

# LA CARTE

— 2 0 2 2 —



Particulier

*Delbé*  
traiteur

[www.delbe-traiteur.fr](http://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, forfait cocktail, 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 intermediaire à appliquer (10%)

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

The logo for Delbé traiteur features the name 'Delbé' in a large, elegant, cursive script. Below it, the word 'traiteur' is written in a smaller, simpler font.

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

FORFAITS COCKTAILS.....page 8-9

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

À LA CARTE .....page 14-15

DESSERTS.....page 16

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

LOCATION .....page 22-23-24-25

# SOMMAIRE

# COCKTAILS

## LES PETITES PIÈCES APÉRITIVES

minimum 40 pièces

- MINI MADELEINE FAÇON CANAPÉS** .....1,10€  
Magret fumé, féta, légumes, saumon fumé.
- LES RÉGIONAUX** .....1,15€  
Opéra de foie gras au pain d'épices, pomme charlotte mousse de haddock, dôme Lucullus, petit salé de canard et pain noir, pomme charlotte fromage frais ail des ours et crevettes grises.
- ASSORTIMENT DE FUSSETTES** .....1,15€  
Foie gras et figue, rillettes de saumon et wakamé.

## LES MINIS BROCHETTES SALÉES

minimum 20 pièces / variétés

- Rillon oignon balsamique tomate  
Saumon fumé à la betterave et radis noir  
Grosse crevette au cumbava et ananas  
Tomate confite, mozzarella au pesto et courgette grillée .....1,35€

## LES NAVETTES, FALUCHES, PAINS AU LAIT

minimum 30 pièces / variétés

- LES LUNCHS** .....0,98€  
Mimolette, jambon blanc
- LES FALUCHES PROVENCALES** .....1,15€  
Jambon aux herbes, mozzarella et taillas de courgettes,  
Thon provençal et salade.
- LES PAINS BAGNAT** .....1,15€  
Filet américain, câpres, cornichons,  
Poulet rôti et chou chinois.
- LES PAINS MULTIGRAINES** .....1,15€  
Rillettes de saumon,  
Rillettes de sardines aux herbes.
- LES NAVETTES VEGETARIENNES** .....1,15€  
Légumes, œuf dur, salade, mayonnaise au curry

## LES WRAPS

38,00€

le plateau de 42 pièces de 4 variétés

Saumon fumé fromage frais concombre aneth salade,  
Ardennes roquette tomate oignon doux,  
Œuf dur salade mayonnaise au curry,  
Poulet cacahuètes chou, carotte et menthe

## LE GRAND MIX

45,00€

le plateau de 40 pièces mélangées

8 bagnats poulet , 8 faluches thon provençal, 8 wraps saumon  
8 navettes végétarienne, 8 multi-graines rillettes de sardines

## LES VERRINES

18,50€

en minis verres injectés

Coffret de 12 pièces de la même variété

Panna cotta de foie gras, mangue  
Tartare de saumon fumé granny smith et avruga  
Pastina légumes du soleil, chorizo et parmesan

## LES CUILLÈRES GOURMANDES

29,90€

le plateau de 20 pièces assorties

Mousse de betteraves et saumon fumé à chaud aux épices  
Légumes wok crevette sautée au sésame

## LES COUPES SALADETTES

1,90€

en verre bodega environs 80 grs  
10 pièces/variétés

☞ 1,00 € par saladette

Perles marine, œuf de truite et surimi  
Petits légumes au curry et effeuillé de saumon  
Céréales et poulet aux épices  
Tomate cerise au basilic, billes de mozza tête de moine

## CRUDITÉS

ASSIETTES TAPAS VÉGÉTARIENNE.....26,00€  
Légumes crus et légumes marinés

## LE PLATEAU APÉRITIF

4 personnes

24,00€

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

Environ 300 grs de fromages : comté, mimolette 1/2 vieille, gouda Moëre, Osso-Iraty. Condiments, tomates cerise, gressini

## LES PAINS SURPRISES

40 bouchées

JAMBON FRAÎCHEUR PROVENÇALE .....28,00€  
Jambon, tartare de tomate, salade, mayonnaise

CUBE DE PAIN POLAIRE .....31,00€  
Rillettes de saumon, saumon fumé et fromage frais aneth.

## LES SUCRÉS

### LES CHOCOLATES / 40 PIÈCES

Opéra, moelleux chocolat ganache caramel beurre salé, éclair chocolat, merveilleux, brownies pécan.....1,00€

### LES SUCRÉS GOURMANDS

Chou vanille, pistachier framboise, cheese cake citron, tartelette dôme cassis, shortbread.....1,05€

### LES VERRINES GOURMANDES EN MINIS VERRES INJECTÉS / LE COFFRET DE 12 PIÈCES DE LA MÊME VARIÉTÉ

Caramel chocolat crème légère et brownies  
Tatin de granny, crème chantilly au calvados, crumble  
Tiramisu fruits rouge  
Ananas mangue, vanille.....18,50€

### LES MACARONS / L'ASSORTIMENT 6 VARIÉTÉS

Le plateau de 18 pièces.....15,00€  
Le plateau de 32 pièces.....25,50€

### LES CHOUQUETTES

Panier de 50 pièces..... 3,00€ 17,80€

### LES BROCHETTES DE FRUITS / 4 MORCEAUX DE FRUITS FRAIS PIQUÉS SUR ANANAS

L'ananas de 50 pièces.....47,00€



## A CHAUFFER

|   |                  |
|---|------------------|
| LES MINIS CHAUDS / MINIMUM 40 PIÈCES .....  | 1,00€            |
| Croquette aux crevettes grises, mini croque chorizo mimolette,<br>brioche pétoncle beurre d'herbes, polenta |                  |
| LE PLATEAU DU SOLEIL LEVANT / LE PLATEAU DE 40 PIÈCES.....  | ☎ 30,00 € 50,00€ |
| Samoussa de légumes au curry, nem de légumes, st jacques à la panko,<br>crevettes panées                    |                  |
| LES BROCHETTES DU CHEF / MINIMUM 40 PIÈCES.....   | 1,40€            |
| Sécrito de porc et chorizo, volaille ananas, piccata de veau  |                  |
| MINI CHEESEBURGER BŒUF / MINIMUM 40 PIÈCES .....  | 1,40€            |
| MINI PANINI / MINIMUM 40 PIÈCES.....  | 1,40€            |
| Chorizo, mozza, tomate  |                  |
| MINI PANINI VÉGÉTARIEN / MINIMUM 40 PIÈCES.....   | 1,40€            |
| Tartare légumes du soleil et mozzarella   |                  |
| MINI PITA / MINIMUM 40 PIÈCES.....  | 1,40€            |
| Poulet oignon doux et tomate confite  |                  |
| LES CAISSETTES / MINIMUM 30 PIÈCES.....   | 2,80€            |
| Risotto de chou fleur st jacques, welch, parmentier de canard<br>Environ 60 grs/pièces                      |                  |

## LES ANIMATIONS CULINAIRES

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

### SALÉES

#### Chaudes :

Côte de bœuf, jacuzzi de bulles, mer du Nord, plancha poisson, plancha viande, plancha mixte, panini, Brasero de canard, hamburger canard, pâtes, soupes, tartes chaudes, frites, gauffres salées.

#### Froides :

Retour du Sud Ouest, saumon Label Rouge, l'étal du fromager, retour de pêche, jambon Serrano et charcuteries espagnoles. Cécina IGP de Léon, salade bar, délicato Italiano.

### SUCRÉES

#### Chaudes :

Foire du trône (crêpes et gaufres), barbe à papa, pop corn, fondue au chocolat, mini crêpes, gaufre liégeoise, gaufres du nord fourées.

#### Froides :

Glace italienne, glace américaine

# FORFAITS COCKTAILS

## FORFAITS APÉRITIF 6 PIÈCES SALÉES

minimum 25 personnes

**6A**

7,20€

- 1 mini madeleine
- 1 fusette grillée foie gras et figue
- 1 wrap
- 1 brochette grosse crevette au cumbava et ananas
- 1 cuillère gourmande : mousse de betteraves et saumon fumé à chaud aux épices
- 1 verrine pastina chorizo

**6B**

7,20€

- AVEC PIÈCES CHAUDES\***
- 1 mini madeleine
- 1 fusette grillée rillettes de saumon et wakamé
- 1 wrap
- 1 brochette grosse crevette au cumbava et ananas
- 1 brochette du chef secréto de porc au chorizo\*
- 1 mini panini chorizo mozza tomate\*

## FORFAITS 12 PIÈCES MIXTE

minimum 25 personnes

**12A**

11,50€

- 1 mini madeleine
- 1 brochette rillon oignon balsamique et tomate rôtie
- 2 wraps
- 2 faluches
- 2 mini bagnat
- 1 navette végétarienne
- 1 brochette de fruit
- 1 sucré gourmand
- 1 macaron

**12B**

12,40€

- AVEC PIÈCES CHAUDES\***
- 1 mini madeleine
- 1 brochette grosse crevette au cumbava et ananas
- 2 wraps
- 1 bagnat
- 1 navette végétarienne
- 1 mini pita\*
- 1 brochette porc ibérique chorizo\*
- 1 mini cheeseburger\*
- 1 brochette de fruit
- 1 sucré gourmand
- 1 macaron

## FORFAITS 15 PIÈCES MIXTE

minimum 25 personnes

**15A**

15,40€

- 1 mini madeleine
- 1 fusette grillée rillettes de saumon et wakamé
- 1 brochette grosse crevette au cumbava et ananas
- 2 wraps
- 1 verrine pastina chorizo
- 1 mini pain bagnat
- 2 faluches
- 2 pains multigraines
- 1 navette végétarienne
- 1 brochette de fruit
- 1 sucré gourmand
- 1 chocolaté

**15B**

16,20€

- AVEC PIÈCES CHAUDES\***
- 1 mini madeleine
- 1 fusette grillée foie gras et figue
- 1 brochette rillon oignon balsamique et tomate rôtie
- 1 wrap
- 1 coupe saladette céréales et poulet aux épices (équivalent 2 pièces) € 1,00€
- 1 verrine tartare de saumon à la granny smith
- 1 mini pain bagnat
- 1 mini pita\*
- 1 caissette risotto de chou fleur et st jacques\* (équivalent 2 pièces)
- 1 mini cheeseburger\*
- 1 brochette de fruit
- 1 sucré gourmand
- 1 chocolaté



## FORFAITS 18 PIÈCES MIXTE

minimum 25 personnes

**18A**

19,20€

- 1 mini madeleine
- 1 fusette grillée rillettes de saumon et wakamé
- 1 toast région
- 1 brochette saumon fumé betterave et radis noir
- 1 brochette rillon oignon balsamique tomate rôtie
- 1 wrap
- 1 verrine tartare de saumon à la granny smith
- 1 coupe saladette céréales et poulet aux épices (équivalent 2 pièces) ☞ 1,00€
- 1 faluche thon provençal salade
- 1 pain multigraines rillettes de sardines aux herbes
- 1 navette végétarienne
- 2 pain surprise jambon fraîcheur
- 1 verrine sucrée
- 1 brochette de fruit
- 1 sucré gourmand
- 1 chocolaté

**18B**

20,80€

### AVEC PIÈCES CHAUDES\*

- 1 mini madeleine
- 1 fusette grillée rillettes de saumon et wakamé
- 1 toast région
- 1 brochette salée grosse crevette au cumbava et ananas
- 1 navette végétarienne
- 1 mini faluche
- 1 wrap
- 1 verrine tartare de saumon à la granny smith
- 2 mini pains bagnats
- 1 mini pita\*
- 1 caissette risotto de chou fleur et st jacques\* (équivalent 2 pièces)
- 1 mini cheeseburger\*
- 1 verrine sucrée
- 1 brochette de fruit
- 1 sucré gourmand
- 1 chocolaté

## FORFAIT 20 PIÈCES MIXTE

minimum 25 personnes

22,60€

- 1 mini madeleine
- 1 toast région
- 1 fusette foie gras
- 1 brochette salée saumon fumé betterave et radis noir
- 1 brochette salée rillon oignon balsamique tomate rôtie
- 2 wraps
- 1 verrine pastina chorizo
- 1 coupe saladette céréales et poulet aux épices (équivalent 2 pièces) ☞ 1,00€
- 1 mini pain bagnat
- 1 mini faluche
- 1 mini pita\*
- 1 caissette risotto de chou fleur et st jacques\* (équivalent 2 pièces)
- 1 mini cheeseburger\*
- 1 verrine sucrée
- 1 brochette de fruit
- 1 sucré gourmand
- 1 chocolaté

# BUFFETS FROIDS

## BUFFET LIBRE CHOIX

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

21,50€

### ENTRÉES

Opéra de légumes, chiffonnade  
de jambon cru

Fondant de st jacques, duxelles de  
champignons, crevettes sautées

1/2 tomate aux crevettes grises

1/2 avocat au crabe

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

Rosbeef

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

Rôti de veau

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

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

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

Entremet le grand Nord, crème  
chicorée

Charlotte fraises basilic

Tarte aux fruits rouges et crème  
mouseline

\*Lime framboise

\*Entremet 3 chocolats

\*Génoise aux fruits

Chocolat pécan

## 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.

Possibilité d'enlever le dessert : déduire 2 €



# BUFFET PRESTIGE

minimum 15 personnes

(de 10 à 14 pers. + 10 %)

32,00€

## 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 cru

## PLATS

Filet de pintade farci  
Pièce de bœuf rôtie  
Jambon façon York aux herbes de provence  
Rôti de veau

## SALADES

Salade de haricots verts frais croquant et magret fumé  
Boulgour poulet aux épices  
Salade piémontaise  
Salade duo  
Salade de tomate cerise 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, crème chicorée  
Charlotte fraises basilic  
Tarte aux fruits rouges et crème mousseline  
\*Lime framboise  
\*Entremet 3 chocolats  
\*Génoise aux fruits  
Chocolat pécan

*Possibilité d'enlever le fromage, déduire 1 € et le dessert déduire 2 €*

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

# BUFFET LE ST ANTOINE

16,00€

## ENTRÉES

Le panier de charcuteries avec assortiment de charcuteries : mortadelle, rosette, bacon, salami.

Méli mélo de terrines et rillettes de porc maison

## PLATS

Rôti de porc

Rostbeef

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, 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 €*

---

## Pour les buffets **LIBRE CHOIX & ST ANTOINE**

Possibilité d'ajouter :

|   |       |
|---|-------|
| SALADE VERTE MELANGEE AUX NOIX .....  | 1,40€ |
| SALADE DE JEUNES POUSSSES .....   | 1,40€ |
| PLATEAUX DE FROMAGES  |       |
| BRIE.....   | 1,40€ |
| CLASSIQUE .....   | 2,40€ |
| Mimolette,brie, st Nectaire, chèvre, Fourmes d'Ambert, emmenthal.   |       |
| REGION.....   | 2,90€ |
| Sablé de Wissant, chèvre d'Aix Noulette, petit César, fromage de Bergues, camembert du Pévèle, carré du Vinage. |       |
| PROVINCE.....   | 2,90€ |
| Comté, Roquefort, tomme de montagne, petit césar, reblochon, camembert du Pévèle.                               |       |

## *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.

# À LA CARTE

## ENTRÉES FROIDES

minimum 4 personnes

☞ 4,00 € / assiette

|   |        |
|---|--------|
| MELON À L'ITALIENNE .....   | 6,10€  |
| tomate confite, gressini (en saison)  |        |
| OPÉRA DU JARDINIER .....  | 6,30€  |
| et sa corolle de jambon de Parme, coppa et parmesan   |        |
| CÔTELETTE DE SAUMON .....   | 6,50€  |
| aux épices fumée à chaud, rémoulade de chou fleur, vinaigrette d'herbes   |        |
| TARTARE AUX DEUX SAUMONS .....  | 7,80€  |
| mousse d'asperges vertes  |        |
| CHEESE CAKE .....   | 7,90€  |
| aux herbes, carpaccio de st jacques, vinaigrette citron olive   |        |
| FOIE GRAS MAISON AU PORTO BLANC .....   | 8,50€  |
| confit d'oignons rouges, pain feuille d'automne à griller   |        |
| ASSIETTE CANARD .....   | 9,50€  |
| foie gras mi-cuit confit d'oignons rouges, opéra de foie gras cerise et biscuit amande noisette, petit salé de canard, pain feuille d'automne à griller |        |
| ASSIETTE DE LA MER .....  | 9,50€  |
| rose rouge de saumon, finger st jacques aux crevettes, patate douce rôtie et crème de haddock   |        |
| TRILOGIE TERRE ET MER .....   | 11,30€ |
| foie gras de canard confit d'oignons rouges, pavé de saumon aux épices fumé à chaud, opéra de légumes à l'italienne, pain feuille d'automne à griller   |        |
| PRÉSENTÉ SUR PLAT .....   | 6,60€  |
| le saumon rose à la parisienne, tomate aux crevettes grises   |        |

## ENTRÉES CHAUDES

minimum 4 personnes

☞ 4,00 € / assiette

|   |       |
|---|-------|
| ESCALOPE DE SAUMON .....  | 6,70€ |
| fondue d'endives au lard crème citronnée aux herbes fraîches  |       |
| BROCHETTE DE ST JACQUES AU LARD .....   | 7,90€ |
| fuseaux de poireaux jus de viande   |       |
| RISOTTO DE CHOU FLEUR PASTRAMI DE SAUMON .....  | 7,90€ |
| st jacques et crevettes sauce homardine, en cocotte   |       |
| ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLE .....   | 8,10€ |
| sur son sablé au gouda cassant, confit d'oignons rouges, minis girolles, jus déglacé au vinaigre de cidre |       |
| RIS DE VEAU .....   | 8,80€ |
| ravioles du dauphiné, poêlé de champignons crème de parmesan, en cocotte                                  |       |

## PLATS CHAUDS COMPLETS

en marmite porcelaine individuelle

minimum 4 personnes

🍴 4,00 € / assiette

|  |        |
|--|--------|
| PETITE MARMITE MARINE .....  | 10,50€ |
| st jacques, cabillaud, saumon, crevettes, moules, jeunes légumes et pomme Laurette, beurre blanc |        |
| LA SOURIS D'AGNEAU CONFITE .....   | 10,50€ |
| ail en chemise, lingots du Nord et pomme charlotte rôtie   |        |
| JOUE DE PORC CONFITE À LA ST MÉDARD .....  | 9,80€  |
| endives caramélisées, jeune carotte, pomme fondante  |        |
| CUISSE DE PINTADE FARCIE .....   | 10,50€ |
| cuit à basse température, sauce morilles, méli mélo de légumes et pomme charlotte rôtie          |        |
| COCOTTE RISOTTO CRÉMEUX .....  | 9,10€  |
| aux asperges vertes, méli mélo de petits légumes   |        |

## PLATS CHAUDS

minimum 4 personnes

|   |        |
|---|--------|
| CUISSE DE CANETTE CONFITE .....                   | 6,90€  |
| pleurotes à la bourguignonne, crème de ciboulette |        |
| MIGNON DE PORC .....                              | 6,90€  |
| crème de Maroilles, céleri rôti                   |        |
| FILET DE VOLAILLE DE LICQUES .....                | 7,50€  |
| clouté au foie gras, brochette de légumes         |        |
| DOS DE CABILLAUD CRÈME DE PIQUILLOS .....         | 7,90€  |
| spaghetti de courgettes et romanesco.             |        |
| SUPRÊME DE POULARDE .....                         | 10,90€ |
| crème de morilles, mini légumes glacés            |        |
| MIGNON DE VEAU CRÈME DE FOIE GRAS .....           | 12,50€ |
| duo de courgettes farcies carotte et céleri       |        |

## ACCOMPAGNEMENT ET LÉGUMES

minimum 4 personnes

|  |       |
|--|-------|
| Petit dauphinois .....   | 1,80€ |
| Pomme duchesse .....   | 1,50€ |
| Brochette de pommes charlotte et tomate confite, vapeur de basilic ..... | 1,90€ |
| Pomme bohémienne .....   | 2,00€ |
| Écrase de pomme de terre mousseline aux trois couleurs .....             | 2,50€ |
| Endive au lard .....   | 1,10€ |
| Brochette de légumes .....   | 1,80€ |
| Petit panier de jeunes légumes .....                                     | 2,20€ |

## FROMAGES ET SALADES

minimum 8 personnes

🍴 4,00 € / par plateau

|  |       |
|--|-------|
| PLATEAU CLASSIQUE .....  | 2,40€ |
| Mimolette, brie, st Nectaire, chèvre, Fourmes d'Ambert, emmenthal  |       |
| PLATEAU PROVINCE .....   | 2,90€ |
| Comté, Roquefort, tomme de montagne, petit César, reblochon, camembert du Pévèle                                       |       |
| PLATEAU REGIONAL .....   | 2,90€ |
| Sablé de Wissant, chèvre d'Aix Noulette, petit César, fromage de Bergues fermier, camembert du Pévèle, carré du Vinage |       |
| BRIE .....   | 1,40€ |
| SALADE VERTE MELANGEE NOIX VINAIGRETTE .....   | 1,40€ |
| MELANGE DE JEUNES POUSSÉS VINAIGRETTE BALSAMIQUE .....   | 1,60€ |

# DESSERTS

## ENTREMETS, GÉNOISES, CHARLOTES

6-8 personnes

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

|   |       |
|---|-------|
| CHARLOTTE FRAISES BASILIC COULIS FRAMBOISE .....  | 4,00€ |
| Biscuit cuiller, mousse basilic pistache, compotée de fraise et pâte sablée amande      |       |
| *ENTREMET AUX TROIS CHOCOLATS ET SA CRÈME ANGLAISE.....                                 | 4,00€ |
| LE HAUT DE FRANCE ET SA CRÈME CHICORÉE .....  | 4,00€ |
| Craquant spéculoos et gianduja, mousse spéculoos, biscuit, crème anglaise à la chicorée |       |
| *LE LIME FRAMBOISE .....  | 4,00€ |
| Crèmeux framboises, mousse citron vert, pain de gènes citron vert                       |       |
| LE CHOCOLAT PÉCAN CARAMÉLISÉE.....  | 4,00€ |
| Mousse chocolat, mousse vanille, pécan caramélisé, sablé cacao au sel de Guérande       |       |
| *L'OPÉRA.....   | 4,00€ |
| Biscuit Joconde punché café, ganache chocolat noir, crème au beurre café                |       |
| *LE MILLEFEUILLE AUX FRAMBOISES .....   | 4,00€ |
| Feuilleté, crème mousseline et framboises fraîches, caramélisé                          |       |
| *LE FRAISIER EN SAISON OU FRAMBOISIER .....   | 4,00€ |
| Génoise, crème mousseline, fraises ou framboises, pâte d'amande                         |       |
| MACARONADE AUX FRAISES EN SAISON OU FRAMBOISES .....                                    | 4,00€ |
| Biscuit macaron, crème mousseline et fraises  |       |

## LES TARTES

(suivant saison)

|  | 6 pers.<br>20cm | 8 pers.<br>27cm |
|--|-----------------|-----------------|
| FLAN NATURE .....                          | 8,20€           | 11,10€          |
| FLAN COCO .....                            | 8,60€           | 12,30€          |
| POMMES ALSACIENNE .....                    | 11,80€          | 17,00€          |
| BERGÈRE AUX PÊCHES OU POIRES .....         | 11,80€          | 17,00€          |
| RHUBARBE.....                              | 11,80€          | 17,00€          |
| FRUITS ROUGES PAYSANNE .....               | 12,10€          | 17,10€          |
| CITRON .....                               | 12,10€          | 17,10€          |
| CHOCOLAT .....                             | 12,10€          | 17,10€          |
| POIRE AMANDINE.....                        | 12,80€          | 18,60€          |
| FEUILLETÉ ABRICOT CRÈME AMANDE .....       | 14,10€          | 18,60€          |
| CITRON MERINGUE .....                      | 14,10€          | 18,60€          |
| FRUITS ROUGES MOUSSELINE .....             | 16,60€          | 22,60€          |
| FRAISES MOUSSELINE.....                    | 16,60€          | 22,60€          |
| TUTTI FRUTTI CRÈME AMANDE, MOUSSELINE..... | 17,00€          | 22,90€          |
| FRAMBOISES FRAICHES MOUSSELINE.....        | 19,80€          | 26,90€          |
| TARTE MACARONS ET FRAMBOISES FRAICHES..... | 21,50€          | 29,10€          |
|  | 4 pers.         |                 |
| SABLÉ BRETON FRUITS ROUGES.....            | 12,00€          | 18,00€          |
| SABLÉ BRETON TATIN DE POMME .....          | 11,00€          | 16,00€          |
| SABLÉ BRETON ABRICOT .....                 | 11,00€          | 16,00€          |

## *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 a 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 M<sup>2</sup>.

Ou sont regroupé 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.

# BOISSONS

## LES VINS BLANCS

### BOURGOGNE

CHABLIS 1er CRU FOURCHAUMES La Chablisienne ..... 75CL 20,80€

### SUD OUEST

DOMAINE GUILLAMAN COTES DE GASCOGNE ..... 75CL 6,70€

CHARDONNAY MOULIN DE GASSAC Pays D'Oc ..... 75CL 6,30€

### LOIRE

MUSCADET SUR LIE Le Lys et L'Hermine Bio AOC famille LIEUBEAU ..... 75CL 7,10€

POUILLY FUME AOC Domaine Gaudry ..... 75CL 12,90€

SANCERRE AOC J-P BALLAND ..... 75CL 14,20€

### BORDEAUX BLANC

CHÂTEAU LE GRAND TRIE AOC 1ère côtes de Blaye ..... 75CL 7,80€

### Les moelleux

### CÔTES DE GASCOGNE

FRISSON D'AUTOMNE Domaine de Guillaman..... 75CL 8,90€

### VIN DE LOIRE MOELLEUX

SENSUEL Vendanges Extrêmes IGP ..... 50CL 8,55€

## LES VINS ROUGES

### LANGUEDOC

CAMAS ANNE DE JOYEUSE CEPAGE MERLOT ..... 75CL 5,50€

### BORDEAUX

CHÂTEAU BOZELLE AOC Bordeaux ..... 75CL 6,10€

CHÂTEAU LE GRAND TRIE AOC 1ère côtes de Blaye ..... 75CL 7,80€

CHÂTEAU DU GAZIN AOC canon Fronsac ..... 75CL 8,80€

CHÂTEAU DU PERIER AOC Médoc Cru Bourgeois..... 75CL 9,20€

### CHÂTEAU LA BRAULTERIE DE PEYRAUD

cuvée prestige BIO Blaye côtes de Bordeaux ..... 75CL 10,20€

LAYAUGA DUBOSQ Médoc..... 75CL 11,90€

CHÂTEAU LAPELLETRE AOC St Emilion ..... 75CL 14,90€

CHÂTEAU PATACHE D'AUX AOC Cru Bourgeois Médoc ..... 75CL 18,50€

CHÂTEAU LA CROIX ST ESTEPHE AOC ..... 75CL 22,50€

CHÂTEAU PAVILLON DE POYFERRE AOC st Julien ..... 75CL 31,50€

CHÂTEAU LE CROCK AOC Saint Estèphe ..... 75CL 31,00€

CHÂTEAU MOULIN RICHE AOC Saint Julien ..... 75CL 36,00€

CHÂTEAU DU GAZIN AOC canon Fronsac ..... 35,7CL 5,80€

### LOIRE

CHINON AOC Le logis de la Bouchardière « Le Chêne Vert » ..... 75CL 8,30€

### VALLEE DU RHONE

CROZES-Hermitage rouge CLEMENCE ..... 75CL 11,90€

## LES VINS ROSÉS

FRENCH DEFILÉ PAYS D'OC IGP ..... 75CL 6,10€

ROSÉ VAL DE LOIRE IGP FAMILLE LIEUBEAU ..... 75CL 6,10€

VALLON DES GLAUGES AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE ..... 75CL 9,20€



## LES CHAMPAGNES

|                                       |                    |        |
|---------------------------------------|--------------------|--------|
| CHAMPAGNE PANNIER BRUT .....          | 75 <sup>CL</sup>   | 21,40€ |
| CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL .....    | 75 <sup>CL</sup>   | 31,90€ |
| CHAMPAGNE PANNIER ROSÉ .....          | 75 <sup>CL</sup>   | 25,20€ |
| CHAMPAGNE PANNIER BLANC DE NOIR ..... | 75 <sup>CL</sup>   | 30,60€ |
| CHAMPAGNE PANNIER BRUT MAGNUM .....   | 150 <sup>CL</sup>  | 42,50€ |
| CHAMPAGNE PANNIER BRUT 1/2 BTE.....   | 37,5 <sup>CL</sup> | 11,50€ |

## MÉTHODE TRADITIONNELLE

|   |                  |       |
|---|------------------|-------|
| 1816 BLANC DE BLANC DE LOIRE FAMILLE LIEUBEAU .....     | 75 <sup>CL</sup> | 9,15€ |
| METHODE TRADITIONNELLE ROSÉ 1816 FAMILLE LIEUBEAU ..... | 75 <sup>CL</sup> | 9,15€ |

## LES BIÈRES

|   |                  |         |
|---|------------------|---------|
| BIÈRE DES 3 MONTS.....                                    | 75 <sup>CL</sup> | 4,20€   |
| BIÈRE GOUDALE (BLONDE).....                               | 75 <sup>CL</sup> | 4,60€   |
| BIÈRE DES JONQUILLES (BLONDE).....                        | 75 <sup>CL</sup> | 4,60€   |
| BIÈRE SAINT MEDART (AMBRÉE) .....                         | 75 <sup>CL</sup> | 4,60€   |
| BIÈRE ANGELUS.....  | 75 <sup>CL</sup> | 4,60€   |
| BIÈRE PAGE 24.....  | 75 <sup>CL</sup> | 4,60€   |
| BIÈRE MOULIN D ASCQ .....                                 | 75 <sup>CL</sup> | 4,60€   |
| *TIREUSE + GAZ, BIÈRE STELLA 4,8° .....                   | 30 <sup>L</sup>  | 125,00€ |
| *TIREUSE + GAZ, BIÈRE LEFFE 6,6° .....                    | 30 <sup>L</sup>  | 175,00€ |
| *TIREUSE + GAZ, BIÈRE MOULIN D'ASCQ BLONDE BIO 6,2° ..... | 20 <sup>L</sup>  | 140,00€ |
| *TIREUSE + GAZ, BIÈRE PAGE 24 4,6° .....                  | 30 <sup>L</sup>  | 147,00€ |

\*Uniquement avec service sur devis.

## LES EAUX ET SODAS

|  |                   |       |
|--|-------------------|-------|
| CRISTALINE plate.....                                    | 100 <sup>CL</sup> | 1,35€ |
| CRISTALINE gazeuse.....                                  | 100 <sup>CL</sup> | 2,20€ |
| PERRIER.....   | 100 <sup>CL</sup> | 3,00€ |
| SAN PELLEGRINO.....                                      | 100 <sup>CL</sup> | 3,30€ |
| VITTEL.....  | 100 <sup>CL</sup> | 2,50€ |
| EAU DE SOURCE.....                                       | 50 <sup>CL</sup>  | 1,10€ |
| SAN PELLEGRINO.....                                      | 50 <sup>CL</sup>  | 1,80€ |
| COCA.....  | 100 <sup>CL</sup> | 3,00€ |
| COCA ZÉRO.....   | 100 <sup>CL</sup> | 3,00€ |
| LIMONADES BOITES (orangina, minute maid, coca...)        | 33 <sup>CL</sup>  | 1,50€ |
| LIMONADE LA GOSSE (fruits des bois, mandarine, antan...) | 75 <sup>CL</sup>  | 3,60€ |

## JUS DE FRUITS

|  |                   |       |
|--|-------------------|-------|
| JUS D'ORANGE.....  | 100 <sup>CL</sup> | 3,00€ |
| JUS DE RAISIN CHALLAND.....                              | 100 <sup>CL</sup> | 3,30€ |
| JUS DE POMME DE L'AVESNOIS TELLIER.....                  | 100 <sup>CL</sup> | 3,30€ |
| JUS DE POMME POIRE DE L'AVESNOIS TELLIER.....            | 100 <sup>CL</sup> | 3,30€ |
| JUS DE POMME CASSIS/FRAMBOISE DE L'AVESNOIS TELLIER..... | 100 <sup>CL</sup> | 3,40€ |

## JUS D'ORANGE FRAIS ET COCKTAILS À BASE DE JUS D'ORANGE FRAIS

|   |                   |       |
|---|-------------------|-------|
| ORANGE PRESSÉE.....                           | 100 <sup>CL</sup> | 5,60€ |
| COCKTAIL ORANGE, PAMPLEMOUSSE, FRAMBOISE..... | 100 <sup>CL</sup> | 7,00€ |
| KIWI, ANANAS, ORANGE.....                     | 100 <sup>CL</sup> | 7,00€ |
| PASSION, MANGUE, ORANGE.....                  | 100 <sup>CL</sup> | 7,00€ |
| ORANGE CAROTTE CITRON MENTHE.....             | 100 <sup>CL</sup> | 7,00€ |

## LES COCKTAILS

|   |                   |       |
|---|-------------------|-------|
| LE PUNCH.....   | 100 <sup>CL</sup> | 9,50€ |
| À base de jus d'orange frais, mangue, passion, rhum blanc |                   |       |
| LA SANGRIA BLANCA.....                                    | 100 <sup>CL</sup> | 8,00€ |
| Vin blanc, alcool, Méthode traditionnelle, fruits         |                   |       |



## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| LE ROSE .....                             | 100CL | 5,20€ |
| Jus de pomme, orange sanguine, Schweppes  |       |       |
| LE PASSIONATA .....                       | 100CL | 5,20€ |
| Passion, ananas, sirop de rose, limonade. |       |       |

## CIDRE

|   |      |       |
|---|------|-------|
| PÉTILLANT DE POMME DE L'AVESNOIS TELLIER 5° ..... | 75CL | 4,90€ |
|---|------|-------|

## LES APÉRITIFS

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| WHISKY J.WALKER / J&B / CLAN CAMPBELL / GLEN GRANT ..... | 70CL  | 28,00€ |
| WHISKY GLENFIDDICH 12 ANS.....                           | 70CL  | 39,00€ |
| WHISKY JACK DANIEL'S .....                               | 70CL  | 35,00€ |
| WHISKY ABERLOUR 10 ANS .....                             | 70CL  | 39,00€ |
| RICARD .....   | 100CL | 29,00€ |
| MARTINI ROUGE OU 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

## **40€** 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 inférieur à 10 kms**

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

INFÉRIEUR À 10 KMS

Du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30 ..... 11,00€

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

Du lundi au vendredi avant 7h30 ou après 18h30 ..... 33,00€

### **LIVRAISONS WEEK-END inférieur à 10 kms**

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

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

Samedi de 9h00 à 19h30 ..... 16,50€

Dimanche de 9h30 à 12h30 ..... 16,50€

(+ ou – 10 minutes de l'heure demandée) ..... 33,00€

Samedi avant 9h00 ou après 19h30 ..... 44,00€

Dimanche avant 9h30 ou après 12h30 ..... 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

## **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 21 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€  |
| Housse avec coussin pour chaise Miami.....                                     | 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€ |
| Glaçons le kg.....                    | 1,20€ |

## 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

Location de verres/flûtes ( 2 / pers) petites serviettes, bac et glaçons. .... 0,70€

## 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€  |

## MATÉRIEL ÉLECTRIQUE

|   |        |
|---|--------|
| 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€

« 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€

« 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€

« 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