



*Une Equipe de
Professionnels qui
Réalisent pour Vous
Vin d'honneur,
Repas, Buffets,
Cocktails...*



Notre volonté est de
rendre cette journée
inoubliable !

Brochure Traiteur
2024







Shooting d'inspiration
Photographe : Pauline Kupper Photographie

Edito

Traiteur et passionné de cuisine, Alexandra, Céline, Samuel et Christian mettent leur professionnalisme, leur créativité et leur passion à votre service.

En plus de vous concevoir des menus traditionnels ou sur mesure, nous vous proposons une formule complète.

L'apéritif avec des animations pour surprendre vos convives. Le repas avec des mets sublimes et pour finir, le dessert avec un Wedding Cake qui enchantera tout le monde.

Nous réalisons des menus personnalisés parfaits pour le style unique de chaque couple.

Ce que nous faisons

SERVICE TRAITEUR PROPOSE

- Réalisation, installation et service de l'apéritif.
- Diverses animations pour enchanter vos convives
- Repas à l'assiette ou en buffet avec possibilité de service à table.
 - Poêle géante pour un repas conviviale
 - Smoker, Brasero Plancha et Tournebrotte pour des grillades savoureuses et originales
- Réalisation et service du dessert

WEDDING CAKE

Confection de Wedding Cake personnalisé d'exception pour une fin de repas haute en couleur

Vin d'Honneur - Cocktail

Commande Minimum de 10 Pièces Identiques

VERRINES ET CUILLERES

- Avocat - Crevettes	1,50€
- Courgette - Tomates Séchées - Mozzarella	1,50€
- Cappuccino de Carotte	1,50€
- Panna Cotta Foie Gras - Coulis de Mangue	2,20€
- Tomate - Mozzarella - Pesto	1,40€
- Mousse de Betterave - Fromage Frais	1,30€
- Mousse de Chorizo - Poivron	1,30€
- Cuillère Magret de Canard - Pomme Caramélisée	1,60€
- Cuillère Avocat - Crevette - Pamplemousse	1,50€
- Cuillère Chèvre - Miel	1,30€
- Tartare de Saumon à l'Aneth	1,60€

FRUITS & LEGUMES

- Plateau de Crudités (4 sortes/personne)	1,50€
- Plateau de Fruits (4 sortes/personne)	1,10€
- Brochette Tomate cerise - Mozzarella - Jambon Cru	1,30€
- Mini Brochette Bille de Melon - Jambon Cru - Feta	1,30€
- Cube Melon Lardé - Basilic	1,40€
- Toast de Pain Frais - Avocat - Kiwi - Perle Citron	1,60€
- Mini Brochette Noix St Jacques - Mangue	

WRAPS

- Jambon - Fromage Frais	1,10€
- Crudités	1,10€
- Poulet Curry	1,20€
- Saumon - Fromage Frais - Crudité	1,20€

AMUSES BOUCHES

- Saumon - Concombre - Fromage Frais	1,10€
- Foie Gras - Confiture d'Oignon ou Figue	2,20€
- Roulé de Saumon - Avocat - Fromage Frais	1,60€
- Asperge - Œuf - Mayonnaise	1,00€
- Club Sandwich Jambon - Fromage Frais	1,00€
- Bouchée Escargot	1,00€
- Mini Mauricette garnie	1,10€
- Mini Burger	1,50€
- Gougère	0,80€
- Mini Bagels saumon	1,50€
- Mini Pizza	1,00€
- Mini Quiche	1,00€
- Tuile de Parmesan - Saumon - Concombre	1,60€
- Mini Aumônière Boursin aux Noix - Magret	1,60€
- Canard Fumé - Grenade	

DIVERS

- Miche Surprise pour 6 personnes	30€
- Plateau Charcuteries (4 sortes/personne)	1,50€
- Plateau Fromages (4 sortes/personne)	1,50€
- Bretzels géants	1,20€



BOISSONS

- Punch avec Alcool	7€/Litre
- Punch sans Alcool	5€/Litre
-Eaux Aromatisée aux fruits frais :	4€/Litre
• Fraise/Menthe	
• Citronnade	
• Citron/Menthe	
• Fraise/Citron	
• Citron/Basilic	





Nos Animations

Apéritif

Commande Minimum pour 20 personnes



Plancha Ribs

5€*

Ribs Marinade Provençale

Plancha Viandes

6€*

Mini Brochette Marinée de Bœuf, Magret de Canard, Poulet

Plancha de la Mer

6€*

Mini Brochette Gambas Marinée
ou
Noix de St Jacques

Plancha du Sud Ouest

8€*

Foie Gras poêlé servi sur pain d'épice et chutney de figues avec une pincée de fleur de sel

Imaginez votre Plancha (Tarif sur devis)

Plancha personnalisée
avec les mets de votre choix

*Tarif par personne



Nos Animations Plancha
sont réalisées sur une
Plancha Gaz.

Pour plus de convivialité,
optez pour une **Animation
Brasero Plancha !**
Une cuisson au feu de bois,
plus chaleureuse où vos
convives pourront naviguer
tout autour de cette
Animation !
**(Supplément de 50€ pour la
prestation complète)**





Nos Animations

Apéritif

Commande Minimum pour 20 personnes

Bar à Fromage

5€*

3 sortes par personne accompagnées de différents pain et de condiments de saison.

Bar à Tartine

5€*

2 Variétés aux choix :

-Chèvre, Basilic, Tomate séchées

-Tapenade

-Jambon Cru, Noix, Fromage Frais aux herbes fraîches

-Guacamole, Saumon, Concombre

Bar à Huitre

4,50€*

2 Huitres / personnes avec beurre, pain, vinaigre à l'échalote et citron

Bar à Saucisson

2,50€*

Découpe de 8 variétés de saucissons accompagné de pain, beurre et condiments

Découpe de Serrano

6€*

Découpe de jambon Serrano accompagné de pain toasté à l'ail et à la tomate.

Bar à Foie Gras

7€*

Terrine de Foie Gras Maison accompagné de différentes garnitures et différentes sortes de pain

Bar à Gaufres

2,50€*

1 Gaufre par personne avec accompagnement : Nutella, Sucre Glace, Confiture

Flammekueche Gratiné

6,50€

cuite sur place au feu de bois
(Flammekueche 8 parts) Lardons - Oignons - Rapé
Ingrédient Supplémentaire - 1€



Bar à Sushis Maison

4€*

3 pièces par personne accompagnées de sauce soja sucrée et salé
Wasabi
Gingembre





Nos Animations

Apéritif

Commande Minimum pour 20 personnes



Bar à Jus

5€*

1 Jus de Fruits et Légumes de saison à composer soi-même selon les envies.

Bar à Soupe

5€*

2 sortes de soupe chaude ou/et froide de Légumes de saison accompagnés de différentes garnitures



Bar à Cocktail

5€*

Prestation du Barman incluse
1 Cocktail par personne

Au Choix

Mojito

Spritz

Pina Colada

Daïquiri Strawberry

Margarita

Autres Cocktails possible sur demande



Nos Suggestion de Menus



Menu Tradition

37 € par Personne

Vol au Vent aux Ecrevisses Coulis à la
Bisque de Homard

Magret de Canard aux Cèpes
Polenta aux Comté
Légumes de Saison

Trou Normand

Assiette de Fromages et Mesclun



Menu Découverte

43 € par Personne

Terrine de Boeuf Carotte et Citronnelle
Crème Fouettée aux Gingembre

Filet de Sandre au Citron Vert, Sauce
Suprême
Risotto Croustillant aux Chorizo
Légumes de Saison

Trou Normand

Assiette de Fromages
Mesclun



Menu Prestige

49 € par Personne

Terrine de Foie Gras Maison
Brioche Toastées Gelée au Moelleux

Tournedos de Boeuf aux Morilles
Milles Feuilles de Charlotte et son
Croustillant Fumé
Légumes de Saison

Trou Normand

Assiette de Fromages
Mesclun





Menu 100 % Végétarien

27 € par Personne

Tian de Légumes de Saisons
et son Fromage Frais aux Herbes

Risotto aux Morilles et Pointes
d'Asperges

Trou Normand

Assiette de Fromages
Mesclun





Menu Enfant

Menu entre 7 € et 15 € par Enfant

Menu à convenir

Buffet Campagnard

28 € par Personne

Assortiments de Crudité

Taboulé, Carottes Râpées, Salade Verte, Salade de Pomme de Terre

Assiette de Charcuterie

Terrine Campagnarde, Rosette, Saucisson à l'Ail

Plateau du Boucher

Cuisses de Poulet Rôti, Roti de Bœuf, Roti de Porc

Plateau de Fromages

Brie, Comté, Munster

Condiments : Cornichons, Ketchup, Mayonnaise, Moutarde





Poêle Géante (Plat Unique)

Commande Minimum pour 30 personnes
Supplément de 2€ en dessous de 50 personnes



Tarif par Personne

Paëlla Royale

16 €

Hauts de Cuisses de Poulet, Morceaux de Porc, Poivrons, Oignons, Chorizo, Crevettes Géantes, Moules, Anneaux de Calamars, Coques, Epices, Concassé de Tomates, Riz, Petits Pois, Quartier de Citron

Tartiflette ou Morbiflette

11 €

Pommes de Terre, Oignons, Reblochons ou Morbier, Vin blanc, Lard fumée, Salade Verte

Paëla

13 €

Cuisses de Poulet, Poivrons, Oignons, Concassé de Tomates, Chorizo, Epices, Moules, Crevettes, Riz

Tajine Poulet Citron Confit

13 €

Cuisses de Poulet, Citron Confit, Concassé de Tomate, Ail, Epices, Oignons, Bouillons, Olives Verte, Semoules

Poulet Basquaise

13 €

Cuisses de Poulet, Poivrons Tricolor, Concassé de Tomate, Oignons, Vin Blanc, Piments, Riz

Couscous

16 €

Semoule, Merguez, Hauts de Cuisses de Poulet, Carottes, Courgettes, Concassé de Tomates, Boulettes de Boeuf, Navets, Pois Chiches, Raisins, Epices, Sauce Harissa





Cuisson Feu de Bois

Commande Minimum pour 50 personnes

Tarif par Personne



Smoker

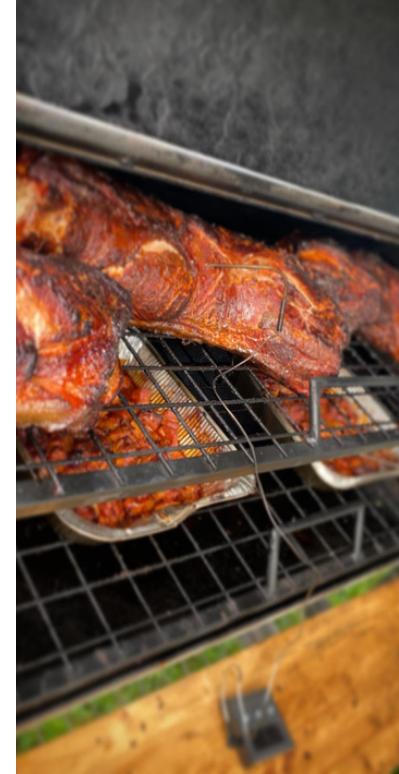
- Pulled Pork - **10€**
- Burnt Ends (Dés de Poitrine de Porc Caramélisés fumée) - **8€**
- Fillet Mignon Mariné - **8€**
- Cochon de Lait - **16€**
- Gigot d'Agneau - **12€**
- Ribs de Porc - **8€**

Rotisserie

- Cochon de Lait - **16€**
- Jambon à l'os - **14€**
- Agneau - **18€**

Brasero Plancha

- Burger (Pain Brioché, Steak haché de boeuf 250g, Cheddar, Oignon, Tomate, Bacon, Salade Verte) - **14€**
- Mix Viande (Boeuf, Canard, Poulet, Porc) - **15€**
- Mix Poisson et Crustacé (Saumon, Noix de St Jacques, Gambas, Bar) - **15€**
- Moules au Vin Blanc - **10€**
- Végétarien (Assortiment de Légumes de Saison) - **9€**



Carte des Desserts

ENTREMETS

Croquant Choco - Caramel

4,50€ la part

Mousse chocolat, insert caramel beurre salé, croustillant praliné feuillantine, dacquoise amande ou noisette

Fraisier ou Framboisier

4,50€ la part

Mousse Fruit ou Vanille, Fruit Frais, Biscuit vanille

Royal Choco - Framboise

4,50€ la part

Mousse chocolat, insert framboise, ganache chocolat-framboise, biscuit chocolat

L'Exotique

4,50€ la part

Mousse fruits exotiques, insert mangue, ananas rotie caramel beurre salé, biscuit sablé



MIGNARDISES

2 € pièce

- Verrine Tiramisu
- Verrine Façon Tarte au Citron
- Crème Brulée
- Brownie Chocolat
- Verrine Façon Cheesecake
- Carrot Cake
- Tartelette Fruits
- Financier

4 € pièce

- Croquembouche individuel
(3 choux avec nougatine/personne)

Wedding Cake (Gâteau de Mariage)

6€ la part

(mini 60 parts avec un décor Florale)

Terminez votre repas de mariage sur une note sucrée grâce aux wedding cake que nous vous proposons.

C'est le moment idéal pour épater vos convives avec un gâteau d'exception.

Quelles que soient vos couleurs et votre thème, nous élaborerons un wedding cake sur mesure qui saura s'adapter à tous vos souhaits.





Assiette du Lendemain

Brunch sucré salé

23€ par personne

Fruits Frais de saison,
Charcuteries (3 sortes par
personne), Fromages (2 sortes par
personnes), Bagel au Saumon,
Cake sucrée, Toast, Beurre et
Confiture, Brioche façon pain
perdu, Jus d'orange pressé



Buffet Froid

12€ par personne

Charcuteries, Crudités, Fromages
Condiments : Cornichons,
Mayonnaise, Moutarde



Petit Déjeuner

12€ par personne

Assortiments de Pains, Confiture,
Miel, Beurre, Salade de Fruits
Frais, Viennoiserie, Jus d'Orange
pressé, Muesli et Fromage Blanc





Divers

-CupCake personnalisé
(commande minimum de 10
pièces) :
3,50€ pièce



-Biscuit Sablé personnalisé
(commande minimum de 10
pièces) :
2€ pièce

-Magnum Cake personnalisé
(commande minimum de 10
pièces) : **3,50€ pièce**



-Réalisation Emporte Pièce
personnalisé :
Tarif sur devis

-Réalisation Cake Topper
personnalisé :
Tarif sur devis





A Savoir

Notre objectif est de rendre cette journée exceptionnelle, à votre image, de ce fait nous serons toujours à l'écoute de vos différents souhaits.

Il est tout à fait possible de modifier les menus, l'apéritif et les desserts.

Nous pouvons également vous réaliser **un événement sur mesure**, en fonction de la saison et de votre budget.

Informations Complémentaires

- Sont offerts avec une Prestation Traiteur complète (apéritif, repas et dessert) : Pain (baguette), Café et Thé
- Nous n'appliquons pas le droit de bouchon

Frais Supplémentaires

- Possibilité de fournir les boissons
 - Location de Vaisselles
 - Location de Mobiliers (table, chaise, mange debout,...)
 - Service (Tarif en fonction du nombre d'invité et de la durée effectif de travail lors de l'événement)
 - Frais de Déplacement ou de Livraison (en fonction du kilométrage)
- 

*Autres Prestations
avec location de
Matériel*

- Candy Bar sans Sucrieries : 50€
le Week-End
- Candy Bar Garni de Sucrieries :
85€ le Week-End
- Fontaine à Cocktail sans
Cocktail : 50€ le Week-End
- Machine à Glçon :
15€ le Week-End
- Meuble Bar en Bois :
30€ le Week-End
- Fontaine à Chocolat Nu :
50€ le Week-End
- Fontaine à Chocolat avec
Chocolat et Accompagnements:
85€ le Week-End

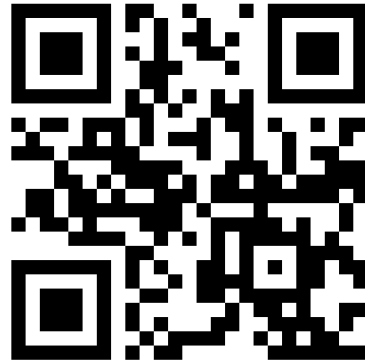






*N'hésitez pas à nous
contacter !*





Délice & Déco
et

La Pergola

TRAITEUR & CAKE
DESIGNER

Contact : 06.51.98.93.43

 : deliceetdeco@gmail.com

 : Délice & Déco

 : La Pergola

 : [deliceetdeco25000](https://www.instagram.com/deliceetdeco25000)

 : www.deliceetdeco.fr

