

carte professionnel

*Delbé*  
traiteur

2018

[www.delbe-traiteur.fr](http://www.delbe-traiteur.fr)

# On ne fait du bon qu'avec du très bon.

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.



**SERVICE COMMERCIAL**  
15, rue de Tressin,  
59510 Forest sur Marque  
03 20 41 00 52  
contact@delbe-traiteur.fr

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».

PAUSE CAFÉ	_____	3
NOS BUFFETS	_____	4/5
NOS PLATEAUX REPAS	_____	6/7
NOS REPAS DE TRAVAIL		
CLÉS EN MAIN	_____	8/9

# PAUSE CAFÉ



## FORMULE BOISSON À CHOISIR / PAR PERSONNE

N°1 : CAFÉ, THÉ, JUS D'ORANGE, EAU	2,12 € HT
N°2 : CAFÉ CHOCOLAT CHAUD, THÉ, JUS D'ORANGE, EAU	2,52 € HT
OPTION / SUPPLÉMENT PAR PERSONNE	
JUS D'ORANGE FRAIS	0,40 € HT
VAISSELLE PORCELAINE BLANCHE, VERRE, CUILLERE INOX	0,70 € HT

Choisissez les boissons et composez votre pause café suivant vos souhaits

COMPRIS KIT : Gobelet carton  
sucre, lait, touillette, petites serviettes,  
nappage et installation

## ACCOMPAGNÉ DE / LA PIÈCE / TOUTES LES VIENNOISERIES SONT \*PUR BEURRE\*

ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES :	0,58€ HT
Pain choco, brioche Suisse, croissant	
MINI PAIN AU CHOCOLAT	0,58€ HT
MINI PAIN AU RAISIN	0,58€ HT
MINI CROISSANT	0,58€ HT
MINI CHAUSSON AU POMME	0,70€ HT
MINI TORSADÉ AU CHOCOLAT	0,72€ HT
GAUFRES FOURÉES VERGEOISE RHUM MAISON	
Le plateau de 25	12,56€ HT
Le plateau de 50	25,12€ HT
MINI CANNELES BORDELAIS	
Le plateau de 25	11,25€ HT
Le plateau de 50	22,50€ HT
MINI MADELEINES	
Le panier de 50	17,50€ HT
Le panier de 100	35,00€ HT
35 GR BISCUIT ASSORTIMENT GAUFRES FINES SPÉCULOOS BISCUIT TEA TIMES	0,60€ HT
40 GR FOURS SECS MAISON	1,30€ HT
PLATEAU DE**PETITS** FRUITS (minimum 10 pers) 160 GRS/PERS	1,80€ HT
YAOURT LA FERMIÈRE VANILLE	1,50€ HT
MIGNARDISES (minimum 40 pièces)	0,83€ HT
LES MINI CHOCOLATES (minimum 40 pièces)	0,83€ HT
CHOUQUETTES	
Le panier de 50	14,22€ HT
Le panier de 100	28,44€ HT
FOURS MOELLEUX (minimum 48 pièces)	0,66€ HT
VERRINES GOURMANDES LE COFFRET DE 12 PIÈCES	17,01€ HT
CAKE AUX FRUITS CONFITS 400 GRS L'ASSIETTE DE 12 TR	4,40€ HT
CAKE AU CHOCOLAT 400 GRS L'ASSIETTE DE 12 TR	4,40€ HT
CAKE AUX POMMES 400 GRS L'ASSIETTE DE 12 TR	4,40€ HT
ANANAS DE BROCHETTES DE FRUITS 50 PIÈCES	41,61€ HT

## PRESTATION AVEC SERVICE

Taux horaire par heure et par serveur	28,00€ HT
Prestation avec service 1 serveur x 3 heures comprenant installation, service de la pause et débarrassage (compter environ 1 serveur pour 50 à 75 personnes)	84,00€ HT

## TARIF LIVRAISON SPÉCIAL «PAUSE CAFÉ»

Livraison en semaine à partir de 6h30 rayon de 10 Kms Comprenant : Livraison et retour du matériel	1 à 24 PERS. 25 à 50 PERS À PARTIR DE 51 PERS	Dans une tournée*	livraison précise**
		30,00€ HT	60,00€ HT
		20,00€ HT	50,00€ HT
		GRATUIT	30,00€ HT

\* plus ou moins 30 minutes de l'heure demandée

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

REMISE PAUSE CAFÉ

À partir de 300€ = Remise de 5 %

À partir de 400€ = Remise de 10 %

À partir de 600€ = Remise de 20 %

# NOS BUFFETS

LE BUFFET A LA CARTE / MINIMUM 15 PERSONNES (DE 10 À 14 PERS + 10 %)

14,95€ HT

## ENTREES

Melon à l'Italienne (en saison)  
Pressé de poireaux et saumon  
Opéra de légumes et jambon cru  
1/2 tomate au crabe  
Mini pavé de saumon rôti  
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  
Tresse 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  
Chaud froid de volaille  
Potjevlesch aux échalottes  
Rostbeef  
Pressé de volaille aux trompettes  
Suprême de poulet rôti  
Chaud froid de dos de cabillaud à la ciboulette  
Jambon façon York aux herbes de provence  
Mini pavé de saumon rôti  
Assortiment de charcuteries et terrines

## SALADES

Betteraves rouges aux oignons doux  
Taboulé à la menthe  
Carottes râpées  
Piémontaise  
Salade coleslaw  
Concombre à la Grecque  
Brunoise de légumes  
Pomme de terre à la ciboulette  
Tomate cerise et mozza au basilic  
Mini penne au poulet  
Salade de riz à la niçoise

## DESSERTS

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

BRIE DE MEAUX : 1,71€ HT

PLATEAU DE FROMAGES CLASSIQUE : 1,80€ HT

PLATEAU DE FROMAGES RÉGION : 2,37€ HT

PLATEAU DE FROMAGES DE NOS PROVINCES : 2,27€ 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



Tous nos buffets sont servis  
avec 2 petits pains,  
beurre, moutarde, sauces.

**ENTREES**

Foie gras de canard et son toast grillé  
1/2 tomate au crabe  
Cœur de saumon fumé

**PLATS**

Pièces de bœuf rôti  
Noix de veau rôtie  
Jambon à l'os aux herbes

**SALADES**

Haricots verts frais aux herbes et magret fumé  
Salade Lyonnaise  
Tomates cerises et mozza au basilic  
Céréales gourmandes au poulet

**PLATEAU DE FROMAGES RÉGION****DESSERTS**

1 choix de dessert par multiple de 8 pers  
Entremet le grand Nord, crème chiorée  
Charlotte dragées roses  
Tarte aux fruits rouges et crème mousseline  
Entremet 3 chocolats crème anglaise  
Génoise aux fruits  
Feuillette praliné



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

**NOS MENUS FRAÎCHEURS / MINIMUM 8 PERSONNES (INFÉRIEUR À 8 PERSONNES NOUS CONSULTER)**

Prix suivant combinaison

N° 1+2+3+4

25,45€ HT

N° 1+2+4

23,63€ HT

N° 2+3+4

20,45€ HT

N° 2+4

19,09€ HT

**N°1 ENTRÉE AU CHOIX**

Salade de haricots extra fins aux herbes fraîches et magret fumé  
Ou opéra fraîcheur de légumes à l'Italienne  
Ou Millefeuille de saumon, mascarpone et basilic, petite salade aux salicornes  
Ou coupelle de salade d'agrumes et crevettes, sauce Newbourg  
Ou melon cavaillon, jambon de Parme, parmigiano, tomate confite et gressini(en saison)  
Ou foie gras fleur de sel et mignonette, confit de figues.

**N°2 PLAT AU CHOIX**

Éventail de suprême de poulet rôti, riz parfumé au safran compotée de légumes du soleil  
Ou noix de veau rôti, méli mélo de légumes du moment  
Ou salade périgourdine, filet de canette, magret fumé, gésiers, cèpes  
Ou dos de cabillaud sauce ciboulette, pavé de saumon rôti aux cinq baies, riz à la niçoise.  
Ou filet de bœuf, riz basmati, pois gourmand.

**N°3 FROMAGE**

Brie de Meaux, petit César, comté

**N°4 DESSERT AU CHOIX**

Macaronade aux fruits rouges  
Ou verrine carambar chocolat, crème légère et brownies  
Ou le grand Nord crème chiorée  
Ou entremet chocolat et crème anglaise



Accompagné de 3 navettes de pain, beurre.  
Repas présentés sur assiette porcelaine.  
La mise en place de la table avec nappage (non tissé)  
et vaisselle ainsi que le débarrassage l'après-midi.



# PLATEAUX REPAS



Nos plateaux repas sont livrés  
avec 2 petits painset présenté  
en coffret cartonné.

## LE FRENCHY

16,00€ HT

SALADE COLESLAW ET CŒUR DE SUCRINE  
JAMBON AUX HERBES  
SALADE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS  
TARTELETTE POIRE AMANDINE

## LE MELI MELO

16,00€ HT

JAMBON FUME ET JULIENNE DE CAROTTES À L'ORANGE  
PAVÉ DE SAUMON ROTI AUX 5 BAIES COULIS DE TOMATE  
SALADE DE PENNE AUX LEGUMES  
CHEESE CAKE AU CITRON

## LE BISTRO

16,00€ HT

SALADE DE TOMATE SAN MARZANO (EN SAISON) MOZZA DI BUFFALA ET PESTO  
SUPREME DE DE VOLAILLE ROTI AUX ÉPICES  
RIZ BASMATI ET RATATOUILLE  
MOUSSE AU CHOCOLAT

## LE VEGETARIEN

16,00€ HT

PETITE SALADE ET ANTI PASTI  
RIZ SAFRANE RATATOUILLE PETITS LEGUMES  
FROMAGE BLANC COMPOTE DE MANGUE ET COULIS FRUITS DE PASSION

## LE MARIN

16,00€ HT

SALADE DE PERLES MARINE ET CREVETTES MARINEES  
DOS DE CABILLAUD SAUCE COCKTAIL  
BRUNOISE DE LEGUMES AU CURRY ET SALADE  
SALADE DE FRUITS FRAIS

## LE FREE / SANS ALLERGÈNES

17,00€ HT

SALADE DE CAROTTES RÂPEES CITRON, HUILE D'OLIVE ET CŒUR DE SUCRINE  
SUPREME DE VOLAILLE ROTI AUX ÉPICES  
POMME DE TERRE CIBOULETTE ET TOMATE CERISE  
SALADE ANANAS MANGUE  
PETIT PAIN SANS GLUTEN

## HAUTS DE FRANCE / COUVERTS INOX

20,50€ HT

MILLEFEUILLE LUCULLUS  
POTJEVLESH AUX ECHALOTES  
SALADE D'ENDIVES POMME ET NOIX, HARICOTS VERTS FRAIS  
SABLÉ DE WISSANT ET BEURRE  
TIRAMISU AU SPECULOOS



Nos plateaux sont  
100% compostables et recyclables

### LE GRAND BLEU / COUVERTS INOX

20,50€ HT

COCKTAIL DE CREVETTES ET AGRUMES SAUCE NEWBURG  
PAVE DE CABILLAUD EN CROUTE DE SESAME  
RIZ A LA NICOISE ET GRAPPE DE TOMATE CERISE  
FROMAGE DE CHEVRE DE MR BESSET  
CREME BRULEE

### LE GOURMAND / COUVERTS INOX

20,50€ HT

SAUMON LABEL ROUGE FUME CHEZ NOUS  
ROTI DE VEAU  
CEREALES GOURMANDES, JEUNE CAROTTE  
BRIE  
VERRINE CARAMEL CHOCOLAT, CREME LEGERE ET BROWNIES

### LE CLASSE AFFAIRE / COUVERTS INOX

20,50€ HT

RILLETTE DE LAPIN AUX PIGNONS ET TOMATE COULIS D'HERBES  
ROTI DE BŒUF AU ROMARIN  
BOULGOUR LIBANAIS ET SUCRINE  
CAMEMBERT DU PEVELE  
ENTREMET 3 CHOCOLAT ET SUPREME D ORANGE

### L'ITALIEN / COUVERTS INOX

20,50€ HT

SALADE DE JEUNES POUSSÉS, LEGUMES ANTI PASTI ET MOZARELLA  
BRESSAOLA, MORTADELLE, SPECK  
SALADE DE CONCHIGLI COLORE  
TALEGGIO  
TIRAMISU FRUITS ROUGES

### LE GASTRO / COUVERTS INOX

22,50€ HT

FOIE GRAS CONFIT DE FIGUE  
DOS DE SAUMON FUME  
MELI MELO DE LEGUMES DU MOMENT  
FLEUR DE TETE DE MOINE  
GRAND NORD

### LE CABARET AVEC PLAT CHAUD / COUVERTS INOX

21,50€ HT

ENTREE DU MOIS  
PLAT CHAUD DU MOIS (POISSON, VOLAILLE, VIANDE, PÂTES)  
FROMAGE DU MOIS  
DESSERT DU MOIS

ENVOI DU MENU SUR DEMANDE

### L'EXPRESS / COUVERTS INOX

20,50€ HT

PAS DE MENU, COMPOSITION SUIVANT FABRICATION EN COURS



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



Annulation jusque la veille 18h.

Au delà, l'ensemble de la commande sera facturée.

Sandwichs et lunch bag minimum 25 pièces sur devis.

Contactez nous : 03 20 41 00 52



# REPAS CHAUDS

Du lundi au vendredi à partir de 25 personnes.

Prestation comprenant personnel de service et cuisine, matériel complet, vaisselle, armoire chauffante.

Boissons : blanc Côtes de Gascogne et Camas rouge cépage merlot, eau plate et pétillante, café.

Non compris table et chaise. (plus value table ronde et chaise 2.50 € ht/pers)

## MENU PREMIUM

21,45€ HT

### ENTREES

Pressé aux 3 volailles et trompettes, ses condiments

Ou terrine de poisson à la julienne de légumes sauce légère aux herbes

Ou rosace de jambon fumé

Ou Assiette maraîchère et antipasti

### PLATS

Carré de porc façon orloff gratin Suisse et endive braisée

Ou pavé de saumon rôti crème d'aneth, risotto aux cèpes aux légumes

Ou parmentier de confit de canard salade de jeunes pousses

Ou blanquette de volaille aux pleurotes et sa timbale de riz Basmati

### DESSERTS

Tiramisu au spéculoos et genièvre

Ou mousse au chocolat

Ou salade de fruits frais

Ou tartelette citron meringuée

## MENU TRADITION

23,50€ HT

### ENTREES

Tresse de rillettes de saumon et son mesclun

Ou conchigli farci au crabe, coulis de crustacés

Ou confit de lapin aux senteurs Méridionales salade de roquette au balsamique

Ou cocktail d'agrumes et crevettes sauce Newbourg

### PLATS

Confit de canard crème aux herbes fraîches, tomates cerises rôties et pomme duchesse

Ou pavé de cabillaud beurre Nantais cour de légumes

Ou filet mignon de porc aux trois poivres, endive au lard et pomme Anna

Ou sauté de bœuf à la st Médard carotte fane et pomme bohémienne

### DESSERTS

Charlotte fruits rouges et son coulis

Ou crème brûlée

Ou tarte feuilletée aux abricots

Ou feuilletine praliné



## MENU GOURMAND

26,50€ HT

### ENTREES

Cœur de saumon fumé maison, pain nordique et toast grillé  
Ou mille feuille Lucullus à la Valenciennoise toast grillé  
Ou opéra du jardinier corole de jambon cru  
Ou mille feuille de saumon au mascarpone et pain au basilic, passe pierre et jeunes pousses

### PLATS

Éventail de filet de canette thym et miel, pomme aux griottes, pomme Anna  
Ou pavé de cabillaud rôti au sésame spaghetti de courgettes, riz basmati, crème d'aneth.  
Ou rôti de veau crème de cèpes, écrasé de pomme de terre mousseline de patate douce et carotte fane  
Ou suprême de pintadeau aux girolles, pomme duchesse et courgette farcie purée de carottes

### DESSERTS

Assiette gourmande : 3 choix de dessert sur assiette dont 1 verrine/contenant

## MENU TONIC EN BUFFET

22,50€ HT

### PLATS

Tajine de volaille aux olives et fruits secs  
Blanquette de veau aux pleurotes  
Sauté de bœuf à la st. Médard  
Mignon de porc aux graines de moutarde et vinaigre de xérés  
Pavé de saumon beurre blanc aux petits légumes  
Dos de cabillaud au curry et lait de coco

### GARNITURES

Nid de tagliatelles  
Riz basmati et riz sauvage  
Pomme Anna  
Pomme duchesse  
Méli mélo de légumes verts  
Méli mélo de légumes croquant  
Endive braisée  
Jeune carotte

### PLATEAU DE FROMAGE RÉGIONNAUX

### DESSERTS

En buffet, desserts en petits contenants  
Tiramisu genièvre  
Mousse chocolat  
Verrine brownies caramel crème légère  
Crème brûlée  
Salade de fruit (ou fraises en saison)  
Fromage blanc et fruits rouges  
Ile flotante



### Pour composer votre buffet :

vous choisissez 2 plats, 3 garnitures et composez votre repas, formule en chaffing dish sur buffet, un choix de dessert par multiple de 10 personnes