



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

Votre traiteur conseil

TARIFS 2027

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^{er} 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 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 disponible pour vos invités.

Selon la nature de l'évènement, et selon vos besoins, nos propositions seront différentes et personnalisées. Tous nos menus peuvent être adaptés à des régimes spécifiques (menus végétariens, sans gluten....)

CONDITIONS GENERALES

Conditions de réservations et paiement :

Toute réservation sera effectuée par écrit, et sera accompagnée d'acomptes 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:

Pièces froides servies au buffet :

Assortiment de toasts
Verrines
Pain décoratif garni
Mini Cuillère (foie gras-poire ou Saumon fumé-fromage frais)
Mappemonde de fruits et légumes
Chou mousse de canard au porto
Mini burgers et mini briochins

Pièces chaudes servies sur plateau :

Quichette gourmande
Acra Ibérique
Mini Bouchée de Bourgogne
Mini Canelé salé

ATELIER PLANCHA :

3 Brochettes assorties

ENTREE AU BUFFET :

Jambon cru, Rosette de Lyon
Terrines maison
Saumon fumé, crevettes
Terrine de poisson
Assortiment de 3 salades composées
Melon (selon saison)
Condiments, mayonnaise, moutarde

Plat chaud à table : Viande et Accompagnements au choix

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 :

Assortiment d'entremets : Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison),
Framboisier, Royal chocolat, 2 Chocolats
Macarons, mignardises et verrines sucrées assorties
Fruits rouges frais (selon saison)

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

Prix du menu complet : 45.00€ ttc par personne

Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus



Aux Délicatesses

TRAITEUR

MENU n°2 : entrée au buffet

BUFFET APÉRITIF :

Pièces froides servies au buffet :

Assortiment de toasts
Verrines
Pain décoratif garni
Mini macaron salé (foie gras ou truffe blanche)
Mini Cuillère (foie gras-poire ou Saumon fumé-fromage frais)
Mappemonde de fruits et légumes
Chou mousse de canard au porto
Mini burgers et mini briochins

Pièces chaudes servies sur plateau :

Quichette gourmande
Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan
Acra Ibérique
Mini Bouchée de Bourgogne
Mini Canelé salé

ATELIER PLANCHA :

Brochette de poulet mariné
Brochette de Saint-Jacques et Gambas marinées
Mignonnette de Caille

Foie gras poêlé au vinaigre balsamique et toast (supplément 2.00€)

ENTREE AU BUFFET :

Jambon cru, Rosette de Lyon
Terrines maison
Rôti de porc
Rosbif
Saumon fumé, crevettes
Terrine de poisson
½ pavé de poisson froid
Assortiment de 5 salades composées
Melon (selon saison)
½ Avocat garni
Condiments, mayonnaise, moutarde

Plat chaud à table: Viande et Accompagnements au choix

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 :

Assortiment d'entremets : Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison), Framboisier, Royal chocolat, 2 Chocolats
Macarons, mignardises et verrines sucrées assorties
Fruits rouges frais (selon saison)

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

Prix du menu complet : 47.00€ ttc par personne
Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus



Aux Délicatesses

TRAITEUR

MENU n°3

BUFFET APÉRITIF LEGER :

Pièces froides servies au buffet :

Assortiment de toasts
Verrines
Cuillère saumon fumé/caillé bressan ou foie gras/compotée de poire
Pain décoratif garni
Mappemonde de fruits et légumes
Chou mousse de canard au porto
Mini burgers et mini briochins

Pièces chaudes servies sur plateau :

Quichette gourmande
Acra Ibérique
Mini Bouchée de Bourgogne
Mini Canelé salé

ATELIER PLANCHA :

3 brochettes assorties

REPAS À TABLE :

Entrée du gourmet
(Terrine de foie gras maison, magret de canard fumé, saumon, compotée de poire, salade)

ou

Verdure potagère, queues d'écrevisses chaudes, avocat et émietté de crabe

ou

Escalope de foie gras chaud du sud-ouest, sur 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

Velouté de potiron et tranche de lard grillée (selon saison)

Trou Normand (poire/Williamine ou pomme/Calvados 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 :

Assortiment d'entremets : Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison),
Framboisier, Royal chocolat, 2 Chocolats
Macarons, mignardises et verrines sucrées assorties
Fruits rouges frais (selon saison)

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

Prix du menu complet : 50.00€ ttc par personne

Prix du menu sans poisson/sans trou normand : 44.00€ ttc par personne

Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus



Aux Délicatesses

TRAITEUR

MENU n°4 : 2 entrées, trou normand

BUFFET APÉRITIF :

Pièces froides servies au buffet :

Assortiment de toasts
Verrines
Pain décoratif garni
Mini macaron salé (foie gras ou truffe blanche)
Mini Cuillère (foie gras-poire ou Saumon fumé-fromage frais)
Mappemonde de fruits et légumes
Chou mousse de canard au porto
Mini burgers et mini briochins

Pièces chaudes servies sur plateau :

Quichette gourmande
Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan
Acra Ibérique
Mini Bouchée de Bourgogne
Mini Canelé salé

ATELIER PLANCHA :

Brochette de poulet mariné
Brochette de Saint-Jacques et Gambas marinées
Mignonnette de Caille

Foie gras poêlé au vinaigre balsamique et toast (supplément 2.00€)

REPAS À TABLE :

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

ou

Verdure potagère, queues d'écrevisses chaudes, avocat et émietté de crabe

ou

Escalope de foie gras chaud du sud-ouest, sur 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

Trou Normand (poire/Williamine ou pomme/Calvados 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 :

Assortiment d'entremets : Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison), Framboisier, Royal chocolat, 2 Chocolats
Macarons, mignardises et verrines sucrées assorties
Fruits rouges frais (selon saison)

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

Prix du menu complet : 52.00€ ttc par personne

Prix avec 1 seule entrée/sans trou normand : 46.00€ ttc par personne

Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus



Aux Délicatesses

TRAITEUR

MENU n°5 : Cocktail prestige et repas à table

BUFFET APÉRITIF :

Pièces chaudes servies sur plateau :

Cassolette de poulet aux morilles
Cassolette de Saint-Jacques
Mini bouchée de Bourgogne
Acra ibérique
Quichette gourmande
Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan
Mini canelé salé

ATELIER PLANCHA :

Brochette de poulet mariné
Brochette de Saint-Jacques et Gambas
Mignonnette de Caille
Foie gras poêlé déglacé au vinaigre balsamique sur toast

Pièces froides servies au buffet :

Assortiment de toasts
Verrines
Pain décoratif garni
Mini macaron salé (foie gras ou truffe blanche)
Mini Cuillère (foie gras-poire ou Saumon fumé-fromage frais)
Mappemonde de fruits et légumes
Chou mousse de canard au porto
Mini burgers et mini briochins

REPAS À TABLE :

Entrée du gourmet

(Terrine de foie gras maison, magret de canard fumé, saumon norvégien, compotée de poire, salade)

ou

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

ou

Escalope de foie gras chaud du sud-ouest, sur pommes caramélisées

ou

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)

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 :

Assortiment d'entremets : Tarte au citron meringuée, Mousse mangue/passion, Fraisier (selon saison)

Framboisier, Royal chocolat, Entremet 2 chocolats

Macarons, mignardises et Verrines sucrées assorties

Fruits rouges frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

Prix du menu complet : 52.00€ ttc par personne

Prix du menu sans entrée : 44.00€ ttc par personne

Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus



Aux Délicatesses

TRAITEUR

MENU n°6 : Cocktail et repas debout

BUFFET APÉRITIF LEGER :

Pièces froides servies au buffet :

Assortiment de toasts
Verrines
Pain décoratif garni
Mappemonde de fruits et légumes
Chou mousse de canard au porto
Mini burgers et mini briochins

Pièces chaudes servies sur plateau :

Quichette gourmande
Œuf miroir de caille sur sablé de parmesan
Acra Ibérique
Mini Bouchée de Bourgogne
Mini Canelé salé

BUFFET DINATOIRE présenté en portions individuelles pour consommer debout :

Jambon cru, Rosette de Lyon
Terrines maison
Rôti de porc
Rosbif

Saumon fumé, crevettes
Terrine de poisson
½ pavé de poisson froid

Assortiment de 5 salades composées
½ avocat garni
Melon (selon saison)

Condiments, mayonnaise, moutarde

ATELIER PLANCHA :

Brochette de poulet mariné
Brochette de Saint-Jacques et Gambas
Mignonnette de Caille

Plateau de fromages secs assortis coupés, au buffet

DESSERT AU BUFFET :

Assortiment de 6 Macarons, mignardises et Verrines sucrées
Fruits rouges frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

Prix du menu complet : 50.00€ ttc par personne

Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus

LES VIANDES

Noix de veau braisée (origine France)

Suprême de Pintadeau fermier braisé forestier

Filet de canette de Barbarie aux Baies Roses

Pavé de charolais au poivre vert (origine France)

Mignon de porc sauce forestière

Suprême de Volaille fermière à la crème

Magret de canard du Sud-Ouest, au miel épicé

Moelleux de Pintade aux cèpes

Noix de Jambon rôtie au miel

Cuissot de Porcelet rôti

Avec supplément de 2.00 € / personne :

Fondant de grenadin de veau à l'échalote (origine France)

Suprême de Poulet fermier à la crème et aux morilles

Les Broches

Avec supplément de 2.00 € / personne :

Cochon de lait

Cuissot de Veau (origine France)

Jambon de porc braisé

Viandes d'origine de tous pays (UE)

LES POISSONS

Filet de loup sauce crème et crustacés

Omble chevalier, sauce au beurre blanc (+2.00€)



Aux Délicatesses

TRAITEUR

LES LÉGUMES

3 légumes ou féculents au choix

Gratin dauphinois

Millefeuille de courgettes, tomates et ravioles

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

Rosace dauphinoise

Pommes grenaille à l'huile d'olive

Crumble de Vitelotte aux éclats d'amandes

Moelleux de pomme de terre, cœur morilles

* et *

Tomates provençales

Tomates, brunoise de légumes provençaux

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

Pressé de Carottes en 2 façons

* et *

Fondant de courgettes

Bouquet de Haricots verts en lien végétal

Eclaté de champignons à la crème

Poêlée de Champignons des bois

Tian de légumes d'été



Aux Délicatesses

TRAITEUR

LES ENFANTS

MENU ENFANT

Prix par enfant ttc 18.50 €

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

LES OPTIONS

PIECE MONTEE de choux (*3 choux par personne*) 7.50 € ttc/personne

WEDDING CAKE à la française (*sans pâte à sucre*) 7.00 € ttc/personne

CASCADE DE CHAMPAGNE (*bouteilles fournies par le client*) 75.00 € ttc

LES INVITÉS

Pour les personnes supplémentaires invitées seulement à l'apéritif

BUFFET APÉRITIF pour menus 1, 3 et 6 14.50 € / personne

BUFFET APERITIF pour menus 2, 4 17.00 € / personne

BUFFET APERITIF pour menu 5 20.00 € / personne

Pour les personnes invitées seulement au dessert 7.00 € / personne



Aux Délicatesses

TRAITEUR

BRUNCH DU LENDEMAIN :

Par personne 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

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€**

Softs : 2.00 € ttc / personne

Coca-Cola

Jus de fruits (Pomme – Orange)

Eau plate

Eau Gazeuse

Ice-Tea ou Orangina



Aux Délicatesses

TRAITEUR

Boissons du repas

Choix n°1

Prix par personne : 11.50€ ttc

Vin Blanc *Chablis « Le Finage »*

Et

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 *Luberon*

Et

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*

Et

Vin rouge *Syrah Pays d'Oc* **Ou** Vin rouge « *les Magérans* », *Côtes du Rhône*

Eau plate et gazeuse en bouteilles en verre (*à volonté*)

Boissons du dessert

Cerdon, méthode ancestrale

Prix par personne : 3.00€ ttc

Champagne

Prix par personne : 7.00€ ttc

Sans forfait vins :

Eau plate et gazeuse pour le repas (bouteilles en verre consignées) Prix par personne : 2.00€ ttc

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

Notre carte de bières :

Bières Fûts	Cont.	Tarifs (ttc)
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 €

