



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



**Notre volonté est de  
rendre cette journée  
inoubliable !**

***Brochure Traiteur***  
***2025-2026***









## Edito

Traiteur et passionné de cuisine, nous mettons notre professionnalisme, notre créativité et notre 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	1,60€
- Courgette - Tomates Séchées - Mozzarella	1,60€
- Cappuccino de Carotte	1,60€
- Panna Cotta Foie Gras - Coulis de Mangue	2,30€
- Tomate - Mozzarella - Pesto	1,50€
- Mousse de Betterave - Fromage Frais	1,40€
- Mousse de Chorizo - Poivron	1,40€
- Perle de Blé - Concombre - Menthe	1,30€
- Perle de Blé - Saumon - Avocat	1,60€
- Cuillère Avocat - Crevette - Pamplemousse	1,60€
- Cuillère Chèvre - Miel	1,60€
- Tartare de Saumon à l'Aneth	1,60€

## FRUITS & LEGUMES

- Plateau de Crudités (4 sortes/personne)	1,60€
- Plateau de Fruits (4 sortes/personne)	1,60€
- Brochette Tomate cerise - Mozzarella - Jambon Cru	1,20€
- Mini Brochette Melon - Jambon Cru - Feta	1,40€
- Mini Brochette Noix St Jacques - Mangue	1,70€
- Mini Bruschetta Fromage Frais - Jambon de Parme - Roquette - Tomate cerise	1,60€

## WRAPS

- Jambon - Fromage Frais	1,20€
- Crudités	1,20€
- Poulet Curry	1,30€
- Saumon - Fromage Frais - Crudité	1,30€

## AMUSES BOUCHES

- Saumon - Concombre - Fromage Frais	1,20€
- Foie Gras - Confiture d'Oignon ou Figue	2,30€
- Roulé de Saumon - Avocat - Fromage Frais	1,70€
- Magret de Canard - Fromage Frais aux Noix	1,70€
- Asperge - Œuf - Mayonnaise	1,10€
- Club Sandwich Jambon - Fromage Frais	1,10€
- Bouché Boudin Blanc - Pomme Caramélisé Bacon	1,60€
- Croquile Escargot (Tradi, Comté, Provençal, Bleu d'Auvergne)	1,20€
- Mini Mauricette Poulet Curry	1,20€
- Mini Mauricette Mimosa	1,20€
- Mini Mauricette Mousse de Canard	1,20€
- Mini Mauricette Saumon	1,20€
- Mini Burger	1,60€
- Gougère	0,90€
- Mini Bagels Coppa Avocat	1,60€
- Mini Bagels saumon	1,60€
- Mini Pizza Tradi ou Végé	1,10€
- Mini Quiche	1,10€
- Mini Samosa Feta Epinard	1,30€
- Mini Vol au Vent Forestier	1,40€

## POKE BOWL

- Mini Poke Bowl Riz - Avocat - Mangue - Saumon	2,30€
- Mini Poke Bowl Perle de Blé - Avocat - Mangue - Poulet	2,30€
- Mini Poke Bowl Végé Perle de Blé - Avocat Fève - Concombre - Carotte	2,30€



## DIVERS

- Miche Surprise pour 6 personnes	31,20€
- Plateau Charcuteries (4 sortes/personne)	1,60€
- Plateau Fromages (4 sortes/personne)	1,60€
- Bretzels géants gratinés	2,00€

## TIMBALES CHAUDES

- Polenta Légumes de saison	2,60€
- Risotto Chorizo	2,60€
- Risotto Champignons	2,60€

## CAKE SALÉ (20 PARTS)

- Poulet Estragon	8,30€
- Chorizo	8,30€
- Courgette Feta	8,30€







## 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

1,60€\*

Assortiment de Tartinades et de Pains Variés :

- Tapenade Olive, Tapenade Rosso Tomates Séchées
- Houmous
- Rillettes de Thon

#### Bar à Crêpes Sucrées ou Salées

2,60€\*

- 1 Crêpe par personne
- Crêpe Sucrée Flambée au Rhume
- Crêpe Salée Jambon - Champignon - Fromage Rapé

#### Bar à Saucisson

2,00€\*

Assortiment de saucissons aux différentes saveurs

#### Découpe de Serrano

de 50 à 75 pers : 3€\*

de 76 à 120 pers : 2€\*

à partir de 121 pers : 1,50€\*

Découpe de jambon Serrano

#### Bar à Foie Gras

7,30€\*

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

#### Bar à Gaufres Sucrées ou Salées

2,60€\*

1 Gaufre par personne avec accompagnement



#### Flammekueche Gratiné

7,30€

Cuite sur place au feu de bois  
(Flammekueche 8 parts) Lardons - Oignons - Emmental  
Ingrédient Supplémentaire - 1,10€

#### Bar à Sushis Maison

4,20€\*

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



## Nos Animations

### Apéritif

Minimum pour 50 personnes

#### Bar à Snacking

2,50€\*

Assortiments de 12 snacking différents (légumes, fruits, crackers, charcuteries, ...) servi sur planchette bois individuelles.







# 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

3,50€\*

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

### Boissons en Jar

- Punch avec Alcool **7,50€/Litre**
- Punch sans Alcool **5€/Litre**
- Mocktail **5€/Litre**
- Eaux Aromatisées aux Fruits Frais **4€/Litre**
  - o Fraise ou Framboise/Menthe
  - o Citron/Menthe
  - o Citronnade
  - o Fraise ou Framboise/Citron
  - o Concombre



### Bar à Bière

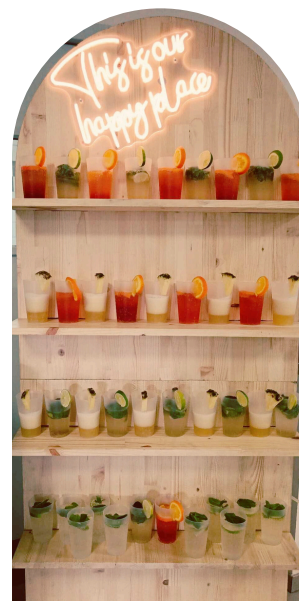
4,50€\*

Pour les Amateurs de Bières, ce Bar propose des bières de tous genres, artisanales ou spéciales

### Mur à Cocktail

5,20€\*

Cocktail au Choix



### Bar à Cocktail

5,20€\*

Au Choix

- Mojito
- Spritz
- Pina Colada
- Daiquiri Strawberry
- Margarita

**Autres Cocktails possible sur demande**



\* Tarif par personne



### **Plancha Saumon Flambé à la Finlandaise**

**5,50€\***

Filet de Saumon cuit à la flamme sur une  
plancha de bois

### **Plancha Ribs**

**5,50€\***

Ribs Marinade Provençale

### **Plancha Viandes**

**6,50€\***

Mini Brochette Marinée de Bœuf, Magret de  
Canard, Poulet

### **Plancha de la Mer**

**6,50€\***

Mini Brochette Gambas Marinée  
ou  
Noix de St Jacques

### **Plancha du Sud Ouest**

**8,50€\***

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 Plancha**

*Commande Minimum pour 20 personnes*



# Bar de Réception

Le point central de votre soirée  
pour venir boire un verre en  
toute convivialité

Installation d'un bar de  
réception afin de servir  
toutes vos boissons à vos  
invités tout au long de la  
soirée



Notre Barman s'occupera  
des cocktails, de la tireuse  
à bière, du service des  
softs et toutes autres  
boissons que vous  
souhaiteriez avoir !

## Tarif à l'heure

Installation et démontage du bar (4mx4m) et frigo

Service avec Barman

Forfait minimum de 8h

**20€/heure**

+

**Location Bar 400€**



# Votre Menu sur mesure à Composer Vous Même à Partir de 30€/pers


## Mise en Bouche

- Toast de Gravlax de Saumon - Fromage Frais aux Herbes et éclats de Concombre
- Foie Gras sur Toast Brioché - Chutney de Fruits Rouges et Crème d'Orange
- Noix de Saint Jacques Snackée - Emulsion de Basilique et éclats de Pistaches
- Tartare de Boeuf Poêlé sur Toast - Mayonnaise à la Moutarde Ancienne
- Mini Brochette de Poulet Mariné au Citron et Herbes - Sauce Yaourte et Coriandre
- Verrine de Soupe Froide de Melon - Touche de Menthe et Zeste de Citron

## Entrée Froide

- Gravlax de Saumon - Citron et sa Crème aux herbes Fraiches
- Foie Gras Maison - Pain Brioché Doré et Chutney d'Oignons
- Duo de Tomates Anciennes et Burrata Crémeuse - Pesto de Basilic et Fleur de Sel
- Velouté Froid de Tomates - Billes de Melon et éclat de Basilic Frais
- Noix de Saint Jacques Marinées - Eclat de Citron Vert et Basilic
- Terrine de Poisson Blanc aux Herbes Fraiches - Mayonnaise Citronnée et Mesclun Croquant
- Tartare de Melon au Porto - Chiffonnade de Jambon Sec et Tuile Croustillante

## Entrée Chaude

- Vol-au-vent d'Ecrevisse - Coulis à la Bisque de Homard
  - Croûte de Pain Franc-Comtoise - Champignons Sauvages et Crème d'Ail et Persil Frais
  - Cassolette de Fruits de Mer - Sauce au Beurre d'Ail et Persil Frais
  - Tartelette Fine aux Légumes de Saison - Crème de Chèvre Frais et Huie de Sésame
  - Raviole aux Champignons en Sauce Crémeuse de Morilles - Eclats de Parmesan et Ciboulette
  - Cassolette Feuilletée de Volaille aux Morilles - Sauce Crème et Vin Blanc
- 





# Votre Menu sur Mesure à Composer Vous Même à Partir de 30€/pers

## Plat

- Magret de Canard Rôti - Sauce Crémeuse aux Champignons Sauvages
- Suprême de Poulet Rôti - Sauce au Vin Jaune et Morilles
- Tournedos de Boeuf - Sauce Crémeuse aux Morilles
- Filet Mignon de Porc aux épices douces, cidre et miel
- Pavé de Saumon Grillé Sauce au Beurre d'Agrume et Aneth
- Cassolette de Saint Jacques - Sauce au Champagne et Poireaux

## Accompagnement

- Polenta au Comté
- Légumes de Saison
- Mille Feuilles de Charlotte
- Ecrasé de Pomme de Terre aux Herbes Fraiches
- Risotto Crémeux aux Morille et Pointe d'asperges Vertes
- Tomate Provençale
- Mousseline de Carottes aux épices et miel
- Spaghetti de Légumes de Saison

## Pause Digestive

- Trou Jurassien
  - Glace Noix et Macvin
  - Sorbet Mirabelle et Macvin
- Trou Normand
  - Sorbet Pomme et Calvados
  - Sorbet Poire et Alcool de Poire Williams
  - Sorbet Melon et Meloncello
  - Sorbet Citron et Limoncello
  - Glace Citron Vert/Menthe et Rhum

## Fromages et Mescalun

- Plateau 2 ou 3 Fromages
- Buffet de Fromages Variés
- Pièce Montée de Fromages





## *Idée de Menus*

### *Menu Élégance Classique*

*30€/pers*

#### **Entrée**

Duo de Tomates Anciennes et Burrata  
Crémeuse - Pesto de Basilic et Fleur de  
Sel

#### **Plat**

Filet Mignon de Porc aux épices douces,  
cidre et miel  
Ecrasé de Pomme de Terre aux Herbes  
Fraiches  
Légumes de Saison

#### **Trou Jurassien**

Galce Noix et Macvin

#### **Fromage et Mesclun**

Plateau 2 Fromages (Brie - Comté)

### *Menu Saveurs Gourmandes*

*48€/pers*

#### **Mise en Bouche**

Toast de Gravlax de Saumon - Fromage  
Frais aux Herbes et éclats de Concombre

#### **Entrée**

Foie Gras Maison - Pain Brioché Doré et  
Chutney d'Oignons

#### **Plat**

Magret de Canard Rôti - Sauce Crémeuse  
aux Morilles  
Mille Feuilles de Charlotte  
Spaghetti de Légumes de Saison

#### **Trou Jurassien**

Sorbet Mirabelle et Macvin

#### **Fromage et Mesclun**

Plateau 3 Fromages (Brie - Comté-  
Morbier)







# Menu 100 % Végétarien

## 29€/pers

### Entrée

Duo de Tomates Anciennes et Burrata  
Crémeuse - Pesto de Basilic et Fleur  
de Sel

### Plat

Spaghetti de Légumes de Saison  
Sauce Curry et Amandes Effilée

### Trou Jurassien

Glace Noix et Macvin

### Fromages et Mesclun

Plateau 2 Fromages (Brie - Comté)







## Menu Enfant

12€

### Plat

Nuggets de Poulet

Ou

Cordon Bleu

Ou

Cuisse de Poulet Rôti

### Accompagnements

Gratin Dauphinois

Ou

Frites Maison

Ou

Légumes de Saison

Ou

Ecrasé de Pomme de Terre



## Menu Prestataire

20€

### Plat

Lasagne Maison

Salade Verte

### Fromages et Mesclun

Assiette 2 Fromages (Brie - Comté)

### Dessert

Café Gourmand (Brownie - Cannelé - Mousse  
Chocolat)







# Poêle Géante (Plat Unique)

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



## Tarif par Personne

### **Paëlla Royale**

17 €

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**

12 €

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

### **Paëla**

14 €

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

### **Tajine Poulet Citron Confit**

14 €

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

### **Poulet Basquaise**

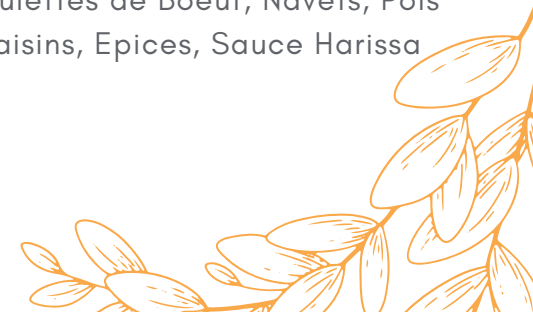
14 €

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

### **Couscous**

17 €

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







## Smoker

- Pulled Pork - **10,50€**
- Burnt Ends (Dés de Poitrine de Porc Caramélisés fumée) - **8,50€**
- Fillet Mignon Mariné - **8,50€**
- Cochon de Lait - **16,50€**
- Gigot d'Agneau - **12,50€**
- 1/2 Magret de Canard - **12,50€**
- Ribs de Porc - **7,50€**
- Brisket Black Angus (200g) - **21€**
- Brisket Wagyu (200g) - **24€**
- Cuisse de Boeuf - **16,60€**

## Rotisserie

- Cochon de Lait - **16,50€**
- Jambon à l'os - **14,50€**
- Agneau - **19€**



## Grill Feu de Bois

Commande Minimum pour 50 personnes

### Tarif par Personne



### BBQ Rotatif

- Saucisse- **3,50€**
- Merguez- **3,50€**
- Brochette de Poulet Marinée - **5€**
- Brochette de Boeuf Marinée - **6€**



### Brasero Plancha

- Burger (Pain Brioché, Steak haché de boeuf 250g, Cheddar, Oignon, Tomate, Bacon, Salade Verte) - **15€**
- Mix Viande (Boeuf, Canard, Poulet, Porc) - **15,50€**
- Mix Poisson et Crustacé (Saumon, Noix de St Jacques, Gambas, Bar) - **15,50€**
- Moules au Vin Blanc - **10,50€**
- Végétarien (Assortiment de Légumes de Saison) - **9,50€**







# 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



# Carte des Desserts

## ENTREMETS

### **Croquant Choco - Caramel**

**4,70€ la part**

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

### **Fraisier ou Framboisier**

**4,70€ la part**

Mousse Fruit ou Vanille, Fruit Frais, Biscuit vanille

### **Royal Choco - Framboise**

**4,70€ la part**

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

### **L'Exotique**

**4,70€ la part**

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



## MIGNARDISES

**2,10 € pièce**

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



# Wedding Cake (Gâteau de Mariage)

**6,50 € la part**

(mini 60 parts avec un décor Florale)

**Etage Factice 30€**

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.







## Bar à Spiritueux

90 personnes Minimum

**4,50€/pers**

Mise en place d'un Bar pour la fin de repas, avec différentes sortes de Liqueurs, Rhums, Whiskey



## Midnight Food

L'ENCAS DE FIN DE SOIRÉE POUR LES PETITS CREUX

**Chariot à Hot Dog**

**4,70€/pers**

Hot Dog et ses Accompagnements  
Sauces - Cornichons - Oignons Frits

**Option Animation**

**20€/h**





## Assiette du Lendemain

### **Brunch Formule Complète** **28€ par personne**

Animation Plancha pour la cuisson de vos oeufs et charcuterie  
Mise en place d'un buffet comprenant:  
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

### **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







## 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

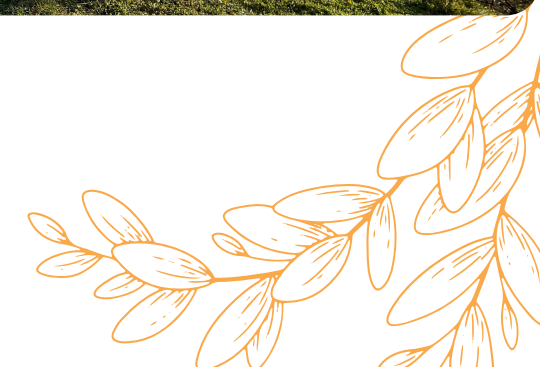
- Possibilité de fournir les boissons
- Location de Vaisselles
- Location de Mobiliers (table, chaise, mange debout,...)
- Service (Tarif en fonction du nombre d'invité et de la durée effectif de travail lors de l'événement)
- Frais de Déplacement ou de Livraison ( en fonction du kilométrage)



# 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  
280x110x50 : 50€ le Week-End  
400x110x50 : 80€ le Week-End
- Fontaine à Chocolat Nu :  
50€ le Week-End
- Fontaine à Chocolat avec  
Chocolat et Accompagnements:  
85€ le Week-End
- Tente de Réception 7mx5m  
150€ le Week-End







*N'hésitez pas à nous  
contacter !*





## *Délice & Déco*

TRAITEUR & CAKE  
DESIGNER

**Contact : 06.51.98.93.43**

 **: deliceetdeco@gmail.com**

 **: Délice & Déco**

 **: deliceetdeco25000**

 **: www.deliceetdeco.fr**

