



Delbé
traiteur



PARTICULIER

La Carte

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.

COMMANDEZ SUR NOTRE SITE : delbe-traiteur.fr

SOMMAIRE

| | |
|---------------------|------------|
| COCKTAILS..... | de 3 à 6 |
| BUFFETS FROIDS..... | de 8 à 9 |
| À LA CARTE..... | de 10 à 11 |
| DESSERTS..... | 12 |
| BOISSONS..... | de 14 à 17 |
| LOCATION..... | de 18 à 21 |

OUVERTURE DU MAGASIN DU MARDI AU VENDREDI : 9h-12h30 / 15h-19h
LE SAMEDI : 9h à 19h NON-STOP
LE DIMANCHE : 9h à 12h30
JOUR DE FERMETURE LE LUNDI

13 rue de Tressin - 59510 Forest sur Marque
Tél. magasin : 03 20 41 51 35
Tél. service commercial et comptabilité
du lundi au vendredi au 03 20 41 00 52

COCKTAILS

LES PETITES PIÈCES APÉRITIVES

minimum 18 pièces / variétés

| | |
|--|-------|
| LES MADELEINES AU CHEDDAR..... | 1,20€ |
| Magret fumé, pickles de légumes et féta, saumon fumé | |
| LES RÉGIONAUX..... | 1,25€ |
| Pomme charlotte rillettes de maquereaux, pain d'épices et foie gras, fondant de poisson aux crevettes grises | |
| LES FUSSETTES..... | 1,50€ |
| houmous pickles de légumes, rillettes de saumon et wakamé, foie gras confit de figue | |
| LES SABLÉS AU PARMESAN..... | 1,25€ |
| Fromage frais bressaola, purée de vitelotte chips de pavé du Nord, dôme petits pois menthe | |

LES BROCHETTES SALÉES

minimum 15 pièces / variétés

| | |
|--|-------|
| Confit de porc raisin et olive | |
| Saumon gravlax et radis noir | |
| Falafel, tomate cerise rôtie, courgette grillée..... | 1,50€ |

LES NAVETTES, FALUCHES, PAINS AU LAIT

minimum 20 pièces / variétés

| | |
|---|-------|
| LES LUNCHS..... | 1,15€ |
| Mimolette | |
| Jambon blanc | |
| LES OCCITANES rose et rouge..... | 1,25€ |
| Thon provençal | |
| Jambon aux herbes et taillas de courgettes | |
| LES BAGNATS blanc et jaune..... | 1,25€ |
| Volaille fumé andalouse et chou chinois | |
| Filet américain aux câpres et cornichons | |
| LES VÉGÉTARIENNES sésame vert..... | 1,25€ |
| Légumes, œuf dur, salade, mayonnaise au curry | |
| Chèvre, miel, concombre | |

LES VIENNOISES

1,25€

minimum 24 pièces

Salade de crabe
Salade ostendaise
Rillettes de saumon

LES CLUBS

1,25€

minimum 24 pièces

Rillettes de canard et magret fumé
Blanc de volaille fumé, mayonnaise tomate confite et œuf dur, salade
Rillettes de saumon et saumon fumé

MISES EN BOUCHES

18,90€

le plateau de 12 pièces assorties

Petite salade saumon, écrevisse et agrumes
Baba au vin moelleux chantilly au foie gras
Entremets de légumes, broccoletti menthe, vinaigre balsamique

LES WRAPS

1,00€

minimum 16 pièces

Saumon fumé, fromage frais, concombre aneth et salade
Poulet cacahuètes, chou, carotte et menthe
Chorizo fromage frais, oignons doux, tomate confite et roquette
Chou rouge pickles, pomme, œuf dur salade

LE GRAND MIX

47,00€

le plateau assortiment de 40 pièces

8 navettes occitane thon à la provençal, 8 bagnats Volaille fumé andalouse et chou chinois, 8 bagnats filet américain, 8 clubs saumon, 8 navettes végétariennes chèvre miel concombre

LES CUILLÈRES GOURMANDES

31,50€

le plateau de 20 pièces assorties

Saumon fumé sauce gravlax
Salade de crabe et crevettes, graines de grenade



LES COUPES SALADETTES

1,90€

en verre tonneau environ 70 grs
10 pièces/variétés

☞ 1,00 € par saladette

Salade de pois chiches à la libanaise
Tomate cerise mozza tête de moine
Céréales gourmandes et poulet aux épices
Riz à la niçoise effeuillé de saumon

LE SET DE TARTINABLES

26,00€

6/8 personnes

Houmous, rillettes de saumon, tapenade olive et ses croustilles

LES PAINS SURPRISES

40 bouchées

| | |
|--|--------|
| BLANC DE VOLAILLE FUME FRAICHEUR PROVENÇALE | 31,50€ |
| Blanc de volaille, tartare de tomate, salade, mayonnaise | |
| CAMPAGNARD | 35,00€ |
| Mimolette, gouda, rillettes de porc, jambon blanc et San martino | |
| SAUMON | 39,00€ |
| Rillettes de saumon, saumon fumé | |

LE PLATEAU APÉRITIF

27,50€

5/6 personnes, environ 600 grs

Charcuteries : saucisson sec, saucisson pur porc, chorizo, bressaola
Fromages : comté, mimolette 1/2 vieille, osso iraty, contiments, tomates cerise, gressini. Mélange olives et féta

CRUDITÉS

25,50€

Assiettes tapas végétarienne, environ 1,5 kg

Légumes crus et marinés

Retrouvez nos
FORMULES COCKTAILS



A CHAUFFER

DUO BRIOCHETTES ET CROQUES / MINIMUM 24 PIÈCES 1,10€

Briochette escargot ail persil, briochette crevettes roses homardine, croque saumon, croque chorizo

LE PLATEAU DU SOLEIL LEVANT / LE PLATEAU DE 24 PIÈCES ...31,50€

Samoussa de légumes au curry, nem de légumes, tempura de crevette

LES BROCHETTES THAI / LE PLATEAU DE 24 PIÈCES 31,50€

Poulet thai, poulet épices tandoori, poulet yakitori

MINI CHEESE BURGER / MINIMUM 16 PIÈCES 1,60€

Steak pur bœuf, cheddar, sauce burger, oignons frits, cornichons

VEGE BURGER / MINIMUM 16 PIÈCES 1,60€

Pavé végétal au curry, cheddar, sauce tartare, oignons frits, cornichons

MINI PANINI / MINIMUM 16 PIÈCES 1,60€

Jambon fumé, mozza, tomate

MINI PANINI VÉGÉTARIEN / MINIMUM 16 PIÈCES 1,60€

Tartare de légumes, mozza

PANINI SAUMON / MINIMUM 16 PIÈCES 1,60€

Saumon, fromage frais, mozza

MINI PITA / MINIMUM 16 PIÈCES 1,60€

Poulet, oignons doux, tomate confite

LE MÉLI-MÉLO CHAUD / LE PLATEAU DE 28 PIÈCES 44,00€

Pita, panini végété, burger, croque au saumon

LES CAISSETTES / MINIMUM 30 PIÈCES 3,00€

Risotto aux cèpes
Parmentier de canard
Tajine de poisson

LES SUCRÉS

LES CHOCOLATÉS / MINIMUM 20 PIÈCES

Merveilleux, shortbread, brownies ganache dulcay, noisetier 1,10€

LES SUCRÉS GOURMANDS / MINIMUM 20 PIÈCES

Cheese cake spéculoos, sablé breton pomme, tartelette framboise pistache, financier orange 1,15€

LES CHOUX / MINIMUM 20 PIÈCES

Craquelin citron, rocher praliné, crèmeux chocolat, craquelin framboise 1,50€

LES MACARONS / L'ASSORTIMENT 6 VARIÉTÉS

Le plateau de 18 pièces 16,20€

Le plateau de 32 pièces 28,80€

LES CHOUQUETTES / LES 50 PIÈCES 18,70€

LES BROCHETTES DE FRUITS / 4 FRUITS PIQUÉS SUR ANANAS

L'ananas de 50 pièces 52,00€

LES GAUFRES FOURRÉES / LE PLATEAU DE 25 PIÈCES 18,90€

LES ANIMATIONS CULINAIRES

RETROUVEZ LE DÉTAIL DE NOS ANIMATIONS,
SUCRÉES COMME SALÉES, SUR NOTRE SITE INTERNET.

Notre savoir-faire

Depuis 1988, nous mettons tout en œuvre pour fabriquer l'essentiel de nos produits au sein de notre atelier, avec la même exigence de qualité et d'authenticité. Au fil des années, notre brigade s'est développée afin de répondre aux attentes de nos clients tout en préservant notre esprit artisanal.

Aujourd'hui, l'atelier Delbé Traiteur s'appuie sur une équipe passionnée.



Pour assurer un service de qualité,
plusieurs corps de métiers interviennent
de façon complémentaire.

L'excellence de nos matières premières

Nous travaillons depuis toujours avec des producteurs régionaux, certains depuis plus de 30 ans. Maraîchers, brasseurs, fromagers... chacun apporte son savoir-faire et son authenticité. Avec nos partenaires engagés, nous partageons la passion du goût et construisons chaque jour la qualité de notre maison.

BUFFET LIBRE CHOIX

22,50€

3 ENTRÉES au choix

- 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 sauce ciboulette
- 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 maison, confit d'oignon, pain feuille d'automne à griller (sup 2,50€)
- Salade Hawaïenne au crabe (supp 2,00€)

3 PLATS au choix

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

1 DESSERTS

par multiple de 8 personnes

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

- Entremets Hauts de France *
- Sablé breton fruits rouges
- L'abricotier *
- Le chocolat vanille praliné *
- Entremets fraise mascarpone spéculoos *
- Génoise aux fruits *
- Entremets Brésil *

5 SALADES au choix

- Betteraves rouges aux oignons doux
- Taboulé à la menthe
- Carottes râpées
- Salade piémontaise
- Pomme de terre à la ciboulette
- Concombre féta et tomates cerises
- Pois chiche à la libanaise
- Salade duo
- Brunoise de légumes
- Farfalles au poulet
- Orecchiette à l'italienne
- Tomate cerise et mozzarella au basilic
- Salade de riz niçois

Retrouvez nos formules
PRINTEMPS/ÉTÉ
AUTOMNE/HIVER



POUR COMPOSER VOTRE BUFFET

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

Pour tous les buffets : minimum 15 personnes (de 10 à 14 pers. + 10 %)

BUFFET LE ST ANTOINE

17,50€

CHARCUTERIES ET VIANDES

- Le panier de charcuteries avec assortiment : mortadelle, rosette, bacon, salami
- Méli mélo de terrines et rillettes de porc maison
- Pièce de bœuf rôtie
- Rôti de porc
- 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)

- Entremets Hauts de France *
- Sablé breton fruits rouges
- L'abricotier *
- Le chocolat vanille praliné *
- Entremets fraise mascarpone spéculoos *
- Génoise aux fruits *
- Entremets Brésil *

TOUS NOS BUFFETS

sont servis avec 3 petits pains, beurre, et sauces

FROMAGES ET SALADES

minimum 8 personnes

🔑 5,00 € / par plateau

PLATEAU CLASSIQUE 2,90€
Mimolette, Brie, St Nectaire, Chèvre, Fourmes d'Ambert, Emmenthal

PLATEAU PROVINCE 3,50€
Comté, Roquefort, Tomme de montagne, Boulet de Cassel, Reblochon, Camembert du Pévèle

PLATEAU RÉGIONAL 3,50€
Sablé de Wissant, Chèvre de Wannehain, Boulet de Cassel, Fromage de Bergues, Camembert du Pévèle, Carré du vinage

BRIE 1,90€

SALADE VERTE MELANGÉE AUX NOIX 1,70€

SALADE DE JEUNES POUSSES
VINAIGRETTE BALSAMIQUE 1,90€



ENTRÉES FROIDES

🔑 5,00 € / assiette

| | |
|--|--|
| MELON À L'ITALIENNE6,40€ Tomate confite, gressini (en saison) | ASSIETTE TERRE 10,50€ Foie gras au porto blanc confit de figues, finger Lucullus croûte de graines de lin, pâté en croûte au magret fumé, foie gras et confit de coing, pain « feuille d'automne » à griller |
| OPÉRA DU JARDINIER6,60€ Jambon de Parme, coppa, parmesan | ASSIETTE DE LA MER 10,50€ Tataki de thon rouge saveur Asie, entremets ostendais crème montée crevettes grises, verrine ananas crabe crevette papillon pain « feuille d'automne » à griller |
| CÔTELETTE DE SAUMON7,20€ Aux épices fumée à chaud, rémoulade de chou fleur, vinaigrette d'herbes | 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 |
| TARTARE AUX DEUX SAUMONS8,20€ Mousse d'asperges vertes | SAUMON ROSE À LA PARISIENNE TOMATE OSTENDAISE7,20€ Présenté sur plat |
| CHEESE CAKE8,30€ Aux herbes, carpaccio de st jacques, vinaigrette citron olive | |
| FOIE GRAS MAISON AU PORTO BLANC8,95€ Confit de figue, pain «feuille d'automne» à griller | |

ENTRÉES CHAUDES

🔑 5,00 € / assiette

| |
|---|
| ESCALOPE DE SAUMON7,50€ Fondue de poireaux, crème citronnée aux herbes fraîches |
| PILAF DE LENTILLONS ET ŒUF POCHE8,50€ Crème parmesane |
| COCOTTE DE ST JACQUES8,50€ Légumes minestrone, beurre blanc |
| WECK DE PETITS POISSONS8,50€ Waterzoï de St jacques, cabillaud, saumon aux épices |
| COCOTTE DE RIS DE VEAU9,50€ Ravioles, cèpes et crème d'asperges |

PLATS CHAUDS COMPLETS

en marmite porcelaine individuelle 🔑 5,00 € / Marmite

| | |
|---|---|
| MARMITE MARINE13,00€ St jacques, cabillaud, saumon, crevettes, moules, jeunes légumes et pomme Laurette, beurre blanc | JOUE DE PORC CONFITE CREME DE CIDRE 13,00€ Endive caramélisée, jeune carotte, pomme Hasselback |
| MARMITE DE ST JACQUES15,00€ Risotto, crème de saumon fumé, patate douce rôtie | CUISSE DE PINTADE FARCIE cuit à basse température 13,00€ Crème de cèpes, méli mélo de légumes, pommes charlotte rôties |
| SOURIS D'AGNEAU CONFITE13,00€ Ail en chemise, flageolets du nord, pommes charlotte rôties, jus thym et miel | COCOTTE RISOTTO CRÉMEUX 11,20€ Aux asperges vertes, petits légumes |

PLATS CHAUDS

| | |
|---|---|
| CUISSE DE CANETTE CONFITE 8,10€ Poêlée de giroles, crème aux herbes fraîches | DOS DE CABILLAUD EN CROUTE D'HERBES 9,10€ Crème de langoustines, tagliatelles de légumes |
| MIGNON DE PORC 8,10€ Crème d'Arleux, endive au lard | MIGNON DE VEAU CREME DE MORILLES 14,00€ Méli mélo de légumes glacés |
| FILET DE VOLAILLE FARCIE FORESTIERE8,20€ Crème de foie gras, brochette de légumes | FONDANT DE BŒUF FACON ROSSINI ET SON ESCALOPE DE FOIE GRAS 14,00€ Jus corsé au porto, tian de légumes |

ACCOMPAGNEMENTS ET LÉGUMES

| | |
|---|---|
| Gratin dauphinois2,20€ | Écrasé de pomme de terre aux 3 purées.....2,80€ |
| Pomme duchesse 1,70€ | Endive au lard..... 1,40€ |
| Palet de pomme de terre façon darphin.....2,10€ | Brochette de légumes.....2,20€ |
| Pomme bohémienne.....2,40€ | Petit panier de jeunes légumes2,60€ |

FROMAGES ET SALADES

Détails des plateaux voir page 9

ENTREMETS, GÉNOISES

4,40€/LA PART

6 - 8 personnes

*Format de 6 à 40 pers. (de 2 en 2)

*ENTREMETS FRAISE MASCARPONE

Biscuit moelleux spéculoos, croustillant spéculoos, confit de fraise, crème mascarpone

*ENTREMETS AUX TROIS CHOCOLATS ET FEUILLETINE

Feuilletine, mousse chocolat noir, au lait et blanc

*ENTREMETS HAUTS DE FRANCE

Craquant spéculoos et gianduja, mousse spéculoos, biscuit chocolat

*LE CITRON PRALINE

Mousse pralinée, crémeux citron, biscuit noisette, streusel noisette

*LE CHOCOLAT VANILLE PRALINE

Biscuit choco, streusel, mousse chocolat noir, crémeux vanille et praliné

*LE BRESIL

Mousse café, crème brûlée dulcey, croustillant popcorn

*L'ABRICOTIER

Mousse vanille, insert abricot estragon, biscuit madeleine, croustillant amande

LE MILLEFEUILLE AUX FRAMBOISES

Feuilleté caramélisé, crème mousseline, framboises fraîches

*LE FRAISIER (EN SAISON) OU FRAMBOISIER

Génoise, crème mousseline, fraises ou framboises, pâte d'amande

MACARONADE AUX FRAISES (EN SAISON) OU FRAMBOISES

Biscuit macaron, crème mousseline, fraises ou framboises

LES TARTES & CO

(suivant saison)

| | 6 pers. 20 cm | 8 pers. 27 cm |
|--|------------------|------------------|
| FLAN NATURE..... | 9,50€ | 12,90€ |
| FLAN COCO..... | 10,00€ | 14,20€ |
| POMMES ALSACIENNE..... | 13,65€ | 19,50€ |
| BERGÈRE AUX PÊCHES OU POIRES..... | 13,65€ | 19,50€ |
| RHUBARBE..... | 13,65€ | 19,50€ |
| CHOCOLAT FEUILLETINE..... | 14,20€ | 19,50€ |
| POIRE AMANDINE..... | 14,70€ | 21,50€ |
| TARTE POIRE CHOCOLAT..... | 15,60€ | 21,00€ |
| FEUILLETÉ ABRICOT CRÈME AMANDE..... | 16,40€ | 22,00€ |
| CITRON MERINGUÉE..... | 16,40€ | 22,00€ |
| FRUITS ROUGES MOUSSELINE..... | 19,20€ | 25,50€ |
| FRAISES MOUSSELINE..... | 19,20€ | 25,50€ |
| TUTTI FRUTI CRÈME AMANDE, MOUSSELINE..... | 20,80€ | 27,50€ |
| FRAMBOISES FRAICHES MOUSSELINE..... | 22,90€ | 30,90€ |
| TARTE MACARONS ET FRAMBOISES FRAICHES..... | 24,70€ | 32,90€ |
| TROPÉZIENNE..... | 19,90€ | 24,50€ |
| CHEESE CAKE SPÉCULOOS..... | 19,90€ | 24,50€ |

LES SABLÉS BRETON EN BANDE

| | 4 pers. | 6 pers. | 8 pers. |
|----------------------------------|---------|---------|---------|
| SABLÉ BRETON FRUITS ROUGES..... | 13,80€ | 19,90€ | 25,50€ |
| SABLÉ BRETON TATIN DE POMME..... | 12,90€ | 18,30€ | 23,50€ |
| SABLÉ BRETON ABRICOT..... | 12,90€ | 18,30€ | 23,50€ |

LES SABLÉS BRETON ROND

| | 6 pers. | 8 pers. |
|-------------------------------|---------|---------|
| BRETON ROND FRAISES..... | 20,70€ | 27,90€ |
| BRETON ROND FRAMBOISES..... | 23,50€ | 29,90€ |
| BRETON ROND TUTTI FRUTTI..... | 21,90€ | 28,90€ |

GATEAU PERSONNALISÉ

A partir de 10 personnes (10 pers. = 1 chiffre)5.40 € /PART

ST HONORÉ AVEC CHIFFRE Pâte feuilletée, crème diplomate, choux crème mousseline vanille et chantilly



Particulier

Notre équipe

Notre plus grande richesse, ce sont les femmes et les hommes qui composent notre équipe.

Des responsables aux apprentis, chacun contribue à la réussite de notre maison. Leur savoir-faire, leur passion et leur exigence permettent de maintenir chaque jour un haut niveau de qualité.

Pour certains, l'aventure dure depuis plus de 30 ans : ils ont vu l'entreprise évoluer, participé à son développement et transmis leur expérience aux nouvelles générations.

Aujourd'hui, c'est ce mélange d'expérience, de passion et d'esprit d'équipe qui nous fait avancer chaque jour, dans une ambiance familiale axée sur l'excellence et le partage.

Les moyens

Depuis 2017, nous vous accueillons dans nos locaux flambant neufs de 2 400 m², conçus pour regrouper la production, le commercial et l'administratif, afin d'assurer efficacité et réactivité.

Nos atouts pour vos réceptions et événements :

- **Salle de dégustation élégante** : savourez et testez nos produits dans un cadre convivial et raffiné.
- **Laboratoire climatisé et high-tech** : innovation et qualité garanties à chaque étape.
- **Flotte de véhicules isothermes et réfrigérés récents** : vos produits livrés dans des conditions optimales.
- **Matériel de réception complet** : mobilier, vaisselle et verrerie de qualité pour sublimer vos événements.

Avec nos équipements modernes et notre savoir-faire, chaque prestation devient un moment unique pour vos clients et invités.

Traiteur responsable : nos engagements

Soucieux d'un service à la fois de qualité et responsable, nous veillons à nos solutions logistiques.

- Nos plateaux repas sont fabriqués à partir de matériaux 100 % compostables et recyclables, pour limiter leur impact environnemental.
- Les pièces cocktail sont présentées sur des plateaux réutilisables, dans une démarche durable qui valorise nos créations.
- Nous privilégions la vaisselle en porcelaine et des verres durables, pour une expérience à la fois élégante et responsable.

LES CHAMPAGNES

| | | |
|-------------------------------------|--------------------|--------|
| CHAMPAGNE PANNIER BRUT | 75 ^{cl} | 24,10€ |
| CHAMPAGNE PANNIER ROSÉ..... | 75 ^{cl} | 27,90€ |
| CHAMPAGNE PANNIER BRUT MAGNUM..... | 150 ^{cl} | 49,60€ |
| CHAMPAGNE PANNIER BRUT 1/2 BTE..... | 37,5 ^{cl} | 12,80€ |

MÉTHODE TRADITIONNELLE

| | | |
|---|------------------|-------|
| 1816 BLANC DE BLANC DE LOIRE FAMILLE LIEUBEAU | 75 ^{cl} | 9,90€ |
|---|------------------|-------|

PÉTILLANT SANS ALCOOL

| | | |
|---|------------------|-------|
| PÉTILLANT DE POMME TELLIER 0° / verre consigné..... | 75 ^{cl} | 5,30€ |
| PÉTILLANT ROSÉ (POMME ET FRAMBOISE) TELLIER 0 % / verre consigné..... | 75 ^{cl} | 5,50€ |

LES BIÈRES

BOUTEILLES

| | | |
|--|------------------|-------|
| 3 MONTS (BLONDE)..... | 75 ^{cl} | 4,80€ |
| ANOSTÉKÉ SAISON (BLONDE) | 75 ^{cl} | 5,10€ |
| JONQUILLES (BLONDE)..... | 75 ^{cl} | 5,10€ |
| SAINT MÉDARD (AMBRÉE)..... | 75 ^{cl} | 5,10€ |
| ANGELUS (BLONDE)..... | 75 ^{cl} | 5,10€ |
| GOUDALE (BLONDE)..... | 75 ^{cl} | 5,10€ |
| MOULIN D'ASCQ (BLONDE, BLANCHE, AMBRÉE) (BIO)..... | 75 ^{cl} | 5,10€ |

*FÛTS COMPRIS TIREUSE + GAZ

| | | |
|--------------------------------|-----------------|---------|
| LEFFE 6,6 °..... | 30 ^l | 185,00€ |
| BISE 5,4 °..... | 30 ^l | 140,00€ |
| MOULIN D'ASCQ 6,2 ° (BIO)..... | 20 ^l | 150,00€ |
| JONQUILLES | 20 ^l | 150,00€ |
| ST IDESBALD..... | 20 ^l | 138,00€ |
| QUEUE DE CHARRUE..... | 20 ^l | 144,00€ |

*Uniquement avec service

CIDRE

| | | |
|---|------------------|-------|
| PÉTILLANT DE POMME TELLIER 5° / verre consigné..... | 75 ^{cl} | 5,30€ |
|---|------------------|-------|

LES VINS BLANCS

LOIRE

| | | |
|--|------------------|--------|
| MUSCADET SÈVRE ET MAINE CLOS LA PLACELIÈRE | | |
| FAMILLE LIEUBEAU | 75 ^{cl} | 8,05€ |
| POUILLY FUME AOC Domaine Gaudry | 75 ^{cl} | 13,80€ |
| SANCERRE AOC J-P BALLAND | 75 ^{cl} | 15,10€ |

SUD OUEST

| | | |
|---|------------------|-------|
| DOMAINE GUILLAMAN COTES DE GASCOGNE | 75 ^{cl} | 7,70€ |
| CHARDONNAY MOULIN DE GASSAC Pays D'Oc | 75 ^{cl} | 7,30€ |
| CÔTES DE GASCOGNE Vin moelleux | | |
| FRISSON D'AUTOMNE Domaine de Guillaman..... | 75 ^{cl} | 9,60€ |

LES VINS ROUGES

LANGUEDOC

| | | |
|--|------------------|-------|
| CAMAS ANNE DE JOYEUSE CEPAGE MERLOT..... | 75 ^{cl} | 6,60€ |
| COMBE CALCAIRE MAS DE GASSAC | 75 ^{cl} | 8,80€ |

BORDEAUX

| | | |
|---|------------------|--------|
| CHÂTEAU BOZELLE AOC Bordeaux | 75 ^{cl} | 6,80€ |
| CHÂTEAU LE GRAND TRIE AOC 1ère côtes de Blaye | 75 ^{cl} | 8,50€ |
| CHÂTEAU DU GAZIN AOC Canon Fronsac | 75 ^{cl} | 9,80€ |
| CHÂTEAU LA BRAULTERIE DE PEYRAUD | | |
| Cuvée prestige BIO Blaye côtes de Bordeaux..... | 75 ^{cl} | 11,30€ |

| | | |
|---|--------------------|--------|
| LAYAUGA DUBOSQ Médoc..... | 75 ^{cl} | 12,90€ |
| CHÂTEAU LA CROIX ST ESTEPHE AOC | 75 ^{cl} | 25,50€ |
| CHÂTEAU PAVILLON DE POYFERRE AOC St Julien..... | 75 ^{cl} | 36,90€ |
| CHÂTEAU LE CROCK AOC Saint Estèphe..... | 75 ^{cl} | 34,30€ |
| CHÂTEAU DU GAZIN AOC canon Fronsac..... | 37,5 ^{cl} | 6,50€ |

LOIRE

| | | |
|--|------------------|-------|
| CHINON AOC Le logis de la Bouchardière « Le Chêne Vert »... .. | 75 ^{cl} | 9,20€ |
|--|------------------|-------|

VALLEE DU RHONE

| | | |
|---|------------------|--------|
| CROZES-Hermitage rouge Cuvée CLEMENCE | 75 ^{cl} | 12,90€ |
|---|------------------|--------|

LES VINS ROSÉS

| | | |
|--|------------------|-------|
| ROSÉ LIEUBEAU VAL DE LOIRE IGP..... | 75 ^{cl} | 6,80€ |
| ALTA IGP PAYS D'OC..... | 75 ^{cl} | 7,60€ |
| ROSÉ GUILHEM MAS DE GASSAC PAYS HÉRAULT IGP (BIO)..... | 75 ^{cl} | 6,80€ |

LES EAUX ET SODAS

| | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------|-------|---|-------------------|-------|
| VILLERS plate / verre consigné..... | 100 ^{CL} | 2,50€ | COCA ZÉRO / verre consigné..... | 100 ^{CL} | 3,90€ |
| VILLERS gazeuse / verre consigné..... | 100 ^{CL} | 2,50€ | LIMONADES BOITES (orangina, coca, fanta...) | 33 ^{CL} | 1,80€ |
| EAU DE SOURCE / PET..... | 50 ^{CL} | 1,50€ | LIMONADE LA GOSSE | | |
| SAN PELLEGRINO / PET..... | 50 ^{CL} | 2,20€ | (fruits des bois, mandarine, antan...) | 75 ^{CL} | 4,10€ |
| COCA / verre consigné..... | 100 ^{CL} | 3,90€ | | | |

JUS DE FRUITS

| | | | | | |
|---|-------------------|-------|--|-------------------|-------|
| PUR JUS D'ORANGE verre consigné..... | 100 ^{CL} | 4,50€ | POMME POIRE DE L'AVESNOIS TELLIER | | |
| RAISIN CHALLAND verre perdu..... | 100 ^{CL} | 4,50€ | verre consigné..... | 100 ^{CL} | 3,80€ |
| POMME 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} | 8,00€ | PASSION, MANGUE, ORANGE / PET..... | 100 ^{CL} | 8,50€ |
| ORANGE, PAMPLEMOUSSE, FRAMBOISE / PET..... | 100 ^{CL} | 8,50€ | ORANGE, CAROTTE, CITRON, MENTHE / PET..... | 100 ^{CL} | 8,50€ |
| KIWI, ANANAS, ORANGE / PET..... | 100 ^{CL} | 8,50€ | | | |

.....

SÉLECTION DE BOISSONS SANS ALCOOL
SUR NOTRE SITE OU EN BOUTIQUE



LES COCKTAILS (min. 3L)

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

LES APÉRITIFS

| | | | | | |
|--------------------------------------|------------------|--------|----------------------------|-------------------|--------|
| WHISKY J.WALKER, J&B, CLAN CAMPBELL, | | | WHISKY ABERLOUR..... | 70 ^{CL} | 43,00€ |
| WILLIAM LAWSON..... | 70 ^{CL} | 28,00€ | RICARD..... | 100 ^{CL} | 29,00€ |
| WHISKY JACK DANIEL'S..... | 70 ^{CL} | 35,00€ | MARTINI ROUGE / BLANC..... | 100 ^{CL} | 16,00€ |

A VOTRE DEMANDE, POSSIBILITÉ DE VOUS FOURNIR
UN COUTEAU SOMMELIER POUR OUVRIR VOS BOUTEILLES.3,90€

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 | 15,00€ |
| Serviette..... | 1,50€ |

VAISSELLE

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| Assiette ronde présentation 32 cm..... | 0,60€ | Assiette carrée 18 cm x 18 cm | 0,55€ |
| Assiette ronde 26 cm..... | 0,45€ | Assiette rectangle 13 cm x 30,5 cm..... | 0,65€ |
| Assiette ronde 24 cm..... | 0,45€ | Assiette rectangle 13 cm x 20 cm..... | 0,50€ |
| Assiette ronde 21 cm..... | 0,45€ | Tasse à café ou thé..... | 0,30€ |
| | | Sous à café ou thé..... | 0,30€ |

VERRERIE

| | |
|--|-------|
| Verre à eau (gobelet bas) 35 cl | 0,45€ |
| Verre à pied vin blanc 25 cl..... | 0,45€ |
| Verre à pied vin rouge 35 cl..... | 0,45€ |
| Verre à Whisky / apéritif tubo 22 cl | 0,45€ |
| Flûte à champagne 15 cl..... | 0,45€ |
| Verre à Mojito 25 cl | 0,45€ |
| Verre à bière 25 cl | 0,45€ |

COUVERTS INOX

| | |
|-----------------------------|-------|
| Couteau | 0,40€ |
| Fourchette..... | 0,40€ |
| Cuillère à soupe..... | 0,40€ |
| Couteau à entremets..... | 0,40€ |
| Fourchette à entremets..... | 0,40€ |
| Cuillère à entremets | 0,40€ |
| Couteau à poisson | 0,40€ |
| Fourchette à poisson..... | 0,40€ |
| Fourchette à huître | 0,40€ |
| Cuillère à café..... | 0,40€ |



L'Atelier

Delbé

MOBILIER

| | | | |
|--|--------|--|--------|
| Table ronde diamètre 1.52 (8 pers) | 15,00€ | Mange debout nu | 13,00€ |
| Table rectangle 1.83 x 0.76 (6 à 8 pers) | 11,00€ | Mange debout stretch (consulter le service commercial pour les couleurs disponibles) | 22,00€ |
| Chaise résine blanche Miami | 2,20€ | Buffet haut à pieds ajustable 1,83 x 0,76 | 21,00€ |
| Housse avec coussin pour chaise Miami | 5,50€ | | |

LOCATIONS DIVERSES

| | |
|--|-------|
| Cendrier | 0,40€ |
| Thermos 2 L | 2,20€ |
| Bac à rafraîchir 30 x 56 x 23 cm | 3,50€ |
| Glaçons le kg | 1,60€ |

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 | 4,50€ |
| POUR VOS COCKTAILS : | |
| Location de verres/flûtes (2/pers) petites serviettes, bac et glaçons. «Journée» | 1,20€ |
| Location de verres/flûtes (4/pers) petites serviettes, bac et glaçons. «Soirée» | 2,40€ |

ARTICLES NON REPRIS

| | |
|--|--------|
| Nappage non tissé blanc ou couleur rouleau de 50 M | 50,00€ |
| Serviette non-tissée | 1,30€ |

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE

| | |
|---|---------|
| Armoire de remise à température 3000 W - 10 étages - 40 x 60 cm | 100,00€ |
| Four 4 étages 3000 W - 43 x 34 cm | 50,00€ |

FORFAIT LOCATION DE VAISSELLE

FORFAIT N°1

2,50€

« 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

3,70€

« 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

6,50€

« 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

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.

Pour tous les buffets : minimum 15 personnes (de 10 à 14 pers. + 10 %)

BUFFET CLASSE AFFAIRE

28,25€_{HT}

ENTRÉES

Foie gras de canard, pain feuille d'automne grillé
1/2 tomate salade de crabe
Mini pavé de saumon fumé à chaud

PLATS

Pièce de bœuf rôtie
Filet de volaille 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 de pois chiche à la libanaise

PLATEAU DE FROMAGES RÉGION

DESSERTS

(1 choix de dessert par multiple de 8 pers)

Le sablé breton aux fruits rouges
L'abricotier
Le Brésil
Le chocolat vanille praliné
Entremets fraise mascarpone
Entremets grand nord
La génoise aux fruits

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



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, duxelles 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, méli mélo de terrines et rillettes
Jonque de rillettes de saumon
Foie gras et pain feuille d'automne grillé (sup 3,50 €)

PLATS

Rôti de porc
Filet de volaille farci
Potjevlesch aux échalotes
Pièce de boeuf rôtie
Suprême de poulet rôti
Dos de cabillaud sauce ciboulette
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
Pois chiches à la libanaise
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

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



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, PUR JUS D'ORANGE, EAU MINÉRALE..... | 3,00€ HT |
| N°2 CAFÉ, CHOCOLAT CHAUD, THÉ, PUR JUS D'ORANGE, EAU MINÉRALE..... | 3,40€ HT |
| Option / Supplément par personne. | |
| JUS D'ORANGE FRAIS | 0,90€ HT |
| VAISSELLE PORCELAINES BLANCHES, VERRE, CUILLÈRE INOX | 1,25€ HT |

ACCOMPAGNÉE DE

toutes les viennoiseries sont pur beurre

| | |
|--|-----------|
| | la pièce |
| ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES | 0,85€ HT |
| pain choco, brioche Suisse, croissant | |
| MINI CHAUSSON AU POMME OU MINI TORSADE CHOCOLAT..... | 0,90€ HT |
| GAUFRES FOURRÉES VERGEOISE RHUM MAISON | |
| le plateau de 25 | 17,90€ HT |
| le plateau de 50 | 35,80€ HT |

MINI CANNELÉS BORDELAIS

| | |
|------------------------|-----------|
| le plateau de 25 | 14,20€ HT |
| le plateau de 50 | 28,00€ 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 |

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

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

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

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

PAUSE CAFÉ SUR MESURE : Granola maison, fromage blanc, sucré/salé sur devis

PRESTATION DE SERVICE

Taux horaires par heure et par serveur 38,00€ 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.) 114,00€ 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 €

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



Hubert Delbé s'approprié 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.

COMMANDEZ SUR NOTRE SITE : delbe-traiteur.fr

SOMMAIRE

PLATEAUX REPAS3

PAUSE CAFÉde 4 à 5

NOS BUFFETSde 6 à 7

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

PLATEAUX REPAS

PLUSIEURS GAMMES PLATEAUX REPAS

Nos menus changent suivant les saisons.

Consultez sur notre site leurs compositions :

www.delbe-traiteur.fr

L'EXPRESS

Composition selon
approvisionnement

Pour les commandes

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

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 |

Plateaux repas sur mesure : Changement de la composition / Plateau nominatif : 2,50€HT par plateau

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.





Delbé
traiteur

P R O F E S S I O N N E L

La Carte