LA CARTE

2023

PROFESSIONNEL

Delbé traiteur

www.delbe-traiteur.fr

ON NE FAIT DU BON QU'AVEC DU TRÈS BON.

Hubert Delbé s'approprie volontiers le dogme d'un illustre cuisinier pour proposer des produits de qualité à sa clientèle : entreprises, administrations et particuliers. Des clients fidèles qui affluent des quatre coins de la région… et assurent la seule et unique communication de la maison : « le bouche à oreille ».

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). « PROFESSIONNEL » (prix HT).

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

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

SOMMAIRE

PLATEAUX REPAS ..... page 3
PAUSE CAFÉ ..... page 4-5
NOS BUFFETS ..... page 6-7

PLATEAUX REPAS

Nos menus changent suivant les saisons.
Consultez sur notre site la composition de ceux-ci.
www.delbe-traiteur.fr

LE CAMPAGNE
17,65€HT

LE BRASSERIE
17,65€HT

LE MIXTE
17,65€HT

LE TERRE
17,65€HT

LE MER
17,65€HT

LE VEGE
19,75€HT

LE REGION
21,95€HT

L'ITALIEN
21,95€HT

LE GASTRO
24,00€HT

Pour les commandes
à partir de la veille
18h jusqu'au jour même 11h

L'EXPRESS
21,95€HT

Tous nos plateaux repas sont présentés en coffret cartonnés, recyclables, coupelle en pulpe de canne compostable, kit couverts CPLA compostable avec serviette et sel poivre,
Nos emballages de plateaux repas sont de fabrication française à 85 %

OPTION
COUVERS INOX ..... 0,75€HT
PAIN SANS GLUTEN(2) ..... 1,60€HT

BOISSON : Voir carte des vins

Pas de reprise boissons livrées avec les plateaux repas.

Annulation jusqu'à la veille 16 heures, au délà l'ensemble de la commande sera facturée.

Sandwich et lunch bag (minimum 25 personnes) sur devis.

PAUSE CAFÉ

CHOISISSEZ LES BOISSONS ET COMPOSEZ VOTRE PAUSE CAFÉ SUIVANT VOS SOUHAITS

COMPRIS KIT : GOBELET CARTON SUCRE LAIT TOUILLETTE ET PETITES SERVIETTES NAPPAGE ET INSTALLATION

FORMULE BOISSON / PERSONNE

N°1 CAFÉ THÉ JUS ORANGE EAU ..... 2,50€HT
N°1 CAFÉ CHOCOLAT CHAUD THÉ JUS ORANGE EAU ..... 2,90€HT

Option / Supplément par personne.
JUS D'ORANGE FRAIS ..... 0,50€HT
VAISSELLE PORCELAINE BLANCHE, VERRE, CUILLERE INOX ..... 1,05€HT

ACCOMPAGNÉE DE

toutes les viennoiseries sont pur beurre

la pièce

ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES ..... 0,70€HT
pain choco, brioche Suisse, croissant

MINI CHAUSSON AU POMME OU MINI TORSADE CHOCOLAT ..... 0,80€HT

GAUFRES FOURÉES VERGEOISE RHUM MAISON
le plateau de 25 ..... 17,90€HT
le plateau de 50 ..... 35,80€HT

MINI CANNELÉS BORDELAIS
le plateau de 25 ..... 13,55€HT
le plateau de 50 ..... 27,00€HT

MINI MADELEINE
le panier de 50 ..... 19,75€HT
le panier de 100 ..... 39,50€HT

CHOUQUETTES
le panier de 50 ..... 17,45€HT
le panier de 100 ..... 31,50€HT

ASSORTIMENT BISCUITS EMBALLÉS ..... 0,75€HT
madeleine, palmier, moelleux

40 GR FOURS SECS MAISON ..... 1,50€HT

PLATEAU DE PETITS FRUITS (minimum 10 pers) 160 Grs/Pers. ..... 2,00€HT

CAKE 400 GRS ASSIETTE DE 12 TRANCHES : fruits confits ou chocolat ou pomme .... 5,30€HT

PRESTATION DE SERVICE

Taux horaires par heure et par serveur : ..... 33,00€HT

Prestation avec service 1 serveur x 3 heures comprenant installation, service de la pause et débarassage (compter environ 1 serveur pour 50 à 75 pers.) ..... 99,00€HT

TARIF LIVRAISON SPÉCIAL «PAUSE CAFÉ»

Livraison en semaine à partir de 6h30 rayon de 10 kms. Comprenant livraison et retour du matériel

	En tournée*	Livraison précise**
1 à 24 pers.	30,00€HT	60,00€HT
de 25 à 50 pers.	20,00€HT	50,00€HT
à partir de 51 pers.	GRATUIT	30,00€HT

* plus ou moins 30 minutes de l'heure demandée
** livraison plus ou moins 10 minutes de l'heure demandée

Il est prévu dans nos tarifs, une récupération de matériel le jour même ou lors d'une prochaine livraison. si l'intégralité du matériel n'est pas récupéré lors de notre passage, il vous sera facturé une livraison supplémentaire à 15,00 €

NOS BUFFETS

SPECIAL ENTREPRISE PRIX HT Ces buffets sont proposés du lundi au vendredi
NOS BUFFETS (minimum 15 personnes) sont servis avec 2 petits pain, beurre, moutarde, sauces.

BUFFET **CLASSE AFFAIRE**

28,25€HT

ENTRÉES

Foie gras de canard et pain feuille d'automne à griller
1/2 tomate aux crevettes grises
Mini pavé de saumon fumé à chaud

PLATS

Pièces de bœuf rôtie
Filet de pintade farci
Jambon façon York aux herbes de provence

SALADES

Haricots verts frais aux herbes et magret fumé
Salade piémontaise
Tomates cerises et mozza au basilic
Boulgour au poulet

PLATEAU DE FROMAGES RÉGION

DESSERTS

(1 choix de dessert par multiple de 8 pers)
Entremet le grand Nord, crème chicorée
Charlotte fraises basilic
Tarte aux fruits rouges et crème mousseline
Le lime framboise
Entremet 3 chocolats crème anglaise
Génoise aux fruits
Chocolat pécan

Vous pouvez également choisir vos desserts dans la liste du buffet à la carte.

Possibilité d'ajouter

Brie 1,60€ HT
Plateau de fromages classique : 2,60 € HT
Plateau de fromages région : 3,00 € HT
Plateau de fromages de nos provinces : 3,00 € HT

BUFFET A LA CARTE

16,25€HT

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE BUFFET / CHOISISSEZ DANS LA LISTE
2 entrées, 2 viandes, 4 salades et crudités,
1 choix de dessert par multiple de 8 personnes

ENTRÉES

Melon à l'Italienne (en saison)
Fondant de st jacques, duxelles de champignons, crevettes sautées.
Opéra de légumes, chiffonade de jambon cru
1/2 tomate aux crevettes grises
1/2 avocat au thon
Mini pavé de saumon fumé à chaud
Cocktail d'agrumes et crevettes roses sauce newbourg
Rillettes de lapin aux tomates confites et pignons de pin
Assortiment de charcuteries, méli mélo de terrines et rillettes.
Jonques de rillettes de saumon
Millefeuille de saumon, mascarpone, pain au basilic
Foie gras de canard et pain feuille d'automne à griller (sup 3,50 €)

PLATS

Rôti de porc
Filet de pintade farci
Potjevlesch aux échalotes
Piéce de boeuf rôtie
Suprême de poulet rôti
Dos de cabillaud en croûte de sésame
Jambon façon York aux herbes de provence
Mini pavé de saumon fumé à chaud
Assortiment de charcuteries et terrines

SALADES

Betteraves rouges aux oignons doux
Taboulé à la menthe
Carottes râpées
Salade piémontaise
Salade de pomme de terre à la ciboulette
Salade de concombre féta et tomates cerises
Boulgour au poulet
Salade duo
Brunoise de légumes
Salade de farfalles au poulet
Orecchiette à l'italienne
Tomate cerise et mozza au basilic
Salade de riz niçois

DESSERTS

Mousse au chocolat
Salade de fruits frais
Crème brûlée
Cheese cake citron et coulis de fruits rouges
Tiramisu spéculoos et genièvre
Île flottante
Verrine brownies caramel chocolat, crème légère
Tartelette bergère aux poires
Fromage blanc et fruits rouges
Salade de fruits rouges (d'avril à septembre)
Coupe de fraise (d'avril à septembre)