

# DÉLICE & DÉCO



*Traiteur Événementiel*

## *Edito*

Animés par la passion du feu de bois et l'exigence des belles pièces, nous mettons notre savoir-faire, notre créativité et notre sens du détail au service de vos événements.

Spécialistes des cuissons lentes au smoker et des viandes d'exception, nous imaginons des prestations sur mesure où authenticité, générosité et élégance se rencontrent autour d'une expérience culinaire unique. De l'apéritif et ses animations gourmandes, jusqu'au repas sublimé par des cuissons maîtrisées et des produits soigneusement sélectionnés, chaque instant est pensé pour marquer vos convives.

Et pour conclure votre réception avec raffinement, nous réalisons également des desserts et Wedding Cakes à la hauteur de vos plus beaux événements.



## *Ce que nous faisons*

- Création, installation et service d'un apéritif raffiné, pensé comme une véritable expérience gourmande dès l'accueil de vos convives.
- Animations culinaires et ateliers autour du feu pour apporter spectacle, convivialité et émotion à votre réception.
- Service de repas à l'assiette ou sous forme de buffet élégant, avec possibilité de service à table pour une expérience entièrement sur mesure.
- Cuissons au feu de bois avec Smoker, Brasero Plancha, Tournebroche et BBQ XXL, sublimant des viandes d'exception grâce à des saveurs fumées uniques et des cuissons parfaitement maîtrisées.
- Réalisation et service de desserts et Wedding Cakes pour conclure votre événement avec élégance et gourmandise.



# Vin d'Honneur - Cocktail

Commande Minimum de 10 Pièces Identiques

## VERRINES ET CUILLERES

- Avocat - Crevettes	2,00€
- Courgette - Tomates Séchées - Mozzarella	1,80€
- Cappuccino de Carotte	1,80€
- Tomate - Mozzarella - Pesto	1,70€
- Mousse de Chorizo - Poivron	1,60€
- Perle de Blé - Concombre - Menthe	1,50€
- Perle de Blé - Saumon - Avocat	1,80€
- Cuillère Avocat - Crevette - Pamplemousse	2,00€
- Cuillère Chèvre - Miel	2,00€
- Cuillère Tartare de Saumon à l'Aneth	2,00€

## FRUITS & LEGUMES

- Plateau de Crudités (4 sortes/personne)	3,00€
- Plateau de Fruits (4 sortes/personne)	3,00€
- Brochette Tomate cerise - Mozzarella - Jambon Cru	1,60€
- Mini Brochette Melon - Jambon Cru	2,00€
- Mini Bruschetta Fromage Frais - Jambon de Parme - Roquette - Tomate cerise	1,80€

## WRAPS

- Jambon - Fromage Frais	1,40€
- Crudités	1,40€
- Poulet Curry	1,50€
- Saumon - Fromage Frais - Crudité	1,50€

## DIVERS

- Pain Nordique Surprise (24 parts)	48,00€
- Plateau Charcuteries (4 sortes/personne)	3,50€
- Plateau Fromages (4 sortes/personne)	3,50€
- Bretzels géants gratinés	2,20€

## CAKE SALÉ (20 PARTS)

- Poulet Estragon	10,00€
- Chorizo	10,00€
- Courgette Feta	10,00€

## AMUSES BOUCHES

- Saumon - Concombre - Fromage Frais	1,60€
- Foie Gras - Confiture d'Oignon ou Figue	2,50€
- Roulé de Saumon - Avocat - Fromage Frais	2,00€
- Magret de Canard - Fromage Frais aux Noix	2,00€
- Asperge - Œuf - Mayonnaise	1,30€
- Club Sandwich Jambon - Fromage Frais	1,30€
- Croquile Escargot (Tradi, Comté, Provençal, Bleu d'Auvergne)	1,50€
- Mini Mauricette Poulet Curry	1,40€
- Mini Mauricette Thon - Mayonnaise	1,40€
- Mini Mauricette Mimosa	1,40€
- Mini Mauricette Mousse de Canard	1,40€
- Mini Mauricette Saumon	1,40€
- Mini Burger	1,80€
- Mini Croque Monsieur	1,60€
- Mini Pizza Tradi ou Végé	1,30€
- Mini Quiche	1,30€
- Mini Samosa Feta Epinard	1,50€
- Mini Vol au Vent Forestier	1,60€

## POKE BOWL

- Mini Poke Bowl Riz - Avocat - Mangue - Saumon	2,50€
- Mini Poke Bowl Perle de Blé - Avocat - Mangue - Poulet	2,50€
- Mini Poke Bowl Végé Perle de Blé - Avocat - Fève - Concombre - Carotte	2,50€

## TIMBALES CHAUDES

- Polenta Légumes de saison	3,00€
- Risotto Chorizo	3,00€
- Risotto Champignons	3,00€



# 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 Saucisson**

**2,00€\***

Assortiment de saucissons aux différentes saveurs

## **Bar à Tartine**

**2,00€\***

Assortiment de Tartinades et de Pains

Variés :

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

## **Découpe de Serrano**

**de 50 à 75 pers : 3,20€\***

**de 76 à 120 pers : 2,50€\***

**à partir de 121 pers : 1,70€\***

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 Crêpes Sucrées ou Salées**

**2,70€\***

1 Crêpe par personne

Crêpe Sucrée Flambée au Rhume  
Crêpe Salée Jambon - Champignon -  
Fromage Rapé

## **Bar à Gaufres Sucrées ou Salées**

**2,70€\***

1 Gaufre par personne avec accompagnement

## **Bar à Sushis Maison**

**4,40€\***

3 pièces par personne accompagnées de sauce soja sucrée et salé

Wasabi  
Gingembre

## **Bar à Mozzarella**

**4,20€\***

Assortiment de Mozzarella, Burrata et Tomates Fraîches  
Accompagnés de différentes huiles et assaisonnements



\* Tarif par personne

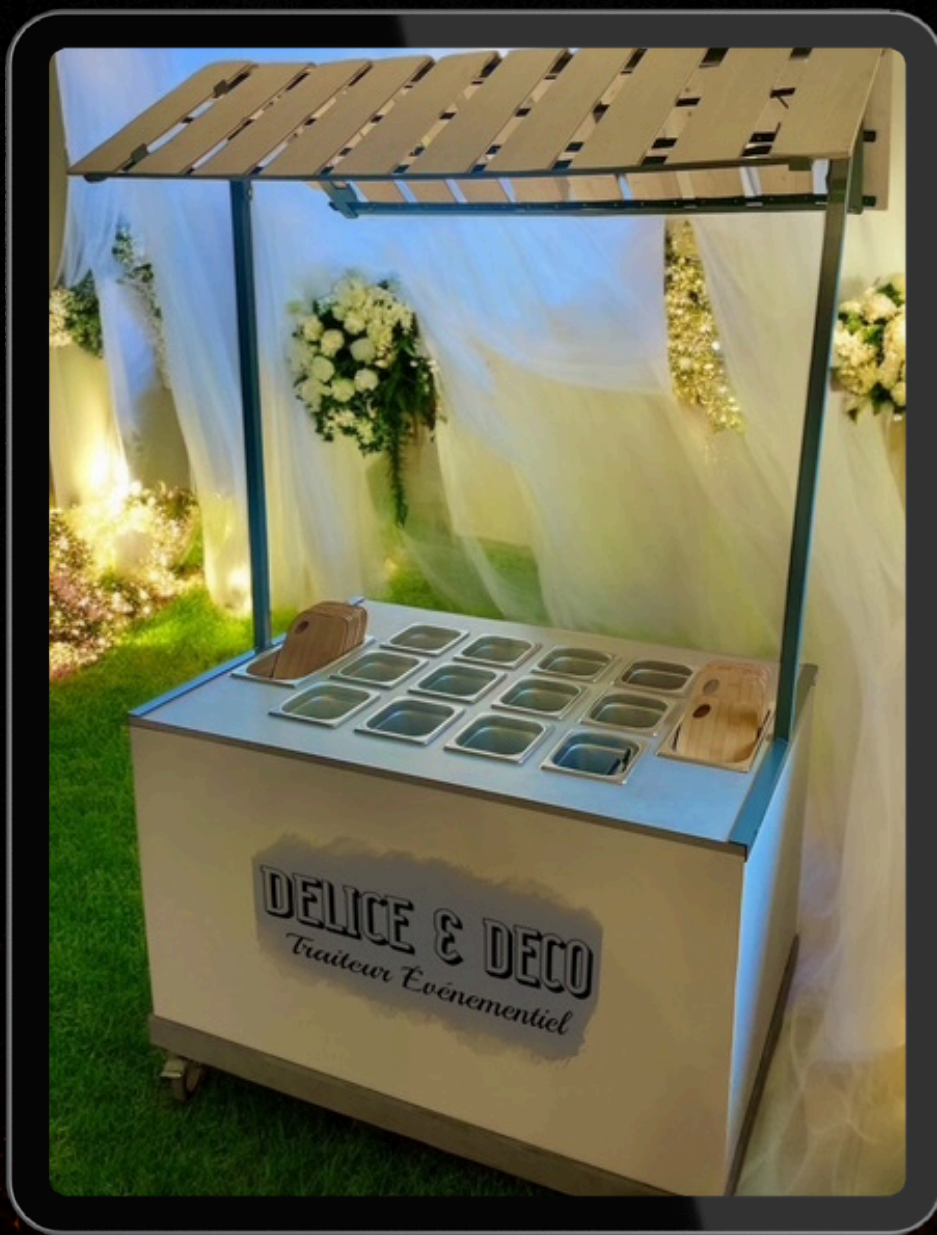
# Nos Animations Apéritif

*Minimum pour 50 personnes*

## **Bar à Snacking**

**2,70€\***

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



# Nos Animations Apéritif

Commande Minimum pour 20 personnes

## Bar à Soupe

**3,80€\***

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

## Bar à Bière

**4,70€\***

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

## 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

## Mur à Cocktail

**5,30€\***

Cocktail au Choix

## Bar à Cocktail

**5,50€\***

Au Choix

Mojito

Spritz

Pina Colada

Daiquiri Strawberry

Margarita

**Autres Cocktails possible sur demande**



\* Tarif par personne

# Nos Animations Apéritif

## Cuisson Feu de Bois

Commande Minimum pour 20 personnes

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

**5,70€\***

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



### **Ribs à la Plancha**

**5,70€\***

Ribs Marinade Provençale

### **Plancha Viandes**

**6,70€\***

Mini Brochette Marinée de Bœuf,  
Magret de Canard, Poulet



### **Plancha de la Mer**

**6,70€\***

Gambas Marinée

Noix de St Jacques Flambées au Pastis

### **Flammekueche Gratiné**

**8,00€**

Cuite sur place au feu de bois  
(Flammekueche 8 parts) Lardons - Oignons -  
Emmental



\* Tarif par personne

# *Bar de Réception*

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



*Installation et démontage du bar (4mx4m) et frigo  
Service avec Barman*

**Location Bar 400€**



# Nos Cuissons Feu de Bois

Commande Minimum pour 50 personnes



## Smoker

- Pulled Pork - **11,00€**
- Burnt Ends (Dés de Poitrine de Porc Caramélisés fumée) - 9,00€
- Fillet Mignon Mariné - 9,00€
- Cochon de Lait - **17,00€**
- Gigot d'Agneau - **13,00€**
- 1/2 Magret de Canard - **13,00€**
- Brisket Black Angus (200g) - 22€**
- Brisket Wagyu (200g) - 25€**
- Cuisse de Boeuf - 17,00€**

## Brasero Plancha

- Burger (Pain Brioché, Steak haché de boeuf 250g, Cheddar, Oignon, Tomate, Bacon, Salade Verte) - **15,50€**
- Mix Viande (Boeuf, Canard, Poulet, Porc) - **16,00€**
- Mix Poisson et Crustacé (Saumon, Noix de St Jacques, Gambas) - **16,00€**
- Moules au Vin Blanc - **11,50€**



## Rotisserie

- Cochon de Lait - 17,00€
- Jambon à l'os - **15,00€**
- Agneau - 20€



## BBQ Rotatif

- Saucisse- **3,70€**
- Merguez- **3,70€**
- Brochette de Poulet Marinée - 8,50€
- Brochette de Boeuf Marinée - **10,50€**

## Open Fire

- Ribs de Porc - 8,00€
- Cote de Boeuf Black Angus (200g) - 26€
- Saumon à la Finlandaise (200g) - 15€



# Nos Viandes d'Exception

*En mode dégustation apéritive ~100gr/pers  
Découpées et servies en lamelles devant les invités*



Côte de Boeuf Black Angus - **8,50€**

Côte de Boeuf Maturée 40 jours - **11,50€**

T-bone - **10,00€**

Tomahawk - **15,00€**

Picanha de Boeuf wagyu (50gr) - **15,00€**

Boeuf de Kobe Entrecote (50gr) - **42,50€**

Carré d'Agneau Persillé - **8,50€**



# Nos Viandes d'Exception

En mode repas ~300gr/pers



Côte de Boeuf Black Angus - **26,00€**

Côte de Boeuf Maturée 40 jours - **35,00€**

T-bone - **30,00€**

Tomahawk - **45,00€**

Picanha de Boeuf wagyu - **87,00€**

Boeuf de Kobe Entrecote (200gr) - **170,00€**

Carré d'Agneau Persillé - **26,00€**



# *Pour Accompagner votre Menu*

## **Accompagnement**

- Polenta au Comté
- Légumes de Saison
- Pomme Grenaille
- 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

## **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

## **Fromage et Mesclun**

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



# Nos autres Menus

## Menu Enfant - 13€

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 Végé - 30€

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

Plat  
Pavé de Soja  
Légumes de Saison  
Sauce Curry et Amandes Effilée

Trou Jurassien  
Glace Noix et Macvin

Fromages et Mesclun  
Plateau 2 Fromages (Brie - Comté)



# Carte des Desserts

## Entremets

Croquant Choco - Caramel

5,00€ la part

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

Fraisier ou Framboisier

5,00€ la part

Mousse Fruit ou Vanille, Fruit Frais, Biscuit vanille

Royal Choco - Framboise

5,00€ la part

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

L'Exotique

5,00€ la part

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



## Wedding Cake

7,00 € la part

(mini 50 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.

## Mignardises

2,30 € pièce

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



# Nos animation de Soirée

## Midnight Food

Chariot à Hot Dog

5,00€/pers

Hot Dog et ses Accompagnements  
Sauces - Cornichons - Oignons Frits



## Bar à Spiritueux 40 personnes Minimum

5,00€/pers

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



# Nos Brunchs

## **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



# *Autres Prestations avec Location de Matériel*

- Candy Bar sans Sucreries : 50€ le  
Week-End

- Candy Bar Garni de Sucreries : 85€ le  
Week-End

- Meuble Bar

280x110x50 : 50€ le Week-End

400x110x50 : 80€ le Week-End

- Tente de Réception 5mx10m  
350€ le Week-End



# *À Savoir*

- Sont offerts avec une Prestation Traiteur complète (apéritif, repas et dessert) : Pain (baguette), Café et Thé
- Nous n'appliquons pas le droit de bouchon
  - 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 effective de travail lors de l'événement)
  - Frais de Déplacement ou de Livraison ( en fonction du kilométrage)




*Pour nous contacter*



*Délice & Déco*


TRAITEUR & CAKE  
DESIGNER

Contact : 06.51.98.93.43

 : [deliceetdeco@gmail.com](mailto:deliceetdeco@gmail.com)

 : Délice & Déco

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

 : [www.deliceetdeco.fr](http://www.deliceetdeco.fr)

