# L A C A R T E --- 2 0 2 2 ---





www.delbe-traiteur.fr

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

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

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

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



15, rue de Tressin 59510 Forest sur Marque

Tél. service commercial: 03 20 41 00 52

Mail: contact@delbe-traiteur.fr

| RE     |  |
|--------|--|
|        |  |
| $\leq$ |  |
| O      |  |

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

# PLATEAUX REPAS

Nos menus changent suivant les saisons.

Consultez sur notre site la composition de ceux-ci.

www.delbe-traiteur.fr

LE CAMPAGNE

16,80<sup>€</sup>HT

LE VEGE

18,80<sup>€</sup>HT

LE BRASSERIE

16,80<sup>€</sup>HT

LE REGION

20,90<sup>€</sup>HT

LE MIXTE

16,80<sup>€</sup>HT

L'ITALIEN

20,90<sup>€</sup>HT

LE TERRE

16,80€HT

LE GASTRO

22,90<sup>€</sup>HT

LE MER

16,80€HT

Pour les commandes

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

L'EXPRESS

20,90€HT

**Tous nos plateaux repas** sont présentés en coffret cartonnés, recyclables, coupelle en pulpe de canne compostable, kit couverts CPLA compostable avec serviette et sel poivre,

Nos emballages de plateaux repas sont de fabrication française à  $85\ \%$ 

**BOISSON**: Voir carte des vins

Pas de reprise boissons livrées avec les plateaux repas.

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

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



# PAUSE CAFÉ



### CHOISISSEZ LES BOISSONS ET COMPOSEZ VOTRE PAUSE CAFÉ SUIVANT VOS SOUHAITS

**COMPRIS KIT :** gobelet carton sucre lait touillette et petites serviettes nappage et installation

### FORMULE BOISSON / PERSONNE

| N°1 CAFÉ THÉ JUS ORANGE EAU                        | 2,38€HT              |
|--|----------------------|
| N°1 CAFÉ CHOCOLAT CHAUD THÉ JUS ORANGE EAU         | 2,77€HT              |
|  |                      |
| Option / Supplément par personne.                  |                      |
| JUS D'ORANGE FRAIS                                 | 0,45 <sup>€</sup> HT |
| VAISSELLE PORCELAINE BLANCHE, VERRE, CUILLERE INOX | 1,00€HT              |

## ACCOMPAGNÉE DE

| toutes les viennoiseries sont pur beurre        |                   |
|---|-------------------|
| · ·   | ièce              |
| ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES               | 5 <sup>€</sup> HT |
| MINI CHAUSSON AU POMME OU MINI TORSADE CHOCOLAT | 5 <sup>€</sup> HT |
| GAUFRES FOURÉES VERGEOISE RHUM MAISON           |                   |
| le plateau de 25                                | 5 <sup>€</sup> HT |
| le plateau de 50                                | 2€HT              |



| MINI CANNELÉS BORDELAIS le plateau de 25                                   |  |
|--|--|
| MINI MADELEINE le panier de 50   |  |
| CHOUQUETTES le panier de 50  | ,58 <sup>€</sup> HT<br>,00 <sup>€</sup> HT |
| ASSORTIMENT BISCUITS EMBALLÉS  | ,70 <sup>€</sup> HT                        |
| 40 GR FOURS SECS MAISON  | ,40 <sup>€</sup> HT                        |
| PLATEAU DE PETITS FRUITS (minimum 10 pers) 160 Grs/Pers                    | ,90 <sup>€</sup> HT                        |
| CAKE 400 grs assiette de 12 tranches : fruits confits ou chocolat ou pomme | ,05 <sup>€</sup> HT                        |

### PRESTATION DE SERVICE

| Taux horaires par heure et par serveur :                                      | 00 <sup>€</sup> 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.)93,0 | 0€HT               |

# TARIF LIVRAISON SPÉCIAL «PAUSE CAFÉ»

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

#### REMISE PAUSE CAFÉ

A partir de 300 € = remise de 5 % A partir de 400 € = remise de 10 % A partir de 600 € = remise de 20 %

|                      | 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 <sup>€</sup> HT |

\* plus ou moins 30 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 €



<sup>\*\*</sup> livraison plus ou moins 10 minutes de l'heure demandée

# 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**

26,90<sup>€</sup>HT

#### **ENTRÉES**

Foie gras de canard et son toast grillé 1/2 tomate aux crevettes grises Mini pavé de saumon fumé à chaud

#### **PLATS**

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

#### **SALADES**

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

#### PLATEAU DE FROMAGES RÉGION

#### **DESSERTS**

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

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

#### Possibilité d'ajouter .....

Brie 1,33 € HT

Plateau de fromages région : 2,75 € HT Plateau de fromages classique : 2,27 € HT Plateau de fromages de nos provinces : 2,75 € HT



# BUFFET A LA CARTE

15,45<sup>€</sup>HT

#### COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE BUFFET / CHOISISSEZ DANS LA LISTE

2 entrées, 2 viandes, 4 salades et crudités, 1 choix de dessert par multiple de 8 personnes

#### **ENTRÉES**

Melon à l'Italienne (en saison)

Fondant de st jacques, duxelles de champignons, crevettes sautées.

Opéra de légumes, chiffonade de jambon cru

1/2 tomate aux crevettes grises

1/2 avocat au thon

Mini pavé de saumon fumé à chaud

Cocktail d'agrumes et crevettes roses sauce newbourg

Rillettes de lapin aux tomates confites et pignons de pin

Assortiment de charcuteries, méli mélo de terrines et rillettes.

Jonques de rillettes de saumon

Millefeuille de saumon, mascarpone, pain au basilic

Foie gras de canard et son toast grillé (sup 3,50 €)

#### **PLATS**

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

### **SALADES**Betteraves rouges aux oignons doux

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

### **DESSERTS**Mousse au chocolat

Salade de fruits frais
Crème brûlée
Cheese cake citron et coulis de fruits rouges
Tiramisu spéculoos et genièvre
Île flottante
Verrine brownies caramel chocolat, crème légère
Tartelette bergère aux poires
Fromage blanc et fruits rouges

Fromage blanc et fruits rouges
Salade de fruits rouges (d'avril à septembre)
Coupe de fraise (d'avril à septembre)

