confite, mayonnaise. _____ 0,89€

LES WRAPS

Le plateau de 42 pièces de 3 variétés

Pâte de cacahuètes, poulet rôti, chou blanc, carottes, menthe fraîche.
Fromage frais, chorizo, salade roquette, tomate fraîche, oignon doux.
Fromage frais, saumon fumé, concombre, salade. _____ 33,00€

LE GRAND MIX

Le plateau de 40 pièces mélangées

8 lunchs, 8 faluches provençales, 8 wraps, 8 navettes végétariennes, 8 pains multigraines. _____ 43,00€

LES VERRINES : en minis verres injectés

coffret de 12 pièces de la même variété

Perles de la mer, petits légumes, thon fumé.
Salpicon de foie gras, magret et pommes, cappucino au balsamique
Marbré fromage frais de chèvre, tartare de tomate et brocoletti à la menthe.
Mini tomate cerise confite, petits pois, bille mozza au pesto _____ 17,80€

LES BROUILLADES

la plaque de 30 pièces assorties

Chorizo rôti crème de poivron / Confit de légumes du soleil / Haddock crème légère. _____ 40,00€ consignes : 15€

LES CUILLERES JAPONAISES

le plateau de 20 pièces assorties

Mousse de carotte au gingembre et crevette sésame. Quenelle de chèvre aux abricots, moelleux et jambon fumé. Salade de wakamé, thon fumé huile de sésame. _____ 28,80€

LES COUPES SALADETTES : en verre bodega environs 80 grs

minimum 10 pièces/variétés

Concombre à la Grecques
Céréales gourmandes et poulet aux épices
Salade Lyonnaise (pommes de terre et saucisse fumée)
Petits légumes au curry et saumon
Farfalles aux petits légumes et magret fumé
Tomate cerise au basilic et tête de moine
Minis pennes surimi et crabe _____ 2,00€ consignes : 1€

LES ENTREES DEGUSTATIONS : mini assiette porcelaine

minimum 10 pièces/variétés

Mille feuille Lucullus
Foie gras au porto et confit de figue
Effilochée de lapin façon Ducasse
Nem aux deux saumons
Carpaccio de bœuf huile d'olive et copeaux de parmesan _____ 3,00€ consignes : 3€

CRUDITES, TAPAS

Plateau maraîcher 2 kg _____ 34,50€ consignes : 10€
Panier croustilles _____ 46,00€ consignes : 30€
Assiette tapas végétarienne _____ 24,50€
Assiette tapas viande _____ 28,50€
Assiette tapas poisson _____ 28,50€

LES PAINS SURPRISES

CAMPAGNARD / 60 BOUCHÉES _____ 30,50€

Mimolette, fromage frais, jambon Ardennes, jambon blanc, rillettes

MELI MELO DE SAUMON / 60 BOUCHÉES _____ 37,00€

Saumon fumé, rillettes de saumon.

VOLAILLE FRAÎCHEUR PROVENÇALE / 48 BOUCHÉES _____ 35,00€

Volaille fumée, tartare de tomate, salade.

PAIN NORDIQUE / 40 BOUCHÉES _____ 31,00€

Pain polaire carré, fromage frais à l'aneth et saumon fumé

LES ANIMATIONS CULINAIRES : stand avec personnel de cuisine et matériel

minimum 50 personnes

SALEES CHAUDES

Chaudes : côte de bœuf, jacuzzi de bulles, mer du Nord. Plancha poisson, plancha viande, plancha mixte, panini, Braser de canard, hamburger canard pain truffe, pâtes, soupes, tartes chaudes, frites, gaufres liégeoises salées.

SALEES FROIDES

Retour du Sud Ouest, saumon Label Rouge, L'étal du fromager, retour de pêche, jambon Serrano et charcuteries espagnoles, jambon Ibérique Pata Negra. Cécina IGP de León, salade bar.

SUCREES CHAUDES

Chaudes : foire du trône (crêpes et gaufres), barbe à papa, pop corn, fondue au chocolat, mini crêpes, gaufre liégeoise, mini crêpes suzettes, fruits flambés.

SUCREES FROIDES

Glace italienne, glace américaine, smoothies.

LES SUCRES

LES MIGNARDISES / minimum 40 pièces	0,87€	
Moelleux pistache framboise fraîche, tartelette amande et petite fraise, grand nord, tatin aux pommes, chou praliné.		
LES CHOCOLATES / minimum 40 pièces	0,87€	
Cheese cake au chocolat, éclair au chocolat, feuilletine praliné, tartelette choco, merveilleux chocolat blanc		
LES SUCRES GOURMANDS / minimum 40 pièces	0,96€	
Grand nord, moelleux pistache framboise, chou praliné, feuilletine chocolat, merveilleux chocolat blanc.		
LES MOELLEUX / minimum 40 pièces	0,70€	
Noisettes, noix, amandes, pistaches, citron.		
LES VERRINES GOURMANDES / en minis verres injectés / le coffret de 12 pièces de la même variété	17,95€	
3 chocolats et crunchy Poêlée de pêches au miel et basilic, crème au yuzu, nougatine pistache Tiramisu au spéculoos et son crumble Forêt noire framboise Caramel chocolat, crème légère et brownies.		
LES POTS «PARFAIT»AUX PARFUMS DE NOTRE ENFANCE / présenté en minis pots «le parfait» / le plateau de 15 pièces de la même variété	22,90€	consignes : 15€
Carambar, banane bonbon, fraise tagada		
LES MINIS CLAFOUTIS / poêlon porcelaine blanc / le plateau de 12 pièces de la même variété	18,05€	consignes : 12€
Mangue, fruits rouges, amarena, rubarbe		
LES MACARONS / l'assortiment 6 variétés		
Le plateau de 18 pièces	13,00€	
Le plateau de 32 pièces	23,00€	
LES CHOUQUETTES / le panier de 50 pièces	15,00€	
LES BROCHETTES DE FRUITS / les 50 pièces	43,90€	
4 morceaux de fruits frais piqués sur ananas		
LES BROCHETTES CHAMALOW FRAISE / Les 35 pièces	30,90€	
2 fraises et 2 guimauves piquées sur une pomme		

A CHAUFFER

LES CROUSTILLES CHAUDES A LA PROVENCALE / minimum 40 pièces	0,84€	
Tartare de tomate artichaut mozza, tapenade verte anchois olive, tapenade noire rondelle tomate mozza, tailla courgettes jambon cru feta, tartare de tomate anchois salé fromage.		
LES MINIS CHAUDS / minimum 40 pièces	0,90€	
Croquette crevettes grises, gougère au Maroilles, cake chèvre tomate confite, tortillas de pomme de terre aux piquillos, mini croque chorizo.		
LE PLATEAU THAÏ / le plateau de 50 pièces	50,00€	consignes : 30€
Présenté en porcelaine blanche sur plateau bois avec sauce, nem de canard, samoussa de légumes piquants, tempura de crevettes, brochette yakitori poulet		
LE PLATEAU OCEAN / le plateau de 40 pièces	50,00€	consignes : 30€
Présenté en porcelaine blanche sur plateau bois avec sauce. croustillant de langoustine au basilic, st Jacques panée à la panko, beignet de crevette, acra de morue.		
LES MINIS BROCHETTES DU CHEF 3 variétés (35 grs) - minimum 20 pièces/variétés	1,40€	
Volaille curcuma, canard soja miel, filet de bœuf huile de noisette et poivre noir		
LES CAISSETTES BOIS REGIONALES (70 grs) / le plateau de 15 pièces de la même variété	30,00€	
Petite marmite de la mer du nord en waterzoï Carbonade de bœuf à la st Médard Émincé de volaille sauce maroilles		
LES CAISSETTES BOIS RISOTTO (70 grs) / le plateau de 15 pièces assorties	27,00€	
Cèpes, chorizo courgettes, crevettes petits légumes		
LES SPECIALITES / minimum 30 pièces/variétés		
Mini hamburger bœuf	1,20€	
Mini hamburger foie gras confit d'oignons	1,70€	
Mini hot dog	1,20€	
Mini panini jambon cru, mozza, tomate	1,20€	
Mini panini chorizo, mozza, tomate	1,20€	
Mini pita poulet oignon doux et tomate confite	1,20€	
Mini flammekueche 5x5 cm	0,65€	
Mini flamiche Maroilles 5x5 cm	0,65€	
Mini pizza 5x5 cm	0,65€	



FORFAITS COCKTAIL

LES 6 PIÈCES / MINIMUM 25 PERSONNES

5,30€

6 SALÉ

2 toasts campagnards
1 bagnat
1 brochette salée
1 pain volaille fraîcheur
1 mini club

6 MIXTE

2 dômes sur blinis
1 navette wasabi
1 pain surprise volaille
1 sucré gourmand
1 brochette de fruits

LES 9 PIÈCES MIXTE / MINIMUM 25 PERSONNES

7,80€

9A

2 toasts campagnards
1 brochette salée
1 mini club
1 bagnat
1 lunch
1 brochette de fruits
1 sucré gourmand
1 chocolaté

9B

2 dômes sur blinis
1 navette végétarienne
1 bagnat
1 pain nordique
1 pain surprise volaille
1 brochette de fruits
1 macaron
1 verrine sucrée

LES 12 PIÈCES MIXTE / MINIMUM 25 PERSONNES

10,30€

12A

1 dôme sur blinis
1 toast campagnard
1 faluche
1 bagnat
2 pain surprise volaille / nordique
1 navette végétarienne
1 navette wasabi
1 mini wrap
1 chocolaté
1 brochette de fruits
1 mignardise

12B

2 toasts campagnards
1 club lunch finger
1 bagnat
1 brouillade / verrine (équivalent 2 pièces)
1 navette sésame
1 navette marine
1 mini wrap
1 mignardise
1 chocolaté
1 brochette de fruits

LES 15 PIÈCES MIXTE / MINIMUM 25 PERSONNES

13,50€

15A

1 toast région
1 bagnat
1 navette wasabi
1 lunch
1 mini wrap
1 cuillère japonaise
1 pain volaille fraîcheur
1 brochette salée
1 club lunch finger
1 brouillade ou verrine (équivalent 2 pièces)
1 chocolaté
1 brochette de fruits
1 mignardise
1 macaron

15B

1 toast campagnard
1 brochette salée
1 brouillade ou verrine (équivalent 2 pièces)
1 navette marine
1 faluche
1 pain Nordique saumon
1 mini wrap
1 feuilleté chaud
1 panini chorizo
1 plateau thai
1 mignardise
1 verrine sucrée
1 chouquette
1 brochette de fruits



LES 18 PIÈCES MIXTE / MINIMUM 25 PERSONNES

16,70€

18A

- 1 toast région
- 1 dôme sur blinis
- 1 bagnat
- 1 navette végétarienne
- 1 navette marine
- 1 brouillade ou verrine (équivalent 2 pièces)
- 1 cuillère japonaise
- 1 mini wrap
- 1 finger lunch
- 1 brochette salée
- 1 pain surprise volaille
- 1 pain Nordique saumon
- 1 mignardise
- 1 macaron
- 1 chocolaté
- 1 verrine sucrée
- 1 brochette de fruits

18B

- 1 toast campagnard
- 1 dôme sur blinis
- 1 brochette salée
- 1 brouillade ou verrine (équivalent 2 pièces)
- 1 navette sésame
- 1 pain fraîcheur
- 1 pain Nordique saumon
- 1 mini wrap
- 1 faluche provençale
- 1 pita poulet
- 1 feuilleté chaud
- 1 plateau océan
- 1 plateau thaï
- 1 sucré gourmand
- 1 macaron
- 1 brochette de fruits
- 1 verrine sucrée

FORMULE PRESTIGE

22 PIÈCES / PERSONNES

MINIMUM 100 PERSONNES

29,90€

- Stand «retour du Sud Ouest»
- Animation culinaire froide (environ 4 pièces par personne)
- Stand «plancha viande»
- Animation culinaire chaude (environ 4 pièces par personne)
- Toast région
- Faluche provençale
- Wrap
- Finger lunch
- Cuillère japonaise
- Mini chaud
- Hamburger et panini
- Plateau thaï
- Verrine salée et brouillade
- Brochette salée
- Macaron
- Mignardise
- Chocolaté
- Pot parfait / verrine
- Brochette de fruits

CLÉS EN MAIN

15 PIÈCES

MINIMUM 25 PERSONNES

22,50€

NOURRITURE 15 PIÈCES

- 1 dôme sur blinis
- 1 brochette salée
- 1 brouillade ou verrine (=2 pièces)
- 1 navette marine
- 1 faluche provençale
- 1 mini wrap
- 1 pain Nordique saumon
- 1 pita poulet
- 1 mini hamburger
- 1 plateau thaï
- 1 verrine sucrée
- 1 sucré gourmand
- 1 chocolaté
- 1 brochette de fruits

BOISSON

- Méthode traditionnelle (ou bière et vin)
- Jus d'orange, eau plate et gazeuse

MATÉRIEL

- Location de verres
- Nappage non tissé
- Déco du buffet
- Mange debout
- Service



BUFFET froid

LE LIBRE CHOIX / MINIMUM 15 PERSONNES (DE 10 À 14 PERS + 10 %)

20,70€

ENTREES

Opéra de légumes, chiffonade de jambon cru
Pressé de poireaux et saumon
Terrine de rouget aux petits légumes
1/2 tomate au crabe
Melon à l'italienne (en saison)
Chaud-froid de dos de cabillaud, sauce ciboulette
1/2 tomate Ostendaise
Jonque de salade de la mer et ses croustilles
Mini pavé de saumon rôti
Tresse de rillettes de saumon
Assortiment de charcuteries
Méli mélo de terrines et rillettes
Conchigli farci au crabe
Saumon fumé par nos soins
Foie gras au Porto blanc, toast grillé (sup 2,50 €)

PLATS

Rôti de porc
Chaud froid de volaille
Terrine de potjevlesch aux échalottes
Rostbeef
Effiloché de lapin aux tomates confites et pignons de pins façon Ducasse
Suprême de poulet rôti
Jambon façon York aux herbes de provence
Mini pavé de saumon rôti
Assortiment de terrines, rillettes et charcuteries

SALADES

Betteraves rouges aux oignons doux
Taboulé à la menthe
Carottes râpées
Salade piémontaise
Salade de concombre à la Grecque
Céréales gourmandes
Coleslaw
Brunoise de légumes
Salade de farfalles au poulet
Salade de pomme de terre à la ciboulette
Tomate cerise et mozzarella au basilic

DESSERTS

Entremet le grand Nord, crème chiorée
Charlotte dragées roses
Tarte aux fruits rouges et crème mousseline
Calypso
Entremet 3 chocolats
Génoise aux fruits
Feuilletine praliné

1 CHOIX DE DESSERTS PAR MULTIPLE DE 8 PERS
POSSIBILITÉ D'ENLEVER LE DESSERT : DÉDUIRE 2€



i

Pour composer votre buffet :

vous choisissez dans la liste 4 entrées,
3 viandes, 5 salades et crudités,
1 choix de desserts par multiple
de 8 personnes et composez
vous-mêmes votre buffet.



Tous nos buffets sont servis avec
3 boules de pain, beurre, moutarde, mayonnaise
et sauce poisson.

LE PRESTIGE / MINIMUM 15 PERSONNES (DE 10 À 14 PERS + 10 %)

30,80€

Foie gras de canard maison, toast grillé
Saumon fumé par nos soins
Opéra du jardinier, chiffonade de jambon cru

Chaud froid de volaille
Rôti de bœuf
Jambon à l'os aux herbes
Noix de veau Roti

Salade de haricots verts frais croquant et magret fumé
Céréales gourmandes au poulet rôti
Salade Lyonnaise
Salade coleslaw
Salade de tomate cerise mozzarella au pesto
Mesclun de jeunes pousses

FROMAGES

Plateau de fromages de nos provinces

DESSERTS

Entremet le grand Nord, crème chicorée,
Charlotte dragées roses
Tarte aux fruits rouges et crème mousseline
L'hesperide
Entremet 3 chocolats
Génoise aux fruits
Feilletine praliné
Calypso

1 CHOIX DE DESSERTS PAR MULTIPLE DE 8 PERS
POSSIBILITÉ D'ENLEVER LE FROMAGE,
DÉDUIRE 1€ ET LE DESSERT DÉDUIRE 2€



Tous nos buffets sont servis avec
3 boules de pain, beurre, moutarde, mayonnaise
et sauce poisson.

LE ST ANTOINE / MINIMUM 15 PERSONNES (DE 10 À 14 PERS + 10 %)

15,40€

Le panier de charcuteries
Méli mélo de terrines
Mortadelle, rosette, bacon, salami.
Rillettes maison

Rôti de porc
Rostbeef
Suprême de poulet rôti
Jambon façon York aux herbes de Provence

Taboulé à la menthe
Carottes râpées
Brunoise de légumes
Salade de pomme de terre à la ciboulette
Salade de farfalles au poulet

DESSERTS

Entremet le grand Nord, crème chicorée
Tarte aux fruits rouges paysanne
Tarte aux pommes Alsacienne
Entremet 3 chocolats
Génoise aux fruits

1 CHOIX DE DESSERTS PAR MULTIPLE
DE 8 PERSONNES
POSSIBILITÉ D'ENLEVER LE DESSERT
DÉDUIRE 1,60€

PLATEAUX DE FROMAGES / MINIMUM 4 PERSONNES

SALADE VERTE MELANGEE AUX NOIX _____ 1,10€

BRIE DE MEAUX _____ 1,80€

CLASSIQUE _____ 1,90€

Mimolette jeune, Brie, Emmental, Chèvre bûche, Fourme d'Ambert, St Nectaire

REGION _____ 2,50€

Sablé de Wissant, chèvre de Marchiennes, Petit César, fromage de Bergues,
Camenbert du Pévèle, Carré du Vinage

PROVINCE _____ 2,40€

Comté, Roquefort papillon, tomme de montagne, Petit César,
Camenbert du Pévèle, Reblochon



BUFFET avec plats chauds

LE CHAUD FROID / MINIMUM 15 PERSONNES (de 10 à 14 pers + 10 %)

15,90€ + prix du plat chaud à ajouter

ENTREES

1/2 tomate au crabe
Mini pavé de saumon rôti
Assortiment de charcuteries et méli mélo de terrines
Effiloché de lapin aux tomates confites et pignons de pins façon Ducasse

Betteraves rouges aux oignons doux
Taboulé à la menthe
Salade coleslaw
Brunoise de légumes
Tomate cerise et mozza au basilic

PLAT À CHOISIR SUR LA CARTE

GARNITURE : Pomme Anna

DESSERTS

Entremet le grand Nord, crème chicorée
Charlotte dragées roses
Tarte aux fruits rouges et crème mousseline
L'hesperide
Entremet 3 chocolats
Génoise aux fruits
Feuilletine praliné
Calypso

1 CHOIX DE DESSERTS PAR MULTIPLE DE 8 PERSONNES

POSSIBILITÉ D'ENLEVER LE DESSERT : DÉDUIRE 2 €

LE SOUVERAIN / MINIMUM 15 PERSONNES (de 10 à 14 pers + 10 %)

20,60€ + prix du plat chaud à ajouter

BUFFET D'ENTRÉES

Foie gras de canard maison, toast grillé
Saumon fumé par nos soins
Opéra du jardinier à l'italienne, Ou melon en saison

Betteraves rouges aux oignons doux
Céréales gourmandes au poulet rôti
Salade Lyonnaise
Salade coleslaw
Salade de tomate cerise mozarella au pesto
Concombres à la grecque
Salade verte mélangée

PLAT À CHOISIR SUR LA CARTE

GARNITURE : Écrasé de pomme de terre, purée de patate douce

FROMAGES

Plateau de fromages de nos provinces

DESSERTS

Entremet le grand Nord, crème chicorée
Charlotte dragées roses
Tarte aux fruits rouges et crème mousseline
L'hesperide
Entremet 3 chocolats
Génoise aux fruits
Feuilletine praliné
Calypso

1 CHOIX DE DESSERTS PAR MULTIPLE DE 8 PERSONNES

POSSIBILITÉ D'ENLEVER LE DESSERT : DÉDUIRE 2€

POSSIBILITÉ D'ENLEVER LE FROMAGE : DÉDUIRE 1€



À LA CARTE

ENTREES FROIDES / MINIMUM 4 PERSONNES

*Entrées froides à l'assiette 3€ de consigne.

MELON À L'ITALIENNE (EN SAISON)	5,80€
Tomate confite, gressini.	
TRESSE DE RILLETTES DE SAUMON ET SA PETITE SALADE	5,80€
Salicorne et crevettes grises, croustilles et pain Suédois.	
OPÉRA DU JARDINIER	5,90€
Corolle de jambon de Parme, coppa, parmesan.	
MILLE FEUILLE DE SAUMON AU MASCARPONE ET PAIN AU BASILIC	6,90€
Jeunes pousses et passe-pierre.	
CŒUR DE SAUMON FUMÉ	7,20€
Pickles de légumes et toast grillé.	
ASSIETTE DUO SAUMON ET THON FUMÉ	7,90€
Finger à la mousse de raifort et œufs de truites.	
FOIE GRAS MI-CUIT MAISON	8,50€
Compote de figue au vin, condiments, toast grillé.	
L'ASSIETTE TRILOGIE TERRE ET MER	10,50€
Fois gras de canard, cœur de saumon fumé, opéra de légumes à l'italienne, toast grillé.	
1/2 LANGOUSTE À LA PARISIENNE	20,50€

ENTRÉES FROIDES PRÉSENTÉES EN PLAT

Ananas surprise au crabe	6,10€
Le saumon rose à la parisienne, tomate brunoise de légumes (mini 4 pers)	6,10€

ENTREES CHAUDES / MINIMUM 4 PERSONNES

*En contenant porcelaine/verre 3€ de consigne

ESCALOPE DE SAUMON, POËLÉE D'ENDIVES AU LARD	5,90€
Crème aux herbes maraîchères	
AUMONIERE DE ST JACQUES ET SAUMON	7,50€
Fondue de poireaux et beurre Nantais.	
PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI AU SÉSAME	7,50€
Spaghetti de courgette, crème d'aneth.	
NAGE DE HOMARD, ST JACQUES, CABILLAUD	8,80€
Façon minestrone	
CASSOLETTE DE ST JACQUES TRADITION	7,60€
Petits légumes et beurre blanc.	
ESCALOPE DE FOIE GRAS POËLÉE SUR SABLÉ AU PARMESAN	7,80€
Confit d'oignons, mini girolles et jus déglacé au vinaigre de cidre.	
PETITE MARMITE DE RIS DE VEAU	8,20€
Julienne de poireaux, campanelles fraîches et sauce suprême.	

PLATS CHAUDS / MINIMUM 4 PERSONNES

CONFIT DE CANARD CRÈME AUX HERBES FRAÎCHES _____	5,90€
Tomates cerises rôties.	
MIGNON DE PORC SAUCE MAROILLES _____	6,20€
Endive au lard.	
FILET DE VOLAILLE CLOUTÉ AU FOIE GRAS _____	6,60€
Courgette farcie à la purée de carottes.	
FILET DE PINTADE CRÈME DE CÈPES _____	6,60€
Brochette de jeunes légumes.	
FILET DE CANETTE AU THYM ET MIEL _____	6,60€
Pomme rôtie aux griottes.	
PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE EN CROÛTE D'ANETH _____	7,70€
Tagliatelles de légumes.	
CARRÉ DE VEAU AU ROMARIN _____	8,30€
Fagot de haricots verts.	
PAVÉ DE VEAU CRÈME DE FOIE GRAS _____	8,50€
Trio de carottes.	
TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF CRÈME DE MORILLES _____	10,90€
Coffret bambou de légumes.	

PLATS CHAUDS COMPLET EN MARMITE PROCELAINÉ* / MINIMUM 4 PERSONNES

*Consigne 3€

PETITE MARMITE DE POISSONS À LA MODE D'HONFLEUR _____	8,80€
St jacques, cabillaud, saumon, crevettes, moules, pomme Laurette, beurre blanc au cidre	
SOURIS D'AGNEAU CONFITE À LA ST MÉDARD _____	8,80€
Lingots du nord et pommes charlotte rôties	

GARNITURES / MINIMUM 4 PERSONNES

Pomme duchesse _____	1,45€
Petit dauphinois _____	1,70€
Pomme anna _____	1,80€
Pomme bohémienne _____	1,80€
Couronne de grenaille tartare de tomates _____	1,80€
Écrasée de pomme de terre purée de patate douce _____	1,80€
Tomate provençale _____	0,90€
Endive au lard _____	1,10€
Sucrine lardée _____	1,10€
Brochette de jeunes légumes _____	1,50€
Méli mélo de légumes croquants _____	1,60€
Risotto aux cèpes _____	1,75€
Fagot de haricots verts extra fins au lard _____	1,75€
Petit panier de jeunes légumes _____	1,90€

FROMAGES ET SALADES / MINIMUM 4 PERSONNES

PLATEAU CLASSIQUE _____	1,90€
Mimolette jeune, Brie, Emmental, Saint-nectaire, Fourme d'Ambert, Chèvre	
PLATEAU PROVINCE _____	2,40€
Comté, Roquefort Papillon, Tomme de Montagne, Petit César, Reblochon, Camembert Pévèle	
PLATEAU REGIONAL _____	2,50€
Sable de Wissant, Chèvre de Marchiennes, Petit César, Fromage de Bergues, Camembert Pévèle, Carré du vinage	
BRIE DE MEAUX _____	1,80€
SALADE VERTE MELANGÉE VINAIGRETTE _____	1,10€
MELANGE DE JEUNES POUSSÉS VINAIGRETTE DE XERES _____	1,30€



DESSERT

ENTREMETS, GENOISES, CHARLOTTES / 6/8 PERSONNES

CHARLOTTE DRAGEES ROSES COULIS DE FRUITS ROUGES _____	3,80€
Tour biscuit cuiller, mousse dragées roses, pavé fruits rouges, dacquoise pistache.	
ENTREMET AUX TROIS CHOCOLATS ET SA CREME ANGLAISE* _____	3,80€
L'ESPERIDE _____	3,80€
Mousse aux agrumes, financier citron, crémeux citron, sablé amandes, meringue Italienne.	
LE GRAND NORD ET SA CREME CHICOREE _____	3,80€
Craquant spéculoos et gianduja, mousse spéculos, biscuit, crème anglaise à la chicorée	
LE CALYPSO* _____	3,80€
Crémeux framboises, mousse mangue, pain de gènes framboise.	
FEUILLETINE PRALINE _____	3,80€
Mousse chocolat, biscuit chocolat, craquant praliné.	
LE MILLEFEUILLE AUX FRAMBOISES* _____	3,80€
Feuilleté, crème mousseline et framboises fraîches, caramélisé.	
LE FRAISIER* _____	3,80€
Génoise, crème mousseline, fraises, pâte d'amande	
LE FRAMBOISIER* _____	3,80€
Génoise, crème mousseline, framboises, pâte d'amande	
MACARONADE AUX FRAISES _____	3,80€
Biscuit macaron, crème mousseline et fraises	
MACARONADE AUX FRAMBOISES _____	3,80€
Biscuit macaron, crème mousseline et framboises	

*POSSIBILITE POUR CES ENTREMETS DE COMMANDE DE 6 PERS A 40 PERS (DE 2 EN 2)

PIÈCES MONTÉES / MINIMUM 30 PERSONNES 4 CHOUX PAR PERSONNE

CROQUEMBOUCHE DROIT _____	5,50€
CROQUEMBOUCHE AUTRE FORME _____	6,40€



PETITS DESSERTS GOURMANDS / MINIMUM 5 PIÈCES

*3,00 € DE CONSIGNE

*Mousse chocolat noir coupe verre _____	2,30€
*Crème brûlée porcelaine _____	2,80€
*Salade de fruits coupe verre _____	2,00€
Choux au caramel la pièce _____	0,75€
Macaronade aux fraises _____	3,50€
Macaronade aux framboises _____	3,50€
Corbeille de fruits 200 Gr / Mini 10 pers. _____	1,60€

LES TARTES (SUIVANT SAISON)

	6 Personnes 20 cm	8 Personnes 27cm
FLAN NATURE _____	7,40€	9,60€
FLAN COCO _____	7,70€	10,50€
POMMES ALSACIENNE _____	10,60€	14,70€
BERGERE AUX PECHES OU POIRES _____	10,60€	14,70€
RHUBARBE _____	10,60€	14,70€
FRUITS ROUGES PAYSANNE _____	10,90€	14,70€
CITRON _____	10,90€	14,70€
CHOCOLAT _____	10,90€	14,70€
POIRE AMANDINE _____	11,50€	16,10€
FEUILLETE ABRICOT CRÈME AMANDE _____	12,70€	16,10€
CITRON MERINGUE _____	12,70€	16,10€
FRUITS ROUGES MOUSSELINE _____	14,90€	19,80€
FRAISES MOUSSELINE _____	14,90€	19,80€
TUTTI FRUTTI CREME AMANDE, MOUSSELINE _____	14,90€	20,00€
FRAMBOISES FRAICHES MOUSSELINE _____	17,70€	23,60€
TARTE MACARONS ET FRAMBOISES FRAICHES _____	19,90€	26,20€

CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS

BORDEAUX BLANC LIQUOREUX		
DUCHESSÉ DE GRAMAN AOC 1ère côtes de Bordeaux	75 cl	8,10€
VIN DE LOIRE MOELLEUX		
SENSUEL Vendanges Extrêmes IGP	50 cl	7,90€
BOURGOGNE		
CHABLIS 1er CRU FOURCHAUMES La Chablisienne	75 cl	18,90€
SUD OUEST		
DOMAINE GUILLAMAN COTES DE GASCOGNE	75 cl	6,10€
LOIRE		
MUSCADET «M» DE LA FRUITIERE AOC famille LIEUBEAU	75 cl	7,80€
POUILLY FUME AOC Domaine Gaudry	75 cl	12,20€
SANCERRE AOC J-P BALLAND	75 cl	13,50€
BORDEAUX BLANC		
CHÂTEAU LE GRAND TRIE AOC 1ère côtes de Blaye	75 cl	7,30€
CHÂTEAU DUCLA AOC ENTRE DEUX MERS	37,5 cl	3,40€

LES VINS ROUGES

LANGUEDOC		
CAMAS ANNE DE JOYEUSE CEPAGE MERLOT	75 cl	4,90€
BORDEAUX		
CHÂTEAU BOZELLE AOC Bordeaux	75 cl	5,90€
CHÂTEAU LE GRAND TRIE AOC 1ère côtes de Blaye	75 cl	7,30€
VAUBRICOUR AOC Haut Médoc	75 cl	7,90€
VIEUX CHÂTEAU NEGRIT AOC montagne St Emilion	75 cl	7,90€
CHÂTEAU DU PERIER AOC Médoc Cru Bourgeois	75 cl	8,70€
CHÂTEAU LAPELLETRE AOC St Emilion	75 cl	13,90€
CHÂTEAU PATACHE D'AUX AOC Cru Bourgeois Médoc	75 cl	17,20€
CHÂTEAU LA CROIX ST ESTEPHE AOC	75 cl	20,50€
CHÂTEAU PAVILLON DE POYFERRE AOC st Julien	75 cl	25,10€
CHÂTEAU LE CROCK AOC Saint Estèphe	75 cl	25,30€
CHÂTEAU MOULIN RICHE AOC Saint Julien	75 cl	29,90€
VIEUX CHÂTEAU NEGRIT AOC montagne St Emilion	35,7 cl	4,20€
LOIRE		
CHINON AOC Le logis de la Bouchardière «Le Chêne Vert»	75 cl	7,95€
VALLEE DU RHONE		
CROZES-Hermitage rouge CLEMENCE	75 cl	10,25€

LES VINS ROSES

MAS DE LATOUR pays d'Oc IGP	75 cl	5,50€
ROSE VAL DE LOIRE IGP Famille Lieubeau	75 cl	5,90€
VALLON DES GLAUGES AOC Coteaux d'Aix en Provence	75 cl	8,20€

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE PANNIER BRUT	75 cl	19,95€
CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL	75 cl	28,50€
CHAMPAGNE PANNIER ROSE	75 cl	22,70€
CHAMPAGNE PANNIER millésimé	75 cl	28,50€
CHAMPAGNE PANNIER BLANC DE NOIR	75 cl	24,00€
CHAMPAGNE PANNIER EXTRA BRUT	75 cl	25,90€
CHAMPAGNE PANNIER BRUT MAGNUM	150 cl	40,95€
CHAMPAGNE PANNIER BRUT 1/2 bte	37,5 cl	10,90€

METHODE TRADITIONNELLE

BLANC DE BLANC DE LOIRE 1816 Famille Lieubeau	75 cl	8,75€
METHODE TRADITIONNELLE ROSÉ 1816 Famille lieubeau	75 cl	8,90€



À votre demande, possibilité de vous fournir un sommelier pour ouvrir vos bouteilles.

Merci de nous contacter afin de connaître les millésimes proposés.
Champagne, Méthode, Vin Blanc sont livrés frais.
Reprise des non-consommés, sauf jus de fruits frais et cocktail.

LES BIERES

BIERE DES 3 MONTS	75 cl	4,00€
BIERE GOUDALE (blonde)	75 cl	4,30€
BIERE DES JONQUILLES (blonde)	75 cl	4,30€
BIERE SAINT MEDART (ambrée)	75 cl	4,30€
BIERE ANGELUS	75 cl	4,30€
BIERE PAGE 24	75 cl	4,30€
BIERE MOULIN D ASCQ (blanche/blonde/ambrée/triple)	75 cl	4,30€
*TIREUSE + GAZ, BIERE STELLA 4,8 °	30 L	120,00€
*TIREUSE + GAZ, BIERE LEFFE 6,6°	30 L	170,00€
*TIREUSE + GAZ, BIERE MOULIN D'ASCQ blonde BIO 6,2°	20 L	125,00€
*TIREUSE + GAZ, BIERE PAGE 24 4,6°	30 L	142,00€

*uniquement avec service sur devis

LES EAUX ET SODAS

CRISTALINE plate	100 cl	1,25€
CRISTALINE gazeuse	100 cl	2,10€
PERRIER	100 cl	2,80€
SAN PELLEGRINO	100 cl	3,00€
VITTEL	100 cl	1,90€
EAU DE SOURCE	50 cl	0,95€
SAN PELLEGRINO	50 cl	1,50€
COCA	100 cl	2,80€
COCA Zéro	100 cl	2,80€
LIMONADES BOITES 33 CL(orangina, minute maid, coca,...)	33 cl	1,30€
LIMONADE LA GOSSE (fruits des bois, mandarine, antan...)	75 cl	3,40€

LES JUS DE FRUITS

JUS D'ORANGE	100 cl	2,90€
JUS DE RAISIN challand	100 cl	2,95€
JUS DE POMME DE L'AVESNOIS TELLIER	100 cl	3,10€
JUS DE POMME POIRE DE L'AVESNOIS TELLIER	100 cl	3,10€
JUS DE POMME CASSIS DE L'AVESNOIS TELLIER	100 cl	3,30€
JUS DE POMME DELVA (pommiers hautes tiges non traités)	100 cl	3,70€

CIDRES

PETILLANT DE POMME DE L'AVESNOIS TELLIER 5 °	75 cl	4,80€
CIDRE FERMIER DELVA 3,5° (pommiers hautes tiges non traités)	75 cl	4,80€

JUS D'ORANGE FRAIS ET COCKTAIL A BASE DE JUS / COMMANDE 72 H À L'AVANCE

ORANGE PRESSEE	100 cl	5,60€
COCKTAIL ORANGE, PAMPLEMOUSSE, FRAMBOISE	100 cl	7,50€
KIWI, ANANAS, ORANGE	100 cl	7,50€
PASSION, MANGUE, ORANGE	100 cl	7,50€
CAROTTE, ORANGE, CITRON, MENTHE	100 cl	7,50€

pas de reprise des non consommés

LES COCKTAILS / MINIMUM 3 L

LE PUNCH	100 cl	8,00€
À base de jus d'orange frais, mangue, passion, rhum blanc		
LA SANGRIA BLANCA	100 cl	8,00€
Vin blanc, alcool, Méthode traditionnelle, fruits		
LE COUCHER DE SOLEIL	100 cl	8,00€
Tequila, jus de fruits		

LE COCKTAIL SANS ALCOOL ET COCKTAIL / MINIMUM 3 L

LE ROSE	100 cl	5,20€
Jus de pomme, orange sanguine, Schweppes		
LE PASSIONATA	100 cl	5,20€
Passion, ananas, sirop de rose, limonade		

LES APERITIFS

WHISKY J.WALKER/J&B/CLAN CAMPBELL/GLEN GRANT	70 cl	28,00€
WHISKY GLENFIDDICH	70 cl	36,00€
WHISKY JACK DANIEL'S	70 cl	33,00€
RICARD	100 cl	29,00€
MARTINI ROUGE OU BLANC	100 cl	16,00€
PORTO ROUGE/BLANC	75 cl	14,00€
CRÈME DE CASSIS, FRAMBOISE OU DE PECHE	100 cl	18,00€



LOCATION

service réservé à nos clients traiteur et sous réserve de disponibilité, vaisselle rendue sale mais débarrassée des déchets

40€

Tarif livraison sur location dans un rayon de 10km / trajet

Dans le cas où vous désirez le matériel la veille de votre réception, ou la reprise le lendemain)

LINGE DE TABLE BLANC

Nappe 2,00 M X 2,00 M _____	12,50€
Serviette _____	1,10€

VAISSELLE

Assiette ronde 32 cm _____	0,50€
Assiette ronde 26 cm _____	0,30€
Assiette ronde 24 cm _____	0,30€
Assiette ronde 19 cm _____	0,30€
Assiette carrée 18 cm X 18 cm _____	0,45€
Assiette rectangle 13 cm X 30,5 cm _____	0,50€
Assiette rectangle 13 cm X 20 cm _____	0,45€
Tasse à café _____	0,26€
Sous tasse à café _____	0,26€

COUVERTS INOX

Grand couteau _____	0,28€
Grande fourchette _____	0,28€
Grande cuillère _____	0,28€
Couteau à entremet _____	0,28€
Fourchette à entremet _____	0,28€
Cuillère à entremet _____	0,28€
Couteau à poisson _____	0,28€
Fourchette à poisson _____	0,28€
Fourchette à huître _____	0,25€
Cuillère à café _____	0,25€

VERRERIE

Verre à eau (gobelet bas) _____	0,28€
Verre à pied vin blanc _____	0,28€
Verre à pied vin rouge _____	0,28€
Verre à whisky tubo _____	0,28€
Flûte à champagne _____	0,28€
Verre à bière _____	0,28€
Verre à Mojito _____	0,28€

MOBILIER

Table ronde diamètre 1.52 M (8 pers) _____	12,50€
Table rectangle 1.83 X 0.76 (6 à 8 pers) _____	8,80€
Chaise résine blanche Miami _____	1,70€
Chaise résine blanche Miami + housse avec coussin _____	4,95€
Mange debout nu _____	13,00€
Mange debout nappe stretch gris perle/antracite/vert pomme/framboise/noir _____	20,00€
Mange debout drapé champagne/bleu marine + nœud _____	20,00€
Buffet haut à pieds ajustable 1,83 X 0,76 _____	12,00€

LOCATIONS DIVERSES

Cendrier _____	0,30€
Thermos à café 2 L _____	2,00€
Bac à rafraîchir 30 X 56 X 23 cm _____	3,00€

POUR VOS REPAS DE TRAVAIL ET BUFFET FROID / MINIMUM 20 PERSONNES

Location de vaisselle, nappage et serviette non tissée, mise en place, débarrassage dans l'après midi. _____ 4,00€

POUR VOS COCKTAIL (minimum 20 pers)

Location de verres/flûtes (2 / pers) petites serviettes, bac et glaçons. _____ 0,60€

ARTICLES NON REPRIS

Nappe blanche non tissée rouleau de 50 M _____ 34,00€

Nappe COULEUR non tissée rouleau de 50 M _____ 34,00€

Serviette non-tissée _____ 0,30€

Glaçon le Kg _____ 1,20€

MATERIEL ELECTRIQUE

Armoire ventilée (3 Kw - 10 étages - 40 X 60 cm) _____ 85,00€

Four 4 étages ventilé (3 Kw - 43 x 34 cm) _____ 50,00€

FORFAIT LOCATION DE VAISSELLE

FORFAIT N°1

1,90€

prix par personne

« LA SIMPLE»

1 grande assiette
1 petite assiette
1 jeu de grands couverts
1 cuillère à café
1 verre à vin
1 tasse
Couverts de service

FORFAIT N°2

2,50€

prix par personne

«L'INTERMÉDIAIRE»

2 grandes assiettes
2 petites assiettes
1 jeu de couverts
1 cuillère à café
1 verre à vin
1 verre à eau
1 tasse
Couverts de service

FORFAIT N°3

4,50€

prix par personne

«LA SUPER»

Adaptée au repas
2 grandes assiettes
2 petites assiettes
2 jeux de couverts
1 cuillère à café
1 cuillère à entremet
1 verre à vin rouge
1 verre à vin blanc
1 verre à eau
1 flûte
1 verre à apéritif
1 tasse + sous tasse
Couverts de service

LIVRAISON

LIVRAISONS SEMAINE / INFÉRIEUR A 10 KMS

INFÉRIEUR A 10 KMS À PARTIR DE 400€ HT _____ GRATUIT

INFÉRIEUR A 10 KMS

Du lundi au vendredi de 7 h 30 à 18 h 30 _____ 11,00€

(+ ou - 30 minutes de l'heure demandée)

Du lundi au vendredi avant 7 h 30 ou après 18 h 30 _____ 33,00€

LIVRAISONS WEEK-END / INFÉRIEUR A 10 KMS

INFÉRIEUR A 10 KMS À PARTIR DE 400€ HT _____ GRATUIT

+ ou - 30 minutes de l'heure demandée

Samedi de 9 h 00 à 19 h 30 _____ 16,50€

Dimanche de 9 h 30 à 12 h 30 _____ 16,50€

+ ou - 10 minutes de l'heure demandée _____ 33,00€

Samedi avant 9 h 00 ou après 19 h 30 _____ 44,00€

Dimanche avant 9 h 30 ou après 12 h 30 _____ 44,00€

JUSQUE 12.5 KMS _____ tarif x 1.2

JUSQUE 20 KMS _____ tarif x 1.8

JUSQUE 30 KMS _____ tarif x 2.4

AU-DELÀ SUR DEVIS



Service / sur devis