

JOURS de FÊTE 2025



Delavier

delaviertraiteur.com

LA MAISON DELAVIER

VOUS SOUHAITE DE BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE ET UNE TRÈS BELLE ANNÉE 2026

Notre entreprise se veut avant tout « ARTISANALE », élaborant ses produits selon les méthodes traditionnelles tout en développant l'innovation de façon régulière ; 2 atouts mis au service de nos clients depuis plus de 51 ans.

ATTENTION : pendant les fêtes de fin d'année, un acompte d'environ 50% vous sera demandé lors de la prise de commande. Toute annulation de moins de 72 heures avant la date prévue pour le retrait de la commande entraînera l'encaissement définitif de cet acompte.

Les commandes peuvent être prises soit par téléphone au 03.21.51.36.74, soit sur notre site internet www.delaviertraiteur.com dans la rubrique « commander en ligne » ou soit directement en magasin.



Découvrez le casier traiteur

Un imprévu, envie d'un repas pour le midi ou tout simplement de déguster un plat de qualité

Horaires du Kiosque

Du dimanche au jeudi : 6h30 - 22h00

Du vendredi au samedi : 6h30 - 23h00

Adresse du Kiosque

Situé au 91 rue du Temple - Arras
À proximité de l'université

LE FROID

Les Bouchées fines

- Bille de foie gras, sablé, cassis ①
- Palet chèvre, Lomo ②
- Crackers saumon fumé, légumes, citron ③

16.90€
12 pièces

Les Tout-choux

- Choux chapon, poireaux
- Mini Paris-Brest maroilles, chorizo
- Eclair Gambas, carottes, orange

15.90€
12 pièces

Les Verrines festives

- St-Jacques, safran, riz au lait ④
- Rossini (bœuf, foie gras, truffe)
- Céleri, Comté

18.90€
9 pièces

Mini-pâté en croûte

façon Richelieu

3.95€/100g

Pain surprise

- Jambon cru
- Mousson de canard
- Rillettes d'oie
- Saumon fumé
- Comté

39.95€
60 pièces



①



②



③



④

LE CHAUD

Petits-fours chauds 5

(assortiment)

- Quiche
- Volaille
- Pizza
- Poisson

9.90€
12 pièces

Le Festif

- Chou d'escargot
- Croque-monsieur au saumon fumé
- Gambas panée

13.95€
12 pièces

Les Financiers

- Camembert, truffe
- Roquefort, noix, pancetta
- Tomates confites, pesto, ventricina

12.50€
12 pièces

Les Bonbons 6

- 4 croustillants St-Jacques
- 4 croustillants au foie gras et noisettes

14.50€
8 pièces

Les Burgers en fête

- Effiloché de canard, oignon
- Saumon fumé, aneth
- St-Jacques, chutney de mangue 7

14.95€
9 pièces

Mini-boudins cocktail

(assortiment)

- Noir
- Blanc
- Francfort

3.95€/100g

À LA COUPE

Terrine de langouste

4.35€/100g

Terrine de saumon

3.85€/100g

Foie gras de canard nature 8

15.95€/100g

Foie gras de canard truffé 3%

19.99€/100g

Langue Lucullus

13.90€/100g

Saumon fumé tranché main 9

7.50€/100g

LES GALANTINES ET PÂTÉS EN CROÛTE

Galantine de Noël

Chapon, boudin, pistache

3.95€/100g

Galantine de Sanglier, aïrelles

3.95€/100g

Galantine de Canard et foie gras

3.95€/100g

Véritable porcelet farci

4.95€/100g

Pâté en croûte de canard et foie gras 10

3.95€/100g

Pâté en croûte de la mer

4.30€/100g



5



6



7



8



9



10

LE FROID

Duo du Sud-ouest

- Perle de foie gras (foie gras, oignon, cassis, crumble) **11**
- Millefeuille de Magret (magret de canard fumé, champignons)

9.90€

Sphère de saumon **12**

Mousse de chèvre frais, tartare de saumon fumé, aneth, gelée de citron

8.95€

Verrine des fêtes** **13**

Superposition de mousse de petits pois mentholée, farce de dinde, amande, crumble

7.50€

Coupelle de la mer*

½ pavé de saumon, brochette de crevettes, crabe façon cocktail, crevettes décortiquées

8.50€

½ langouste à la

Parisienne

½ langouste présentée sur assiette avec sa chair glacée, accompagnée de perles marines et son coulis de crustacés

24.90€

Filet de saumon

Bellevue

Filet de saumon Norvégien sur lit de perles marines, œufs durs, tomates et crevettes bouquet

8.95€/pers
8 personnes
mini



11



12



13

LE CHAUD

Boudin blanc nature

1.99€/100g

Boudin blanc à la truffe

Tuber melanosporum

2.59€/100g

Bouchée à la reine festive

4.30€

Vol-au-vent ris de veau

4.70€

Boudin blanc et sa compote de pomme

5.50€

Bouchée de la mer au Riesling

5.20€

Parfait des sous-bois*

Fondue de girolles, réduction de jus de veau, gratiné de cubes de panais, butternut et châtaignes enrobées d'une béchamel, crumble

7.00€

Parfait de ravioles d'homard et écrevisses*

Pâtes à l'encre de seiche, farcies garnies d'écrevisses et de homard, bouillon aux baies de Timur et Sichuan et pointes d'asperges grillées

8.50€



Coupelle d'églefin façon

Comtesse Jeanne*

Dos d'églefin, sauce fumet de poisson et réduction d'orange

8.50€

Coupelle de St-Jacques*

Noix de St-Jacques poêlées, crevettes et sauce crémée

7.90€

Coupelle de duo de limande et saumon*

Filet de limande garni d'une farce aux 2 saumons, sauce safranée

7.50€

Coquille de St-Jacques à la Normande

Noix de St-Jacques pochées avec corail, crevettes, champignons

7.90€

Escargots de Bourgogne

8.50€
la douzaine

Brioche de chapon

brioche garnie d'une sauce forestière surmonté de chapon, pleurote, butternut et fève

7.30€

* + 2.00€ de consigne
** + 1.50€ de consigne

Les Plats

Prix par personne avec garniture
Par souci d'organisation, tous les plats
seront en barquette individuelle.

Cœur de filet de pintade

Filet de pintade rôti, risotto
parfumé à la truffe, crémeux de
ventrèche fumée, éclats de lard
grillé

15.50€

Mendiant de Canette 14

Filet de canette farci d'un
mendiant (pistache, abricot,
noisette, amande pruneau)
accompagné d'une poêlée
de petit épeautre asperges et
morilles, mousseline de panais
et sauce jus de veau

15.90€

La paupiette des fêtes

Paupiette de veau garnie d'une
farce fine au foie gras, effeuillé de
pommes de terre et son coloris
de légumes 15, carottes glacées
miel / orange

15.50€

La Pomme de ris de veau

Ris de veau entier poché,
mélange forestier et asperge,
tagliatelle et crème d'ail

16.50€

Daube de sanglier

Sauté de sanglier mariné, poire
pochée, carottes fondantes
et pommes dauphine, sauce
vigneronne

15.50€

Dos de cabillaud de Terre Neuve

Plein filet de cabillaud poché,
poêlée de légumes anciens,
girasoli d'asperges, infusion
citronnelle

16.50€

Mini rôti de chapon

Cuisse de Chapon désossée,
farci, braisée, embeurré
hivernale (butternut et mini-
choux de Bruxelles), lingot de
polenta, écrasé de topinambours,
réduction cognac et jus de veau

15.50€

Duo de garnitures

4.60€



Le Plateau raclette des fêtes

Assortiment de 200g de charcuterie par personne : pavé maigre italien, jambon
cuit à la truffe, coppa, jambon cru, mortadelle à la pistache, bacon, rosette
+ option fromage à 3.50€/pers

10.50€/pers
4 personnes
mini

La Plancha festive 16

Assortiment de 250g de viande par personne : pavé de boeuf, mini-escalope de
dinde, mini-pavé de mignon de porc mariné, mini-escalope de veau, mini-côte
d'agneau, mini-crêpinette de chapon et girolles, gambas, tomates, poivrons,
courgettes, oignons rouges.

14.90€/pers
4 personnes
mini

Exclusivement du 23/12 au 31/12/2025, les
autres formules «plancha» et «raclette» ne
seront pas disponibles.

Les Sauces Party

Boîte de 4 sauces

11.90€



14



15



16

Les Viandes

LES RÔTIS ET VOLAILLES FARCIES

Canette désossée farcie

façon du Gers

Canette, farce de volaille et porc, foies de volaille, Armagnac, canard confit, foie gras

26.90€/kg
4/6 pers

Pintade désossée farcie

façon forestière 17

Pintade, farce de volaille et porc, foies de volaille, porto, cèpes, bolets et pleurotes

24.90€/kg
4/6 pers

Pintade désossée farcie

foie gras

Pintade, farce de volaille et porc, foies de volaille, cognac, oignons et foie gras

26.90€/kg
4/6 pers

Demi-chapon désossé

farci façon forestière

Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, porto, bolets, cèpes, pleurotes

32.90€/kg
6/7 pers

Demi-chapon désossé

farci au foie gras

Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, cognac, oignons et foie gras

33.90€/kg
6/7 pers

Possibilité d'avoir vos rôtis précuits
Supplément de 8.00€/petite pièce (pintade/demi-chapon/rôti) et de 12.00€/grosse pièce (chapon désossé et autres volailles)

Chapon désossé farci

façon forestière

Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, porto, bolets, cèpes, pleurotes

31.90€/kg
10/12 pers

Chapon désossé farci

au foie gras

Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, cognac, oignons et foie gras

33.50€/kg
10/12 pers

Rôti de dinde farci

façon forestière 18

Filet de dinde, farce de volaille et porc, foies de volaille, porto, cèpes, bolets et pleurotes

21.90€/kg
8/10 pers

Farce fine

Porc, veau, œuf, cognac, foies de volaille

1.79€/100g

Farce fine à la truffe 1%

Porc, veau, œuf, cognac, foies de volaille, truffe

2.49€/100g

Chapon précuit sous -vide

Il s'agit d'un chapon entier cuit lentement à basse température sous-vide avec son bouillon, il ne reste plus qu'à mettre dans votre plat et réchauffer dans votre four pour une volaille moelleuse et une peau croustillante.

22.95€/kg

LES VOLAILLES CRUES

Chapon 19

17.95€/kg

Dinde

20.90€/kg

Poularde

15.50€/kg

Pintade

15.50€/kg

Caille

5.25€/pc

Caille farcie entière

7.50€/pc

Poulet

11.50€/kg

LES GIBIERS

Nous disposons d'une gamme de gibiers
Veuillez nous contacter pour toute commande ou renseignement.



17



18



19

Les Plateaux et Spécialités fromagères



Le Plateau de fromages

Comté 18-24 mois, rose de Tête de moine, Pavé du nord demi-vieux, Neufchâtel, carré aux Orties, 1 pot de confit cerises noires et baies de Sichuan, beurre de Charente AOP

18.40€
4/6 pers

Le Plateau de fromages

Fourme d'Ambert, Comté 18-24 mois, Pavé du nord demi-vieux, St Marcelin IGP, Neufchâtel, rose de Tête de moine, 1 pot de confit cerise noire et baie de Sichuan, micro beurre de Charente AOP

24.60€
6/8 pers

Brioche au vieux comté 20

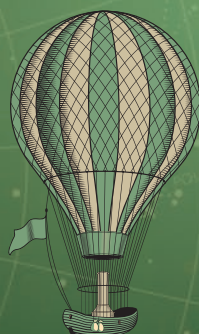
3.80€/pc

Tarte fine aux pommes et roquefort

3.50€/pc

Tatin d'endives et Maroilles

3.80€/pc



20



21



22

Les Desserts

LES BÛCHES

6/8 pers

La Bûche "Cacahuète acidulée"

Croustillant caramel beurre salé, biscuit brownies cacahuète, confit citron, mousse chocolat au lait

29.90€/pc

La Bûche "Douceur Pistache/Mandarine" 21

Croustillant pistache, financier pistache, confit zeste et suprême mandarine parfumé aux baies de Timur, ganache montée pistache

29.90€/pc

La Bûche "Festin chocolaté" 22

Biscuit brownies chocolat, streusel, ganache chocolat blanc, crémeux dulcey, mousse chocolat au lait

29.90€/pc

LES GAULETTES DES ROIS

6 parts

La Galette Frangipane

Feuilletage pur beurre, frangipane aux amandes torréfiées, fève

16.90€

La Galette aux Pommes

Feuilletage pur beurre, compotée de pommes aux épices d'hiver, morceaux de pommes caramélisées, fève

15.90€

LES DESSERTS INDIVIDUELS

Entremets "Cacahuète Acidulée"

4.90€

Entremets "Douceur Pistache/Mandarine"

4.90€

Entremets "Festin Chocolaté"

4.90€

Le finger de Noël

Croustillant spéculoos, biscuit chocolat noisette, crémeux chocolat fleur de sel, mousse chocolat noir

5.30€

Le Bonhomme des fêtes

Confit cassis, crémeux fruits rouges, mousse bubble-gum, biscuit amande, le tout sur un sablé

5.30€

Boîte de 24 mignardises

29.40€/pc

Boîte de 8 macarons

9.90€/pc

Boîte de 16 macarons

19.50€/pc

Les Menus

MENU TRADITION

27.50€/pers

3 pièces apéritives chaudes

Entrée au choix :

- Parfait de ravioles d'homard *
- Coupelle de St-Jacques *
- Sphère de saumon

Plat au choix :

- Rôti de chapon et ses garnitures
- Mendiant de Canette et ses garnitures
- Daube de sanglier et ses garnitures

Spécialité fromagère au choix :

- Brioche au vieux comté
- Tarte fine aux pommes et roquefort
- Tatin d'endives et Maroilles

En Option (supplément 4.50€)

Le Dessert au choix :

- Entremets "Cacahuète Acidulée" (individuel)
- Entremets "Douceur Pistache Mandarine" (individuel)
- Entremets "Festin Chocolaté" (individuel)

* + 2.00€ de consigne

MENU GOURMAND

32.90€/pers

3 pièces apéritives chaudes

Première entrée au choix :

- Brioche de chapon (+0.80€ en supplément)
- Boudin blanc et sa compote de pommes
- Parfait des sous-bois *

Seconde entrée au choix :

- Coupelle de duo de limande et saumon *
- Coupelle d'Eglefin * (+0.80€ en supplément)
- Coquille de St-Jacques à la Normande

Plat au choix :

- La paupiette des fêtes et ses garnitures
- Cœur de filet de pintade et ses garnitures
- Dos de cabillaud de Terre Neuve et ses garnitures (+0.80€ en supplément)

Spécialité fromagère au choix :

- Brioche au vieux comté
- Tarte fine aux pommes et roquefort
- Tatin d'endives et Maroilles

En Option (supplément 4.50€)

Le Dessert au choix :

- Entremets "Cacahuète Acidulée" (individuel)
- Entremets "Douceur Pistache Mandarine" (individuel)
- Entremets "Festin Chocolaté" (individuel)

LE BUFFET (min 10 pers)

28.90€/pers

Les entrées :

- Saumon Bellevue sur lit de perles marines, œufs durs, tomates et crevettes bouquet
- Tranche de foie gras (30g) et sa confiture de figues

Le plat (chaud) :

- Rôti de chapon façon forestier cuit accompagné de pommes de terre grenaille et de sa poêlée de légumes
- Plateau de fromages et salade verte (beurre et vinaigrette)

En Option (supplément 4.50€)

Le Dessert au choix :

- Entremets "Cacahuète Acidulée" (individuel)
- Entremets "Douceur Pistache Mandarine" (individuel)
- Entremets "Festin Chocolaté" (individuel)

Pour faciliter vos préparations, nous vous conseillons de choisir un menu unique pour l'ensemble de vos convives.

Une consigne de 10€ vous sera demandée et restituée lors du retour des plats propres de votre cocktail ou de votre buffet.

Pensez à notre sélection de desserts pour mettre la dernière touche à votre menu ou votre buffet.

COCKTAIL DINATOIRE (min 10 pers)

19.90€/pers 18 pièces/pers

Au choix :

- 6 pièces variées apéritives froides
- 6 pièces variées apéritives chaudes

A déguster :

- 1 demi-pain surprise garni, soit 30 pièces
- 1 navette au saumon fumé
- 1 navette au jambon cru et tomates confites
- 1 navette de poisson et ses légumes croquants
- 1 navette aux crudités
- 3 mignardises sucrées
- 1 macaron sucré
- 1 mini-tropézienne

MENU ENFANT

9.50€/pers

Feuilleté de la mer

- Roulé de poulet façon cordon bleu
- Rôti de pommes de terre
- Poêlée jeunes carottes et petits pois



Delavier

Dans le contexte actuel, nous vous prions de bien respecter les dates limites pour la prise des commandes :

Pour **Noël** : jusqu'au **samedi 20 décembre** en magasin et sur notre site internet rubrique « commander en ligne »

Pour le **Nouvel An** : jusqu'au **samedi 27 décembre** en magasin et sur notre site internet rubrique « commander en ligne » jusqu'à **19h00**

Par ailleurs, et afin de toujours mieux vous servir, nous vous rappelons que notre magasin sera ouvert :

- Les mardis 23 et 30 décembre de 14h30 à 19h30 (fermé le matin)
- Le mercredi 24 décembre de 7h30 à 16h30 sans interruption
- Le mercredi 31 décembre de 7h30 à 16h00 sans interruption

Dans un souci de qualité de service nous vous conseillons de privilégier le 24 décembre pour le retrait de vos commandes de Noël car toute l'Equipe de la Maison Delavier sera mobilisée ce jour-là afin que vous puissiez récupérer votre commande le plus rapidement possible.

Pour faciliter vos préparations, nous vous conseillons de choisir un menu unique pour l'ensemble de vos convives.



Veuillez retrouver nos conditions générales de vente sur notre site internet ou directement en magasin. Merci de votre compréhension

www.delaviertraiteur.com