

LA CARTE

— 2 0 2 4 —



PARTICULIER

Delbé
traiteur

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 enfin de vous proposer l'ensemble de nos fabrications et services.

Aussi les formules cocktails, location de matériel, carte des vins, 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.



13 rue de Tressin - 59510 Forest sur Marque
Tél magasin : 03 20 41 51 35

OUVERTURE DU MAGASIN DU MARDI AU VENDREDI : 9h-12h30 / 15h00-19h00

LE SAMEDI : 9h00 à 19h00 NON-STOP

LE DIMANCHE : 9h00 à 12h30

JOUR DE FERMETURE LE LUNDI

Tél service commercial et comptabilité du lundi au vendredi au 03 20 41 00 52



COCKTAILS.....page 4-5-6-7-8

BUFFETS FROIDS.....page 10-11-12

À LA CARTEpage 14-15

DESSERTS.....page 16-17

BOISSONS.....page 18-19-20-21

LOCATIONpage 22-23-24-25

SOMMAIRE

COCKTAILS

LES PETITES PIÈCES APÉRITIVES

minimum 40 pièces / variétés

LES MADELEINES AU CHEDDAR	1,20€
Magret fumé, féta, pickels de légumes, saumon fumé	
LES RÉGIONAUX	1,25€
Opéra de foie gras au pain d'épices, pomme charlotte mousse de haddock, dôme Lucullus, potjevleesch et pain noir, fondant de poisson aux crevettes grises	
LES SABLÉS AU PARMESAN	1,25€
Tarama blanc et œuf de truites, fromage frais bressaola, chèvre abricot, gâteau de légumes, dôme petits pois menthe	
LES FUSETTES	1,50€
tapenade involtini, rillettes de saumon et wakamé, foie gras confit de figue	

LES BROCHETTES SALÉES

minimum 20 pièces / variétés

Porc laqué et ananas	
Saumon fumé à la betterave et radis noir	
Grosse crevette involtini	
Tomate confite, mozzarella au pesto et courgette grillée.....	1,50€

LES NAVETTES, FALUCHES, PAINS AU LAIT

minimum 30 pièces / variétés

LES LUNCHS	1,15€
Mimolette	
Jambon blanc	
LES OCCITANES rose et rouge	1,25€
Thon provençal	
Jambon aux herbes mozzarella et taillas de courgettes	
LES FLANDRES noire et jaune	1,25€
Filet américain aux câpres et cornichons	
Poulet rôti chou chinois	
LES GRAINES sésame et pavot	1,25€
Rillettes de saumon	
Mousson de canard	
LES VÉGÉTARIENNES sésame vert	1,25€
Légumes, œuf dur, salade, mayonnaise au curry	



LES WRAPS

42,00€

le plateau de 42 pièces de 4 variétés

Saumon fumé, fromage frais concombre aneth salade

Rôti de bœuf, cheddar, oignons frits, roquette

Œuf dur salade mayonnaise au curry

Poulet cacahuètes, chou, carotte et menthe

LE GRAND MIX

47,00€

le plateau assortiment de 40 pièces

8 navettes occitanes thon à la provençal, 8 navettes flandres poulet rôti
et chou chinois, 8 navettes flandres filet américain, 8 wraps saumon,
8 navettes végétariennes

LES VERRINES

20,00€

le coffret de 12 pièces de la même variété

Tomates gouttes, mozza petits pois sauce aneth

Duo de saumon, pomme granny, crème aquavit et avruga

Frégola, légumes du soleil et parmesan

LES CUILLÈRES GOURMANDES

31,50€

le plateau de 20 pièces assorties

Saumon fumé sauce gravlax

Houmous pickles de légumes



LES COUPES SALADETTES

1,90€

en verre tonneau environ 70 grs
10 pièces/variétés

☞ 1,00 € par saladette

Salade du Puy magret fumé
Tomate cerise mozza tête de moine
Farfalles, poulet aux épices
Brunoise de légumes effeuillé de saumon

CRUDITÉS

ASSIETTES TAPAS VÉGÉTARIENNE.....25,50€
Légumes crus et marinés

LE PLATEAU APÉRITIF

4 personnes

27,50€

Environ 300 grs de charcuterie : sopressa, saucisson sec, saucisson pur porc, chorizo, bressaola

Environ 300 grs de fromages : comté, mimolette 1/2 vieille, gouda des Moères, osso-iraty, condiments, tomates cerise, gressini

LES PAINS SURPRISES

40 bouchées

JAMBON FRAÎCHEUR PROVENÇALE.....31,50€
Jambon, tartare de tomate, salade, mayonnaise

MÉLI-MÉLO DE SAUMON39,00€
Rillettes de saumon, saumon fumé



A CHAUFFER

DUO BRIOCHETTES ET CROQUES / MINIMUM 40 PIÈCES	1,10€
Briochette escargot, crevettes grises Croque saumon, chorizo	
LE PLATEAU DU SOLEIL LEVANT / LE PLATEAU DE 30 PIÈCES	☞ 15,00 € 39,00€
Samoussa de légumes au curry, nem de légumes, tempura de crevette	
LES BROCHETTES THAI / LE PLATEAU DE 30 PIÈCES	☞ 15,00 € 39,00€
Poulet thai, poulet épices tandori, poulet yakitori	
MINI CHEESEBURGER BŒUF / MINIMUM 40 PIÈCES	1,60€
Steak pur bœuf, cheddar, sauce burger, oignons frits, cornichons	
VEGE BURGER / MINIMUM 40 PIÈCES	1,60€
Pavé végétal au curry, cheddar, sauce tartare, oignons frits, cornichons	
MINI PANINI / MINIMUM 40 PIÈCES	1,60€
Jambon fumé, mozza, tomate	
MINI PANINI VÉGÉTARIEN / MINIMUM 40 PIÈCES	1,60€
Tartare de légumes, mozza	
MINI PITA / MINIMUM 40 PIÈCES	1,60€
Poulet, oignons doux, tomate confite	
LES CAISSETTES / MINIMUM 30 PIÈCES	3,00€
Risotto aux cèpes, Parmentier de canard, Légumes minestrone et poisson blanc (Environ 70 grs/pièce)	

LES ANIMATIONS CULINAIRES

Stand avec personnel de cuisine et matériel
Minimum 50 personnes / **SUR DEVIS**

SALÉES

Chaudes :

Plancha viande, poisson, mixte, canard, mini brochettes de poulets,
focaccia, bar à pâtes, riz, soupes, tartes chaudes,
pommes de terre fromagères, frites, gaufres salées

Froides :

Retour du sud ouest, saumon, retour de pêche, huîtres, étal du
fromager, jambon Serrano et charcuteries espagnoles, salad bar,
délicato italiano, mexicaine



LES SUCRÉS

LES CHOCOLATÉS / 40 PIÈCES

Chocolat poire, chou chocolat, merveilleux, tartelette chocolat noisette, brownies ganache dulcey1,10€

LES SUCRÉS GOURMANDS / 40 PIÈCES

Chou citron, financier framboise, cheese cake spéculoos, tartelette dôme passion mangue, opéra1,15€

LES VERRINES GOURMANDES / LE COFFRET DE 12 PIÈCES DE LA MÊME VARIÉTÉ

Caramel chocolat crème légère et brownies
Tiramisu spéculoos
Fraise tagada
Abricot romarin, crème légère et crumble.....19,50€

LES MACARONS / L'ASSORTIMENT 6 VARIÉTÉS

Le plateau de 18 pièces.....16,20€
Le plateau de 36 pièces.....28,80€

LES CHOUQUETTES 3,00 € le panier

Panier de 50 pièces.....18,70€

LES BROCHETTES DE FRUITS / 4 FRUITS PIQUÉS SUR ANANAS

L'ananas de 50 pièces.....52,00€

LES ANIMATIONS CULINAIRES

Stand avec personnel de cuisine et matériel
Minimum 50 personnes / SUR DEVIS

SUCRÉES

Chaudes :

Foire du trône, crêpes, gaufres bruxelloise, liégeoises, fourrées, fondue au chocolat, barbe à papa, pop corn, brioche perdue

Froides :

Glace italienne, américaine

Nos métiers

Depuis 1988 nous nous efforçons de fabriquer l'essentiel de nos produits. Notre brigade s'est étoffée depuis cette époque... et disposons actuellement dans l'ATELIER Delbé Traiteur de :

- 8 pâtissiers pour la gestion de toute la partie sucrée (petits fours, tartes, entremets...) Et pâtisserie salée.
- 3 charcutiers pour la fabrication des terrines et terrines de poisson, foie gras, jambon, saucissons, Mortadelle et l'ensemble des spécialités barbecue.
- 4 cuisiniers dédiés à la cuisine chaudes, des entrées aux plats.
- 15 traiteurs qui gèrent les entrées froides, les plateaux repas, les cocktails, buffets froids.
- 3 personnes pour l'épluchage et taillage des fruits et légumes.
- 3 plongeurs.

Chaque partie disposant de son propre laboratoire.

Depuis toujours, Nous privilégions la fabrication maison partant de matière première brute de qualité afin de pouvoir mettre en application notre devise :

« On ne fait du bon qu'avec du très bon »

Pour cela chacun s'affaire dans sa spécialité pour vous satisfaire.

Les produits, nos matières premières

Nous n'avons pas attendu la nouvelle mode pour nous fournir chez les producteurs régionaux et entretenons avec certains des relations commerciales depuis plus de 30 ans.

Maraichers, producteurs d'endives, de fraises, de jus de pommes, brasseries artisanales, fromageries... on peut dire que chacun, dans leur domaine, ont participé à notre réussite.

BUFFETS FROIDS

BUFFET LIBRE CHOIX

minimum 15 personnes
(de 10 à 14 pers. + 10 %)

22,50€

ENTRÉES

- Opéra de légumes, chiffonnade de jambon cru
- Fondant de st jacques, duxelles de champignons, crevettes sautées
- 1/2 tomate ostendaise
- 1/2 avocat au thon
- Melon à l'Italienne (en saison)
- Dos de cabillaud en croute de sésame
- Mini pavé de saumon fumé à chaud
- Caquelon de rillettes de saumon
- Assortiment de charcuteries et méli mélo de terrines et rillettes
- Saumon fumé par nos soins
- Foie gras de canard maison, confit d'oignon, pain feuille d'automne à griller (sup 2,50€)

PLATS

- Rôti de porc
- Potjevlesch aux échalotes
- Pièce de boeuf rôtie
- Rillettes de lapin aux tomates confites et pignons de pin
- Suprême de poulet rôti
- Filet de pintade farci
- Jambon façon York aux herbes de provence
- Mini pavé de saumon fumé à chaud
- Petit salé de canard, pesto de roquette

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 fêta et tomates cerises
- Salade du Puy
- Salade duo
- Brunoise de légumes
- Salade de farfalles au poulet
- Orecchiettes à l'italienne
- Tomate cerise et mozza au basilic
- Salade de riz niçois

DESSERTS

* Desserts pouvant être commandés de 6 à 40 Personnes (de 2 en 2)

- *Entremet le grand Nord
- Sablé breton aux fruits rouges
- *L'abricotier
- *Poire chocolat
- *Lime framboise
- *Génoise aux fruits
- *Chocolat pécan

POUR COMPOSER VOTRE BUFFET

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

Possibilité d'enlever le dessert : déduire 2 €



BUFFET PRESTIGE

minimum 15 personnes

(de 10 à 14 pers. + 10 %)

36,00€

ENTRÉES

Foie gras de canard maison, confit d'oignon, pain feuille d'automne à griller
Saumon fumé par nos soins
Opéra de légumes, chiffonade de jambon de Parme
Salade hawaïenne au crabe

PLATS

Filet de pintade farci
Pièce de bœuf rôtie
Pavé de cabillaud sauce ciboulette
Jambon York aux herbes

SALADES

Salade de haricots verts frais croquant et tomate confite
Salade du Puy au magret fumé
Salade piémontaise
Salade duo
Salade de tomates cerises mozzarella au pesto
Mesclun de jeunes pousses

PLATEAU DE FROMAGES DE NOS PROVINCES

DESSERTS

** Desserts pouvant être commandés de 6 à 40 pers. (de 2 en 2)*

*Entremet le grand Nord
Sablé breton aux fruits rouges
*L'abricotier
*Poire chocolat
*Lime framboise
*Génoise aux fruits
*Chocolat pécan

Possibilité de déduire le fromage -1 € et le dessert -2 €

TOUS NOS BUFFETS sont servis avec 3 petits pains, beurre, mayonnaise, sauce poisson.

BUFFET LE ST ANTOINE

17,50€

ENTRÉES

Le panier de charcuteries avec assortiment :
mortadelle, rosette, bacon, salami
Méli mélo de terrines et rillettes de porc

PLATS

Rôti de porc
Pièce de bœuf rôtie
Suprême de poulet rôti
Jambon façon York aux herbes de Provence

SALADES

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

DESSERTS

* Desserts pouvant être commandés de 6 à 40 pers. (de 2 en 2)

*Entremet le grand Nord
Sablé breton aux fruits rouges
*L'abricotier
*Poire chocolat
*Lime framboise
*Génoise aux fruits
*Chocolat pécan

1 choix de desserts par multiple de 8 personnes / Possibilité d'enlever le dessert déduire 1,60 €

FROMAGES ET SALADES

minimum 8 personnes

🗝️ 5,00 € / par plateau

Pour les buffets LIBRE CHOIX & ST ANTOINE Possibilité d'ajouter :

SALADE VERTE MELANGEE AUX NOIX	1,70€
SALADE DE JEUNES POUSSES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	1,90€
PLATEAUX DE FROMAGES	
BRIE.....	1,80€
CLASSIQUE	2,70€
Mimolette, Brie, St Nectaire, Chèvre, Fourmes d'Ambert, Emmenthal	
RÉGION	3,30€
Sablé de Wissant, Chèvre d'Aix Noulette, Petit César, Fromage de Bergues, Camembert du Pévèle, Carré du Vinage	
PROVINCE.....	3,30€
Comté, Roquefort, Tomme de montagne, Petit césar, Reblochon, Camembert du Pévèle	

Notre équipe

Depuis nos responsables, chefs de partie, ½ chefs de partie, commis, apprentis, et l'ensemble des collaborateurs, chacun apporte sa pierre à l'édifice et rien ne peut se faire sans eux.

Chacun dans sa spécialité contribue à la bonne marche et à la recherche de la qualité.

Certains depuis 30 ans dans l'entreprise ont vu grandir celle-ci et s'améliorer de jours en jour.

Et ce dans une ambiance familiale.

Les moyens

Nous avons déménagé depuis 2017 dans des locaux flambants neufs de 2400 M².

Où sont regroupés la production, le service commercial et administratif.

Aussi qu'une salle à manger afin d'effectuer des dégustations pour vos réceptions.

Laboratoire entièrement climatisé, matériel high-tech.

Flotte de véhicules isothermes réfrigérés récents.

Matériel de réception en propre : mobilier, vaisselle, verrerie.

Notre citation fétiche

Prosper Montagné maître cuisinier français et écrivain gastronomique disait en son temps

« On ne fait du bon qu'avec du très bon »

Cette citation est depuis des années inscrite sur nos cartes.

Toujours à la recherche de bons produits afin de satisfaire nos clients connaisseurs.

À LA CARTE

ENTRÉES FROIDES

minimum 4 personnes

☞ 5,00 € / assiette

- MELON À L'ITALIENNE 6,40€
tomate confite, gressini (en saison)
- OPÉRA DU JARDINIER 6,60€
et sa corolle de jambon de Parme, coppa et parmesan
- CÔTELETTE DE SAUMON 7,20€
aux épices fumée à chaud, rémoulade de chou fleur, vinaigrette d'herbes
- TARTARE AUX DEUX SAUMONS 8,20€
mousse d'asperges vertes
- CHEESE CAKE 8,30€
aux herbes, carpaccio de st jacques, vinaigrette citron olive
- FOIE GRAS MAISON AU PORTO BLANC 8,95€
confit de figue, pain «feuille d'automne» à griller
- ASSIETTE CANARD 10,50€
Foie gras mi-cuit, pâté en croûte, crème brûlée de foie gras
au confit de figue
- ASSIETTE DE LA MER 10,50€
tataki de saumon sauce gravlax, fondant de st jacques wakame crème
de corail, verrine faisselle aux poissons boucanés
- TRILOGIE TERRE ET MER 11,50€
foie gras de canard confit de figue, pavé de saumon aux épices fumé à chaud,
opéra de légumes à l'italienne, pain «feuille d'automne» à griller
- SAUMON ROSE À LA PARISIENNE TOMATE OSTENDAISE 7,20€
présenté sur plat

ENTRÉES CHAUDES

minimum 4 personnes

☞ 5,00 € / assiette

- ESCALOPE DE SAUMON 7,50€
fondue de poireaux, crème citronnée aux herbes fraîches
- BROCHETTE DE ST JACQUES 8,50€
purée de céleri au curcuma, fèves, crème de piquillos
- RISOTTO DE CHOU FLEUR SAUMON PASTRAMI 8,50€
st jacques, crevettes, sauce homardine en cocotte
- AUMONIERE DE RIS DE VEAU 9,50€
champignons, crème de parmesan

PLATS CHAUDS COMPLETS

en marmite porcelaine individuelle

minimum 4 personnes

☞ 5,00 € / assiette

MARMITE MARINE.....	12,00€
st jacques, cabillaud, saumon, crevettes, moules, jeunes légumes et pomme Laurette, beurre blanc	
SOURIS D'AGNEAU CONFITE	12,00€
ail en chemise, lingots du Nord et pommes charlotte rôties	
JOUE DE PORC CONFITE À LA ST MÉDARD	11,00€
endive caramélisée, jeune carotte, pomme fondante	
CUISSE DE PINTADE FARCIE cuit à basse température	12,00€
sauce morilles, méli mélo de légumes et pomme charlotte rôtie	
COCOTTE RISOTTO CRÉMEUX	10,20€
aux asperges vertes, petits légumes	

PLATS CHAUDS

minimum 4 personnes

CUISSE DE CANETTE CONFITE	7,80€
poêlée de girolles, crème aux herbes fraîches	
GRENADIN DE MIGNON DE PORC	7,80€
crème d'Arleux, endive meunière	
FILET DE VOLAILLE DE LICQUES	8,20€
clouté au foie gras, brochette de légumes	
DOS DE CABILLAUD	8,80€
crème homardine, spaghetti de légumes et brocoli	
MIGNON DE VEAU CRÈME DE FOIE GRAS.....	14,00€
méli mélo de légumes glacés	
FONDANT DE BŒUF FACON ROSSINI	14,00€
jus corsé au porto, tian de légumes	

ACCOMPAGNEMENT ET LÉGUMES

minimum 4 personnes

Gratin dauphinois.....	2,00€
Pomme duchesse	1,60€
Palet de pomme de terre façon darphin.....	2,00€
Pomme bohémienne.....	2,30€
Écrasé de pomme de terre aux 3 purées.....	2,80€
Endive au lard.....	1,40€
Brochette de légumes.....	2,20€
Petit panier de jeunes légumes	2,60€

FROMAGES ET SALADES

minimum 8 personnes

☞ 5,00 € / par plateau

Détails des plateaux voir page 12

DESSERTS

ENTREMETS, GÉNOISES, CHARLOTTES

6-8 personnes

*Desserts pouvant être commandés de 6 à 40 pers. (de 2 en 2)

CHARLOTTE FRAISES BASILIC.....	4,40€
Biscuit cuiller, mousse basilic pistache, compotée de fraises, pâte sablé	
Supplément coulis de framboise (par personne).....	0,30€
*ENTREMET AUX TROIS CHOCOLATS.....	4,40€
Biscuit choco, mousse chocolat noir, au lait et blanc	
Supplément crème anglaise (par personne).....	0,30€
*LE HAUT DE FRANCE.....	4,40€
Craquant spéculoos et gianduja, mousse spéculoos, biscuit chocolat	
Supplément crème chiorée (par personne).....	0,30€
*LE LIME FRAMBOISE.....	4,40€
Crèmeux framboises, mousse citron vert, pain de gènes citron vert	
*LE CHOCO POIRE.....	4,40€
Biscuit feuilletine, pavé poire caramélisé et mousse chocolat noir	
*LE CHOCOLAT PÉCAN CARAMÉLISÉ.....	4,40€
Mousse chocolat, mousse vanille, pécan caramélisée, sablé cacao au sel de Guérande	
*L'ABRICOTIER.....	4,40€
Mousse vanille, insert abricot estragon, biscuit madeleine, croustillant amande	
*LE MILLEFEUILLE AUX FRAMBOISES.....	4,40€
Feuilleté caramélisé, crème mousseline, framboises fraîches	
*LE FRAISIER EN SAISON OU FRAMBOISIER.....	4,40€
Génoise, crème mousseline, fraises ou framboises, pâte d'amande	
MACARONADE AUX FRAISES EN SAISON OU FRAMBOISES.....	4,40€
Biscuit macaron, crème mousseline, fraises ou framboises	



LES TARTES

(suivant saison)

	6 pers. 20cm	8 pers. 27cm
FLAN NATURE.....	9,00€	12,30€
FLAN COCO.....	9,50€	13,50€
POMMES ALSACIENNE.....	13,00€	18,70€
BERGÈRE AUX PÊCHES OU POIRES.....	13,00€	18,70€
RHUBARBE.....	13,00€	18,70€
CITRON.....	13,50€	18,70€
CHOCOLAT FEUILLETINE.....	13,50€	18,70€
POIRE AMANDINE.....	14,00€	20,50€
FEUILLETÉ ABRICOT CRÈME AMANDE.....	15,60€	21,00€
CITRON MERINGUÉE.....	15,60€	21,00€
FRUITS ROUGES MOUSSELINE.....	18,20€	24,50€
FRAISES MOUSSELINE.....	18,20€	24,50€
TUTTI FRUTI CRÈME AMANDE, MOUSSELINE.....	18,80€	25,20€
FRAMBOISES FRAICHES MOUSSELINE.....	21,80€	29,60€
TARTE MACARONS ET FRAMBOISES FRAICHES.....	23,50€	32,00€

LES SABLÉS

	4 pers.	
SABLÉ BRETON FRUITS ROUGES.....	13,20€	19,50€ 25,20€
SABLÉ BRETON TATIN DE POMME.....	12,00€	17,50€ 23,00€
SABLÉ BRETON ABRICOT.....	12,00€	17,50€ 23,00€

GATEAU PERSONNALISÉ

À partir de 10 personnes

A partir de 10 personnes..... 5.80 € /PART

ST HONORÉ AVEC CHIFFRE

Pâte feuilletée, crème diplomate, choux crème mousseline vanille et chantilly



BOISSONS

LES VINS BLANCS

BOURGOGNE

CHABLIS 1er CRU FOURCHAUMES La Chablisienne 75CL 27,90€

SUD OUEST

DOMAINE GUILLAMAN COTES DE GASCOGNE 75CL 7,70€

CHARDONNAY MOULIN DE GASSAC Pays D'Oc 75CL 7,30€

LOIRE

MUSCADET SUR LIE Le Lys et L'Hermine Bio AOC famille LIEUBEAU 75CL 8,05€

POUILLY FUME AOC Domaine Gaudry 75CL 13,80€

SANCERRE AOC J-P BALLAND 75CL 15,10€

BORDEAUX BLANC

CHÂTEAU LE GRAND TRIE AOC 1ère côtes de Blaye 75CL 8,50€

Les moelleux

CÔTES DE GASCOGNE

FRISSON D'AUTOMNE Domaine de Guillaman..... 75CL 9,60€

VIN DE LOIRE MOELLEUX

SENSUEL Vendanges Extrêmes IGP 50CL 9,00€

LES VINS ROUGES

LANGUEDOC

CAMAS ANNE DE JOYEUSE CEPAGE MERLOT 75CL 6,60€

BORDEAUX

CHÂTEAU BOZELLE AOC Bordeaux 75CL 6,80€

CHÂTEAU LE GRAND TRIE AOC 1ère côtes de Blaye 75CL 8,50€

CHÂTEAU DU GAZIN AOC Canon Fronsac 75CL 9,80€

CHÂTEAU DU PERIER AOC Médoc Cru Bourgeois..... 75CL 10,20€

CHÂTEAU LA BRAULTERIE DE PEYRAUD

Cuvée prestige BIO Blaye côtes de Bordeaux 75CL 11,30€

LAYAUGA DUBOSQ Médoc..... 75CL 12,90€

CHÂTEAU LA CROIX ST ESTEPHE AOC 75CL 23,50€

CHÂTEAU PAVILLON DE POYFERRE AOC st Julien 75CL 36,90€

CHÂTEAU LE CROCK AOC Saint Estèphe 75CL 34,30€

CHÂTEAU M. MOULIN RICHE AOC Saint Julien 75CL 26,50€

CHÂTEAU DU GAZIN AOC canon Fronsac 37,5CL 6,50€

LOIRE

CHINON AOC Le logis de la Bouchardière « Le Chêne Vert » 75CL 9,20€

VALLEE DU RHONE

CROZES-Hermitage rouge Cuvée CLEMENCE 75CL 12,90€

LES VINS ROSÉS

ROSÉ LIEUBEAU VAL DE LOIRE IGP 75CL 6,80€

ALTA IGP PAYS D'OC 75CL 7,60€

ROSÉ GUILHEM MAS DE GASSAC PAYS HÉRAULT IGP (BIO) 75CL 6,80€

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE PANNIER BRUT	75CL	24,10€
CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL	75CL	37,90€
CHAMPAGNE PANNIER ROSÉ.....	75CL	27,90€
CHAMPAGNE PANNIER BRUT MAGNUM	150CL	49,60€
CHAMPAGNE PANNIER BRUT 1/2 BTE.....	37,5CL	12,80€

MÉTHODE TRADITIONNELLE

1816 BLANC DE BLANC DE LOIRE FAMILLE LIEUBEAU	75CL	9,90€
---	------	-------

PETILLANT SANS ALCOOL

PÉTILLANT DE POMME TELLIER 0° / verre consigné.....	75CL	5,30€
---	------	-------

LES BIÈRES

BOUTEILLES

3 MONTS (BLONDE).....	75CL	4,80€
ANOSTÉKÉ SAISON (BLONDE)	75CL	5,10€
JONQUILLES (BLONDE).....	75CL	5,10€
SAINT MÉDARD (AMBRÉE).....	75CL	5,10€
ANGELUS (BLONDE)	75CL	5,10€
GOUDALE (BLONDE)	75CL	5,10€
PAGE 24 (BLONDE).....	75CL	5,10€
MOULIN D'ASCQ (BLONDE, BLANCHE, AMBRÉE) (BIO).....	75CL	5,10€

*FÛTS COMPRIS TIREUSE + GAZ

STELLA 4,8 °	30L	150,00€
LEFFE 6,6 °.....	30L	185,00€
BISE 5,4 °	30L	140,00€
MOULIN D'ASCQ 6,2 ° (BIO).....	20L	150,00€
JONQUILLES	20L	150,00€

*Uniquement avec service.

LES EAUX ET SODAS

VILLERS plate / verre consigné.....	100 ^{CL}	2,50€
VILLERS gazeuse / verre consigné	100 ^{CL}	2,50€
PERRIER / PET	100 ^{CL}	3,50€
SAN PELLEGRINO / PET.....	100 ^{CL}	3,50€
VITTEL / PET.....	100 ^{CL}	3,10€
EAU DE SOURCE / PET.....	50 ^{CL}	1,50€
SAN PELLEGRINO / PET.....	100 ^{CL}	2,20€
COCA / verre consigné	100 ^{CL}	3,50€
COCA ZÉRO / verre consigné	100 ^{CL}	3,50€
LIMONADES BOITES (orangina, coca, fanta...)	33 ^{CL}	1,80€
LIMONADE LA GOSSE (fruits des bois, mandarine, antan...) / verre perdu	75 ^{CL}	4,10€

JUS DE FRUITS


ORANGE / PET	100 ^{CL}	3,50€
RAISIN CHALLAND / verre perdu	100 ^{CL}	3,80€
POMME DE L'AVESNOIS TELLIER / verre consigné.....	100 ^{CL}	3,80€
POMME POIRE DE L'AVESNOIS TELLIER / verre consigné	100 ^{CL}	3,80€
POMME CASSIS/FRAMBOISE DE L'AVESNOIS TELLIER / verre consigné.....	100 ^{CL}	4,10€

JUS D'ORANGE FRAIS ET COCKTAILS À BASE DE JUS D'ORANGE FRAIS (min. 3L)

ORANGE PRESSÉE / PET.....	100 ^{CL}	7,00€
ORANGE, PAMPLEMOUSSE, FRAMBOISE / PET	100 ^{CL}	7,50€
KIWI, ANANAS, ORANGE / PET.....	100 ^{CL}	7,50€
PASSION, MANGUE, ORANGE / PET	100 ^{CL}	7,50€
ORANGE, CAROTTE, CITRON, MENTHE / PET	100 ^{CL}	7,50€

LES COCKTAILS

LE PUNCH / PET	100 ^{CL}	10,20€
À base de jus d'orange frais, mangue, passion, rhum blanc		
LA SANGRIA BLANCA / PET	100 ^{CL}	9,10€
Vin blanc, alcool, Méthode traditionnelle, fruits		



LES COCKTAILS SANS ALCOOL

LE ROSE / PET.....	100CL	5,80€
Jus de pomme, orange sanguine, Schweppes		
LE PASSIONATA / PET	100CL	5,80€
Passion, ananas, sirop de rose, limonade		

CIDRE

CIDRE DE L'AVESNOIS TELLIER 5° / verre consigné	75CL	5,30€
---	------	-------

LES APÉRITIFS

WHISKY J.WALKER, J&B, CLAN CAMPBELL, WILLIAM LAWSON	70CL	28,00€
WHISKY GLENFIDDICH.....	70CL	39,00€
WHISKY JACK DANIEL'S	70CL	35,00€
WHISKY ABERLOUR.....	70CL	39,00€
RICARD.....	100CL	29,00€
MARTINI ROUGE/BLANC	100CL	16,00€
PORTO ROUGE/BLANC.....	75CL	14,00€
CRÈME DE CASSIS, FRAMBOISE OU DE PÊCHE	100CL	18,00€

A VOTRE DEMANDE, POSSIBILITÉ DE VOUS FOURNIR
UN COUTEAU SOMMELIER POUR OUVRIR VOS BOUTEILLES. 3,00€

Merci de nous contacter afin de connaître les millésimes proposés.
Champagne, Méthode, Vin Blanc sont livrés frais.
Reprise des non-consommés (hors boissons livrées avec les plateaux repas),
sauf jus de fruits frais et cocktail.

LOCATION & LIVRAISON

45€ TARIF LIVRAISON SUR LOCATION DANS UN RAYON DE 10 KM / TRAJET

dans le cas où vous désirez le matériel la veille de votre réception,
ou la reprise le lendemain.

Service réservé à nos clients traiteur et sous réserve de disponibilité.
Vaisselle rendue sale mais débarrassée des déchets.

LIVRAISONS SEMAINE dans un rayon de 10 km

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

Du lundi au vendredi de 7h à 18h.....	14,00€
avant 7h et après 18h	35,00€

LIVRAISONS WEEK-END dans un rayon de 10 km

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

Samedi de 9h à 19h	20,00€
Dimanche de 9h30 à 12h	20,00€
Samedi avant 9h ou après 19h	50,00€
Dimanche avant 9h30 ou après 12h30.....	50,00€

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	

LINGE DE TABLE BLANC

Nappe 2,00 M X 2,00 M	14,50€
Serviette.....	1,40€

VAISSELLE

Assiette ronde présentation 32 cm	0,60€
Assiette ronde 26 cm	0,38€
Assiette ronde 24 cm	0,38€
Assiette ronde 21 cm	0,38€
Assiette carrée 18 cm x 18 cm.....	0,50€
Assiette rectangle 13 cm x 30,5 cm	0,60€
Assiette rectangle 13 cm x 20 cm	0,55€
Tasse à café ou thé.....	0,30€
Sous à café ou thé.....	0,30€

「COUVERTS INOX」

Couteau	0,35€
Fourchette.....	0,35€
Cuillère à soupe.....	0,35€
Couteau à entremet	0,35€
Fourchette à entremet	0,35€
Cuillère à entremet.....	0,35€
Couteau à poisson	0,35€
Fourchette à poisson.....	0,35€
Fourchette à huître.....	0,30€
Cuillère à café.....	0,30€

「VERRERIE」

Verre à eau (gobelet bas) 35 cl.....	0,35€
Verre à pied vin blanc 25 cl.....	0,35€
Verre à pied vin rouge 35 cl.....	0,35€
Verre à Whisky / apéritif tubo 22 cl	0,35€
Flûte à champagne 15 cl.....	0,35€
Verre à Mojito 25 cl	0,35€



MOBILIER

Table ronde diamètre 1.52 (8 pers)	14,00€
Table rectangle 1.83 x 0.76 (6 à 8 pers)	10,00€
Chaise résine blanche Miami	2,00€
Housse avec coussin pour chaise Miami	5,00€
Mange debout nu	13,00€
Mange debout stretch (consulter le service commercial pour les couleurs disponibles)	21,00€
Buffet haut à pieds ajustable 1,83 x 0,76	21,00€

LOCATIONS DIVERSES

Cendrier	0,40€
Thermos 2 L	2,00€
Bac à rafraîchir 30 x 56 x 23 cm	3,00€
Glaçons le kg	1,40€

POUR REPAS DE TRAVAIL/BUFFET FROID/COCKTAIL

minimum 20 personnes

Location de vaisselle, nappage et serviette non tissée, mise en place, débarrassage dans l'après midi

4,20€

POUR VOS COCKTAILS :

Location de verres/flûtes (2/pers) petites serviettes, bac et glaçons. «Journée»....

1,00€

Location de verres/flûtes (4/pers) petites serviettes, bac et glaçons. «Soirée».....

2,00€

ARTICLES NON REPRIS

Nappage non tissé blanc rouleau de 50 M.....

50,00€

Nappage non tissé couleur rouleau de 50 M

50,00€

Serviette non-tissée.....

0,35€

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE

Armoire de remise à température 3000 W - 10 étages - 40 x 60 cm

90,00€

Four 4 étages 3000 W - 43 x 34 cm

50,00€



FORFAIT LOCATION DE VAISSELLE

FORFAIT N°1

2,20€

« 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

3,00€

« 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

5,20€

« 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

SERVICE / SUR DEVIS

BUFFET A LA CARTE

17,25€HT

COMPOSEZ 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, duexelles de champignons, crevettes sautées.
Opéra de légumes, chiffonade de jambon cru
1/2 tomate ostendaise
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, melli mélo de terrines et rillettes.
Jonques de rillettes de saumon
Foie gras et pain feuille d'automne grillé (sup 3,50 €)

PLATS

Rôti de porc
Filet de pintade farci
Pötyevlesch aux échalotes
Pièce de boeuf rôti
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 fêta et tomates cerises
Salade du Fuy
Salade duo
Brunoise de légumes
Salade de farfalles au poulet
Orecchiettes à l'italienne
Tomate cerise et mozza au basilic
Salade de riz nigois

DESSERTS

Mousse au chocolat
Salade de fruits frais
Crème brûlée
Crumble pomme myrtille
Tiramisu spéculoos et genièvre
Verrine brownies caramel chocolat, crème légère
Tartelette abricot noisette
Pannacotta framboise
Salade de fruits rouges (en saison)
Coupe de fraise menthe (en saison)

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 et pain feuillie d'automne grillé
1/2 tomate salade de crabe
Mini pavé de saumon fumé à chaud

PLATS

Pièce 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
Salade du Puy

PLATEAU DE FROMAGES RÉGION

DESSERTS

(1 choix de dessert par multiple de 8 pers.)
*Entremet le grand Nord,
Sablé breton aux fruits rouges
*L'abricotier
*Poire chocolat
*Lime framboise
*Génoise aux fruits
*Chocolat pécan

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

Possibilité d'ajouter

Brie 1,70€ HT
Plateau de fromages classique : 2,70 € HT
Plateau de fromages région : 3,20 € HT
Plateau de fromages de nos provinces : 3,20 € HT

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 €

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

Livraison en semaine à partir de 6h30 rayon de 10 kms. Comprenant livraison et retour du matériel	1 à 24 pers. de 25 à 50 pers. à partir de 51 pers.	En tournée* GRATUIT	Livraison précise** 30,00€ HT 50,00€ HT 60,00€ HT 30,00€ HT
--	--	------------------------	---

TARIF LIVRAISON SPÉCIAL «PAUSE CAFÉ»

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.)..... 111,00€ HT

Taux horaires par heure et par serveur : 37,00€ HT

PRESTATION DE SERVICE

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

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

40 GR FOURS SECS MAISON..... 1,50€ HT

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

PLATEAU DE FRUITS SECS 1 KG : amandes, noisettes, dattes, abricots secs..... 30,00€ HT

le panier de 100 31,50€ HT

le panier de 50 17,45€ HT

CHOUQUETTES

le panier de 100..... 39,50€ HT

le panier de 50 19,75€ HT

MINI MADELINE

le plateau de 50 28,00€ HT

le plateau de 25 14,20€ HT

MINI CANNELÉS BORDELAIS



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 À CHOISIR

N°1 CAFÉ THÉ JUS ORANGE EAU 2,80€ HT
 N°2 CAFÉ CHOCOLAT CHAUD THÉ JUS ORANGE EAU 3,20€ HT

Option / Supplément par personne.

JUS D'ORANGE FRAIS 0,70€ HT
 VAISSELLE PORCELAIN BLANCHE, VERRE, CUILLERE INOX 1,15€ HT

ACCOMPAGNÉE DE

toutes les viennoiseries sont pur beurre

la pièce
 ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES 0,80€ HT
 pain choco, brioche Suisse, croissant

MINI CHAUSSON AU POMME OU MINI TORSADE CHOCOLAT 0,90€ HT
 GAUFRES FOURÉES VERGEOISE RHUM MAISON
 le plateau de 25 17,90€ HT
 le plateau de 50 35,80€ HT

PLATEAUX REPAS

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

LE CAMPAGNE

18,50€ HT

LE BRASSERIE

18,50€ HT

LE MIXTE

18,50€ HT

LE TERRE

18,50€ HT

LE MER

18,50€ HT

LE VEGE

20,50€ HT

LE REGION

22,50€ HT

L'ITALIEN

22,50€ HT

LE GASTRO

24,50€ HT

Pour les commandes

à partir de la veille

18h jusqu'au jour même 11h

LE'XPRESS

22,95€ HT

COUVERS INOX.....0,75€HT

PAIN SANS GLUTEN⁽²⁾.....1,60€HT

OPTION

BOISSON : Voir carte des vins

Pas de reprise boissons livrées avec les plateaux repas.

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

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

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

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



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

« PROFESSIONNEL » (prix HT).
livraison, se trouvent dans le côté « PARTICULIER » (prix TTC).
forfait cocktail, location de matériel, carte de vin, service et
de nos fabrications et services. Aussi les formules cocktails,
et notre carte entreprise afin de vous proposer l'ensemble
Nous avons regroupé sur cette plaquette, notre carte particulier
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 ».

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

L A C A R T E
— 2 0 2 4 —



Delbe
traiteur

www.delbe-traiteur.fr

PROFESSIONNEL