



# Aux Délicatesses

**TRAITEUR**



1242 Chemin de la Masse  
01 800 Villieu Loyes Mollon  
Tél. 04 74 61 43 09  
Fax. 09 70 29 82 84  
[www.auxdelicatesses-traiteur.fr](http://www.auxdelicatesses-traiteur.fr)

**Votre traiteur conseil**

TARIFS 2024

# CHERS CLIENTS,



*De la plus petite et jusqu'à la plus grande de vos réceptions, déchargez-vous du souci en faisant appel à un service traiteur compétent :*

- Des prix très étudiés
- Des produits de 1<sup>er</sup> choix
- Des conseils avisés

*Tous ces éléments réunis sont indispensables pour assurer la pleine réussite de vos projets.*

\*\*\*\*\*

*L'organisation d'une réception de qualité, pour laquelle nous pouvons vous garantir une réussite totale, ne saurait être décidée à la seule lecture de ce document.*

\*\*\*\*\*

*Il est indispensable que nous nous rencontrions : d'une part, dans le but de comprendre vos besoins et envies, et d'autre part afin que vous preniez connaissance de la prestation qui va être effectuée au cours de votre réception.*

*Dans le domaine de la cuisine, sachez que notre travail n'a pas de limite, du cocktail le plus simple, au repas le plus élaboré.*

*Nous restons bien entendu à votre entière disposition pour tout autre renseignement.*

*Nous vous remercions par avance de la confiance que vous nous témoignez.*

**Gastronomiquement vôtre,**

**LES DÉLICATESSES**

# GÉNÉRALITÉS SUR LES BUFFETS



*Les repas fastueux des cérémonies de jadis tendent à disparaître, pour être remplacés par des buffets. Cérémonie de baptême, communion, mariage, inauguration ou réception d'affaires, revêtent maintenant le plus souvent cette forme.*

*Un buffet lunch vous libère de tous soucis et apporte une ambiance de fête à votre événement.*

*Cette délégation de pouvoir vous rend dès lors plus disponibles pour vos invités.*

*Selon la nature de l'évènement, et selon vos besoins, nos propositions seront différentes et personnalisées.*

\*\*\*\*\*

## CONDITIONS GENERALES

Conditions de réservations et paiement:

*Toute réservation sera effectuée par écrit, et sera accompagnées d'arrhes qui viendront en déduction de notre facturation. Le règlement définitif interviendra dans les 72 heures qui suivent la réception. Le nombre définitif d'invités sera confirmé au plus tard le vendredi de la semaine précédente, soit 7 jours avant la réception. Au-delà de ce délai, aucune diminution du nombre des invités ne pourra être acceptée, et c'est ce nombre qui sera pris en compte pour la facturation.*



# Aux Délicatesses

TRAITEUR



# NOS MENUS





# Aux Délicatesses

TRAITEUR

## MENU n°1

### **BUFFET APÉRITIF LEGER :**

- . Saveurs gourmandes sur petits toasts
- . Verrine de saison guacamole / crabe
- . Mappemonde de fruits
- . Briochine sésame garnie
- . Pain décoratif garni (rosette, jambon cru, saumon fumé...)
- . Profiterole de canard au porto
- . Mini Bouchée de Bourgogne )
- . Quichette gourmande )
- . Acra ibérique ) *chaud*
- . Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan )
- . Mini Canelé salé )

Plancha : 3 Brochettes assorties

### **BUFFET DINATOIRE LEGER :**

Soleil de Melon (selon saison)  
Jambon cru et Rosette de Lyon  
Barque de délice norvégien et bouquet de crevettes  
Eventail de Terrine maison (Lapin ou forestière)  
Assortiment de 3 compositions de crudités mélangés  
Condiments, mayonnaise, moutarde

### **PLAT CHAUD :**

**Viande et Accompagnements au choix- pages ci-après**  
(à table)

**Fromage blanc à la crème avec ses fruits rouges** (selon saison)  
*(fromages secs assortis pour les convives qui préfèrent)*

### **DESSERT AU BUFFET :**

Macarons, mignardises et Verrines sucrées assorties  
Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison)  
Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Entremet 2 chocolats  
Fruits rouges frais (selon saison)

**PAIN** (michette à table) & **CAFÉ Nespresso**

**PRIX PAR PERSONNE TTC ..... 44.00€ (TVA 10%)**

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

**Supplément de 2.00€/personne**

**pour prestation en château, domaine ou en salle non équipée**



# Aux Délicatesses

TRAITEUR

## MENU n°2

### BUFFET APÉRITIF :

- . Saveurs gourmandes sur petits toasts
  - . Verrine guacamole/crabe
  - . Mini Cuillère (foie gras-poivre ou Saumon fumé-fromage frais)
  - . Mappemonde de fruits et légumes
  - . Profiterole de canard au porto
  - . Briochines garnies (fromage des Alpes et Chorizo)
  - . Pain décoratif garni (rosette, jambon cru, saumon fumé...)
  - . Mini macaron salé (foie gras ou truffe blanche)
- Chaud :
- . Quichette gourmande
  - . Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan
  - . Acra Ibérique
  - . Mini Bouchée de Bourgogne
  - . Mini Canelé salé (2)

**ATELIER** ; Plancha : Brochette de Poulet Yakitori (provençale, curry, buffalo)

Brochette de Saint-Jacques et Gambas marinées

Mignonnette de Caille

**Foie gras poêlé au vinaigre balsamique et toast (+2.00€ / personne)**

### BUFFET DINATOIRE :

Soleil de Melon (selon saison)  
Jambon cru et Rosette de Lyon  
Barque de délice norvégien et bouquet de crevettes  
Eventail de terrine maison (lapin, forestière, poisson)  
Assortiment de 5 compositions de crudités mélangées  
Rosace de poitrine farcie  
Echelle de rôti de porc  
Marquise de Rosbif  
½ Pavé froid de l'Océan  
Condiments, mayonnaise, moutarde

### PLAT CHAUD :

**Viande et Accompagnements au choix- pages ci-après**  
(à table)

**Fromage Blanc à la crème avec ses Fruits Rouges** (selon saison)  
(fromages secs assortis pour ceux qui ne veulent pas de blanc)

### DESSERT AU BUFFET :

Macarons, mignardises et Verrines sucrées assorties  
Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison)  
Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Entremet 2 chocolats  
Fruits rouges frais (selon saison)

**PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso**

**PRIX PAR PERSONNE TTC ..... 46.00€ (TVA 10%)**

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

**Supplément de 2.00€/personne**

**pour prestation en château, domaine ou en salle non équipée**



# Aux Délicatesses

TRAITEUR

## MENU n°3

### BUFFET APÉRITIF :

- . Saveurs gourmandes sur petits toasts
- . Verrine guacamole/crabe
- . Mini Cuillère (foie gras-poire ou Saumon fumé-fromage frais)
- . Mappemonde de fruits et légumes
- . Profiterole de canard au porto
- . Briochines garnies (fromage des Alpes et Chorizo)
- . Pain décoratif garni (rosette, jambon cru, saumon fumé...)
- . Mini macaron salé (foie gras ou truffe blanche)

#### Chaud :

- . Quichette gourmande
- . Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan
- . Acra Ibérique
- . Mini Bouchée de Bourgogne
- . Mini Canelé salé (2)

**ATELIER** ; Plancha : Brochette de Poulet Yakitori (provençale, curry, buffalo)  
Brochette de Saint-Jacques et Gambas marinées  
Mignonnette de Caille

**Foie gras poêlé au vinaigre balsamique et toast (+2.00€ / personne)**

### BUFFET DINATOIRE :

Soleil de Melon (selon saison)  
Jambon cru et Rosette de Lyon  
Barque de délice norvégien et bouquet de crevettes  
Eventail de terrine maison (lapin ou forestière)  
Terrine maison de poisson  
Assortiment de 5 compositions de crudités mélangées  
½ Avocat garni  
Rosace de poitrine farcie  
Echelle de rôti de porc  
Marquise de Rosbif  
Coquelet rôti  
½ Pavé froid de l'Océan  
Condiments, mayonnaise, moutarde

### PLAT CHAUD :

**Viande et Accompagnements au choix- pages ci-après**  
(à table)

**Fromage Blanc à la crème avec ses Fruits Rouges** (selon saison)  
*(fromages secs assortis pour ceux qui ne veulent pas de blanc)*

### DESSERT AU BUFFET :

Macarons, mignardises et Verrines sucrées assorties  
Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison)  
Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Entremet 2 chocolats  
Fruits rouges frais (selon saison)

### PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

**PRIX PAR PERSONNE TTC ..... 49.00€ (TVA 10%)**

**Prix par personne TTC (sans plat chaud) : 38.00€ (TVA 10%)**

(Vaisselle, serviettes, nappes et service non inclus)

**Supplément de 2.00€/personne**

**pour prestation en château, domaine ou en salle non équipée**



# Aux Délicatesses

TRAITEUR

## MENU n°4

### BUFFET APÉRITIF LEGER :

- . Saveurs gourmandes sur petits toasts
  - . Verrine de saison guacamole / crabe
  - . Mappemonde de fruits
  - . Briochine sésame garnie
  - . Pain décoratif garni (rosette, jambon cru, saumon fumé...)
  - . Profiterole de canard au porto
  - . Mini Bouchée de Bourgogne )
  - . Quichette gourmande )
  - . Acra ibérique ) *chaud*
  - . Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan )
  - . Mini Canelé salé )
- Plancha : 3 Brochettes assorties

### REPAS À TABLE :

- Entrée du gourmet  
*(Terrine de foie gras maison, magret de canard fumé, saumon norvégien, chiffonnade de salade)*  
*ou*  
Verdure potagère, Queues d'écrevisses chaudes, avocats et émietté de crabe  
*ou*  
Escalope de Foie gras chaud du Sud-Ouest, sur son toast de pommes caramélisées  
\*\*\*  
Pavé de loup, sauce crème et crustacés  
*ou*  
Soufflé de la Dombe, sauce crème et ciboulette  
*ou*  
Cocotte de Saint-Jacques et Gambas, crème et crustacés  
*ou*  
Velouté de potiron (d'octobre à avril)
- \*\*\*  
Trou Normand (pomme/calvados, poire/williamine ou citron/vodka)  
\*\*\*

### Viande et Accompagnements au choix- pages ci-après

**Fromage Blanc à la crème avec ses Fruits Rouges** (selon saison)  
*(fromages secs assortis pour ceux qui ne veulent pas de blanc)*

### DESSERT AU BUFFET :

- Macarons, mignardises et Verrines sucrées assorties  
Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison)  
Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Entremet 2 chocolats  
Fruits rouges frais (selon saison)

### PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

**PRIX PAR PERSONNE TTC (menu complet) ..... 49.00 € (TVA 10%)**  
**PRIX SANS POISSON ET SANS TROU NORMAND TTC...43.00 € (TVA 10%)**

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

**Supplément de 2.00€/personne**  
**pour prestation en château, domaine en salle non équipée**





# Aux Délicatesses

TRAITEUR

## MENU n°5

### BUFFET APÉRITIF :

- . Saveurs gourmandes sur petits toasts
  - . Verrine guacamole/crabe
  - . Mini Cuillère (foie gras-poire ou Saumon fumé-fromage frais)
  - . Mappemonde de fruits et légumes
  - . Profiterole de canard au porto
  - . Briochines garnies (fromage des Alpes et Chorizo)
  - . Pain décoratif garni (rosette, jambon cru, saumon fumé...)
  - . Mini macaron salé (foie gras ou truffe blanche)
- Chaud :
- . Quichette gourmande
  - . Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan
  - . Acra Ibérique
  - . Mini Bouchée de Bourgogne
  - . Mini Canelé salé (2)

**ATELIER** ; Plancha : Brochette de Poulet Yakitori (provençale, curry, buffalo)  
Brochette de Saint-Jacques et Gambas marinées  
Mignonnette de Caille

**Foie gras poêlé au vinaigre balsamique et toast (+2.00€ / personne)**

### REPAS À TABLE:

Entrée du gourmet  
(terrines de foie gras maison, magret de canard fumé, saumon norvégien, chiffonnade de salade)

*ou*

Verdure potagère, Queues d'écrevisses chaudes, avocats et émietté de crabe

*ou*

Escalope de Foie gras chaud du Sud-Ouest, sur son toast de pommes caramélisées

\*\*\*

Pavé de loup, sauce crème et crustacés

*ou*

Soufflé de la Dombes, sauce crème et ciboulette

*ou*

Cocotte de Saint-Jacques et Gambas, crème et crustacés

*ou*

Mise en bouche du moment

*ou*

Velouté de potiron (d'octobre à avril)

\*\*\*

Trou Normand (pomme/calvados, poire/williamine ou citron/vodka)

\*\*\*

**Viande et Accompagnements au choix- pages ci-après**

**Fromage Blanc à la crème avec ses Fruits Rouges** (selon saison)  
(fromages secs assortis pour ceux qui ne veulent pas de blanc)

### DESSERT AU BUFFET :

Macarons, mignardises et Verrines sucrées assorties  
Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison)  
Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Entremet 2 chocolats  
Fruits rouges frais (selon saison)

### PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

**PRIX PAR PERSONNE TTC (menu complet) ..... 51.00 € (TVA 10%)**  
**PRIX avec 1 seule entrée et sans trou normand TTC...45.00 € (TVA 10%)**  
(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

**Supplément de 2.00€/personne**  
**pour prestation en château, domaine ou en salle non équipée**



# Aux Délicatesses

TRAITEUR

## MENU n°6 : Cocktail prestige et repas à table

### APÉRITIF :

#### Miniatures chaudes

(servies aux invités)

- . Cassolette de poulet aux morilles
- . Cassolette de Saint-Jacques et Queues d'écrevisses
- . Mini bouchée de Bourgogne
- . Acra ibérique
- . Quichette gourmande
  
- . Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan
- . Mini canelé salé

#### ATELIER :

##### Plancha:

Brochette de Poulet Yakitori : provençale, curry, buffalo

Brochette de Saint-Jacques et Gambas

Mignonnette de Caille

##### Point chaud :

Foie gras poêlé déglacé au vinaigre balsamique sur toast

#### Miniatures froides

(sur le buffet)

- . Saveurs gourmandes sur petits toasts
- . Mappemonde de fruits
- . Mappemonde de légumes
- . Briochines garnies (fromage des Alpes et Chorizo)
- . Profiterole mousse de canard au porto
- . Verrine guacamole / crabe
- . Pain décoratif garni (rosette, jambon cru, saumon fumé)
- . Mini Cuillère foie gras/poire ou Saumon fumé/fromage frais
- . Mini Macaron salé (foie gras ou truffe blanche)

### REPAS À TABLE :

Entrée du gourmet

*(terrines de foie gras maison, magret de canard fumé, saumon norvégien, chiffonnade de salade)*

**ou**

Verdure potagère, Queues d'écrevisses chaudes, avocats et émietté de crabe

**ou**

Escalope de Foie gras chaud du Sud-Ouest, sur son toast de pommes caramélisées

**ou**

Pavé de loup, sauce crème et crustacés

**ou**

Soufflé de la Dombe, sauce crème et ciboulette

**ou**

Cocotte de Saint-Jacques et Gambas, crème et crustacés

**ou**

Mise en bouche du moment

**ou**

Velouté de potiron (d'octobre à avril)

\*\*\*

**Viande et Accompagnements au choix – pages ci-après**

**Fromage Blanc à la crème avec ses Fruits Rouges** (selon saison)

*(fromages secs assortis pour ceux qui ne veulent pas de blanc)*

### DESSERT AU BUFFET :

Macarons, mignardises et Verrines sucrées assorties

Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison)

Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Entremet 2 chocolats

Fruits rouges frais (selon saison)

**PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso**

**PRIX PAR PERSONNE TTC (menu complet) ..... 51.00 € (TVA 10%)**

**PRIX SANS ENTRÉE TTC..... 43.00 € (TVA 10%)**

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

**Supplément de 2.00€/personne, pour prestation en château, domaine ou en salle non équipée**



# Aux Délicatesses

TRAITEUR

## MENU n°7 : Cocktail prestige et buffet froid

### APÉRITIF :

#### Miniatures chaudes

(servies aux invités)

- . Cassolette de poulet aux morilles
- . Cassolette de Saint-Jacques et Queues d'écrevisses
- . Mini bouchée de Bourgogne
- . Acra ibérique
- . Quichette gourmande
- . Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan
- . Mini canelé salé

#### ATELIER :

##### Plancha:

Brochette de Poulet Yakitori : provençale, curry, buffalo

Brochette de Saint-Jacques et Gambas

Mignonnette de Caille

##### Point chaud :

Foie gras poêlé déglacé au vinaigre balsamique sur toast

#### Miniatures froides

(sur le buffet)

- . Saveurs gourmandes sur petits toasts
- . Mappemonde de fruits
- . Mappemonde de légumes
- . Briochines garnies (fromage des Alpes et Chorizo)
- . Profiterole mousse de canard au porto
- . Verrine guacamole / crabe
- . Pain décoratif garni (rosette, jambon cru, saumon fumé)
- . Mini Cuillère foie gras/poire ou Saumon fumé/fromage frais
- . Mini Macaron salé (foie gras ou truffe blanche)

### BUFFET DINATOIRE :

Soleil de Melon (selon saison)  
Jambon cru et Rosette de Lyon  
Barque de délice norvégien et bouquet de crevettes  
Eventail de terrine maison ( lapin ou forestière)  
Assortiment de 5 compositions de crudités mélangées  
½ Avocat garni  
Rosace de poitrine farcie  
Echelle de rôti de porc  
Marquise de Rosbif  
½ Pavé froid de l'Océan  
Condiments, mayonnaise, moutarde

### DESSERT AU BUFFET :

Macarons, mignardises et Verrines sucrées assorties  
Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison)  
Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Entremet 2 chocolats  
Fruits rouges frais (selon saison)

### PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

**PRIX PAR PERSONNE TTC ..... 48.00 € (TVA 10%)**

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

**Supplément de 2.00€/personne**

**pour prestation en château, domaine ou en salle non équipée**



# Aux Délicatesses

TRAITEUR

## MENU n°8 : Cocktail et repas debout

### BUFFET APÉRITIF LEGER :

- . Saveurs gourmandes sur petits toasts
- . Verrine de saison guacamole / crabe
- . Mappemonde de fruits
- . Briochines sésame garnies (fromage des Alpes et chorizo)
- . Pain décoratif garni (rosette, jambon cru, saumon fumé...)
- . Profiterole de canard au porto
- . Mini Bouchée de Bourgogne )
- . Quichette gourmande )
- . Acra ibérique ) *chaud*
- . Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan )
- . Mini canelé salé )

### BUFFET DINATOIRE : (présentation piquée ou bigoudis)

Melon en cube (selon saison)  
Jambon cru et Rosette de Lyon  
Barque de délice norvégien et bouquet de crevettes  
Eventail de terrine maison (f lapin ou forestière)  
Assortiment de 5 compositions de crudités mélangées en barquette  
½ Avocat garni  
Rosace de poitrine farcie  
Echelle de rôti de porc  
Marquise de Rosbif  
½ Pavé froid de l'Océan  
Condiments, mayonnaise, moutarde

**ATELIER** ; Plancha : Brochette de Poulet Yakitori (provençale, curry, buffalo)  
Brochette de Saint-Jacques et Gambas marinées  
Mignonnette de Caille

Plateau de fromages secs assortis coupés (au buffet)

### DESSERT AU BUFFET :

6 Petits fours de soirée assortis  
Fruits rouges frais (selon saison)

### PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

**PRIX PAR PERSONNE TTC ..... 49.00 € (TVA 10%)**

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

**Supplément de 2.00€/personne**

**pour prestation en château, domaine ou en salle non équipée**



# Aux Délicatesses

TRAITEUR

## LES VIANDES

Noix de veau braisée (origine France)  
ou  
Suprême de Pintadeau fermier braisé forestier  
ou  
Eventail de magret d'oie (sous réserve de disponibilité)  
ou  
Filet de canette de Barbarie aux Baies Roses  
ou  
Pavé de charolais au poivre vert ou au Gamay (origine France)  
ou  
Mignon de porc sauce forestière  
ou  
Suprême de Volaille fermière à la crème  
ou  
Magret de canard du Sud-Ouest, au miel épicé  
ou  
Moëlleux de Pintade aux cèpes  
Ou  
Noix de Jambon rôtie au miel  
Ou  
Cuissot de Porcelet rôti

### **Avec supplément de 2.00 € / personne :**

Fondant de grenadin de veau à l'échalote (origine France)  
ou  
Suprême de Poulet fermier à la crème et aux morilles

### **Les Broches**

### **Avec supplément de 2.00 € / personne :**

Cochon de lait à la Broche  
ou  
Cuissot de Veau à la broche (origine France)  
Ou  
Jambon de porc braisé  
*Viandes d'origine de tout pays (UE)*

## LES POISSONS

Filet de loup sauce crème et crustacé  
ou  
Omble Chevallier, sauce forestière (+2.00€)



# Aux Délicatesses

TRAITEUR

## LES LÉGUMES

### 3 légumes ou féculents au choix

Gratin dauphinois

ou

Millefeuille de courgettes, tomates et ravioles

ou

Risotto aux champignons des bois ou aux pointes d'asperges vertes ou nature

ou

Rosace dauphinoise

Ou

Pommes grenaille à l'huile d'olive

Ou

Crumble de Vittelotte aux éclats d'amandes

Ou

Moëlleux de pomme de terre, cœur morilles

\* et \*

Tomates provençales

ou

Tomates, brunoise de légumes provençaux

ou

Tomates cerises en grappe, confites à l'huile d'olive

Ou

Pressé de Carottes en 2 façons

\* et \*

Fondant de courgettes

ou

Bouquet de Haricots verts en lien végétal

ou

Eclaté de Champignons à la crème

ou

Poêlée de Champignons des bois

ou

Tian de légumes d'été



**Aux Délicatesses**

**TRAITEUR**

## **LES ENFANTS**

### **MENU ENFANT**

½ Cocktail

Assiette de charcuterie (jambon, rosette, salade verte) ou entrée au buffet

Filet de poulet rôti et gratin dauphinois

Fromage blanc à la crème

Dessert comme les adultes

**PRIX PAR ENFANT TTC ..... 18.50 €**



**Aux Délicatesses**

**TRAITEUR**

## LES INVITÉS

**Pour les personnes supplémentaires invitées seulement à l'apéritif**

\* BUFFET APÉRITIF pour Menus 1, 4 et 8

Forfait TTC.....14.50 € / personne

\* BUFFET APERITIF pour Menus 2, 3, 5

Forfait TTC.....17.00 € / personne

\* BUFFET APERITIF pour Menus 6 et 7

Forfait TTC ..... 20.00 € / personne

\*\*\*

**Pour les personnes invitées seulement aux desserts**

Forfait TTC ..... 7.00 € / personne





Aux Délicatesses

TRAITEUR

## LES OPTIONS

Une PIECE MONTEE de choux

3 choux par personne .....7.50 € TTC/personne

Un WEDDING CAKE à la française.....7.00 € TTC/personne  
(sans pâte à sucre)

\* Une CASCADE (Champagne ou Pétillant)..... 75.00 € TTC  
*(bouteilles fournies par le client)*



# Aux Délicatesses

TRAITEUR

## **BRUNCH DU LENDEMAIN :**

*Par personne et toutes taxes comprises (TTC)*

**Choix n°1 :** **7.50 €**

Charcuterie : Jambon cru, rosette, Terrine maison  
3 Sortes de salades composées  
Condiments, moutarde

**Choix n°2 :** **10.00 €**

Charcuterie : Jambon cru, rosette, Terrine maison  
3 Sortes de salades composées  
Viande froide : Rôti de porc, Rosbif  
Condiments, moutarde

**Choix n°3 :** **12.50 €**

Charcuterie : Jambon cru, rosette, Terrine maison  
3 Sortes de salades composées  
Viande froide : Rôti de porc, Rosbif  
Plateau de fromages  
Condiments, moutarde

**Choix n°4 :** **15.00 €**

Charcuterie : Jambon cru, rosette, Terrine maison  
3 Sortes de salades composées  
Viande froide : Rôti de porc, Rosbif  
Plateau de fromages  
2 Mignardises sucrées  
Condiments, moutarde

\*\*\*\*\*

**Choix de salades et composition :**

**Taboulé :** Semoule, Tomates, Poivrons et Citron

**Piémontaise :** Pomme de terre, Tomates, Cervelas, Oeufs, Cornichons, Echalote, Mayonnaise

**Niçoise :** Pomme de terre, Haricots verts, Tomates, Thon, Œufs

**Grecque :** Féta, Concombre, Tomates, Olives noires, Poivrons, Echalotes

**Océane :** Pâtes tricoloris, Crevettes, Surimi, Poivrons, Echalotes

**Lentilles :** Lardons, Echalotes, Lentilles, Oignons, Œufs, Vinaigrette

**Mexicaine :** Riz, Haricots rouges, Maïs, Poivrons



# Aux Délicatesses

TRAITEUR

## Liste des Boissons Pour l'Apéritif :

### Alcools : 6.00 € TTC / Personne

#### 2 alcools au choix

- Punch
- Framboisine (Vin rosé, Sirop de framboise, Crème de Framboise, 1 Framboise )
- Mojito
- Sangria
- Marquissette (Vin blanc, Limonade, Pétillant, Rhum, Sucre, Citron, Orange)
- Kir Pétillant (crème framboise, ou pêche, ou cassis)
- Chardonnay blanc
- Spritz Apérol
- Soupe de Champagne (Cointreau, Sirop de sucre de canne, jus de citron, Champagne) **+ 2.50€**

### Soft : + 2.00 € TTC / Personne

- Coca-Cola
- Jus de fruits (Pomme – Orange)
- Eau plate
- Eau Gazeuse
- Ice-Tea ou Orangina



# Aux Délicatesses

TRAITEUR

## Liste des Boissons Pour le repas:

### Choix n°1

Prix par personne : 11.50€ ttc

- Vin Blanc Chablis « Le Finage »
- Vin Rouge Bourgogne Mercurey
- Ou
- Vin rouge Maranges premier cru
- Eau plate et gazeuse en bouteilles en verre (à volonté)
- 

\*\*\*\*\*

### Choix n°2

Prix par personne : 9.00€ ttc

- Vin blanc Saint-Véran
- Ou
- Vin blanc Lubéron
- Vin rouge Crozes Hermitage
- Ou
- Vin rouge Pinot Noir
- Ou
- Vin rouge Lubéron
- Eau plate et gazeuse en bouteilles en verre (à volonté)

\*\*\*\*\*

### Choix n°3

Prix par personne : 7.00€ ttc

- Vin blanc Chardonnay Javelles
- Ou
- Vin Blanc Viogner Javelles
- Ou
- Vin Rosé Magic Provence
- Ou
- Vin rosé Valadas Provence
- Vin rouge Syrah Pays d'Oc
- Ou
- Vin rouge « les Magérans », Côtes du Rhône
- Eau plate et gazeuse en bouteilles en verre (à volonté)

\*\*\*\*\*

## Liste des Boissons Pour le dessert:

- Cerdon, méthode ancestrale
- Champagne Jacquart

Prix par personne : 3.00€ tt

Prix par personne : 7.00€ ttc

## Eau plate et gazeuse pour le repas (bouteilles en verre consignées)

- Prix par personne : 2.00€ ttc



# Aux Délicatesses

TRAITEUR

Nous vous proposons la mise à disposition de tireuses à bières, pour toute commande de fût.

Notre carte de bières :

<b>Bières Fûts</b>	<b>Cont.</b>	<b>Tarifs (ttc)</b>
AFFLIGEM BLONDE 6.7°	8 L	61.00 €
AFFLIGEM BLANCHE 4.8°	8 L	61.00 €
BIRRA MORETTI 4.6°	8 L	57.00 €
HEINEKEN 5°	8 L	59.00 €
AFFLIGEM Ambrée	20 L	115.00 €
METEOR PILS 5 ° (Blonde)	30 L	99,00 €
PELFORTH Blonde	30 L	120.00 €
MUTZIG LUXE 33EXP	30 L	105.00 €
HEINEKEN SILVER	30 L	122.00 €

