

Delavier

Traiteur depuis 1974



Savourez
l'excellence
à chaque occasion

RÉCEPTION

Conseils et organisation

Pour le cocktail :

Afin d'assurer confort et convivialité, nous vous recommandons de ne pas dépasser 2 personnes par m² dans l'espace dédié au cocktail.

Pour un cocktail de 100 convives, il faut prévoir environ 12 mètres linéaires de buffet, idéalement répartis en 2 buffets de 6 mètres.

Cette disposition favorise une meilleure circulation des invités et un accès fluide aux mets proposés.

Si le cocktail a lieu en extérieur, veillez à prévoir un plan B en cas de mauvais temps.

Pour le repas :

Prévoir 1 personne au m².

Pour la table : 8 personnes prennent place autour d'une table ronde ø150 cm

10 personnes autour d'une table ronde ø180 cm.

6 personnes prennent place sur une table rectangulaire de 180x80cm

Ne pas oublier de prévoir un espace traiteur abrité, muni de branchements électriques et d'une arrivée d'eau et d'un sol en dur.

Quantité de boissons alcoolisées préconisée :

- 1 bouteille de champagne ou de crémant pour 3 personnes environ à l'apéritif.
- 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes et 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes au dîner.

Boissons soft incluses dans les menus : *(bouteilles en verre consignées)*

- Jus de fruits,
- Coca-Cola®
- Ice-Tea
- Eaux plates et pétillantes,
- Café/Thé & coeur chocolat

Le personnel à votre service :

Avant le Jour J :

Un interlocuteur commercial dédié vous accompagne tout au long de la préparation de votre réception.

Le Jour J :

- Un Maître d'Hôtel présent pendant toute la durée de l'événement. Il encadre l'équipe de service et veille au bon déroulement de la réception, en répondant à chacune de vos attentes.
- Une équipe de service : nous prévoyons 1 serveur pour 30 convives lors du dîner *(à partir de 120 personnes)*.

Afin d'assurer une prestation fluide et adaptée, un renfort en personnel (serveurs ou cuisiniers) pourra être proposé en supplément selon :

- le nombre définitif d'invités,
- le type de plat choisi,
- les caractéristiques du lieu de réception,
- la présence d'enfants,
- et l'écart entre le nombre de convives au cocktail et au dîner.

Cette organisation garantit un service attentif, soigné et en parfaite harmonie avec le rythme de votre événement.



LE COCKTAIL APÉRITIF

Menu L'Écrin

- 14 pièces à cocktails salées
- Boissons softs

*Ateliers culinaires en option

22,10€ TTC / personne

Menu Privilège

- 12 pièces à cocktails salées
- Boissons softs

*Ateliers culinaires en option

19,3€ TTC / personne


Menu Signature

- 10 pièces à cocktail salées
- Boissons softs

*Ateliers culinaires en option

16,5€ TTC / personne

Nos pièces cocktails froides

- Buchette de Foie gras fruits confits & Spéculoos
- Tartelette purée de carotte violette & éclat de noisette 
- Tataki de thon sur son toast, crème de raifort
- Mousse de chorizo, oeuf de poisson & pickles
- Brioche perdu, fromage frais & saumon gravlax
- Chou salé, chantilly au paprika & magret fumé
- Millefeuille sarrasin, jambon fumé, comté & oeuf de caille
- Gambas curry & lentilles corail, ail des ours
- Focaccia garni aux saveurs italiennes
- Assortiment de sucettes de foie gras : pain d'épices, sésame et pavot
- Chouquette au comté garni d'une crème de brie & confiture de groseille



Nos pièces cocktails chaudes


- Hot dog à l'américaine
- Mini burger steak haché, emmental & cheddar
- Croque à la truffe
- Tartelette aux noix de saint-jacques au beurre d'ail
- Gaufre de pomme de terre, crousti de calamars & sauce chimichurri
- Bille façon cromesqui à l'aligot



NOS ATELIERS CULINAIRES

Nos tarifs s'entendent pour une prestation à partir de 100 invités.
Pour un nombre inférieur, une proposition personnalisée vous sera adressée sur devis.

Atelier Wok

- Gambas flambées Whisky ou Ricard
- Saint-Jacques et sa persillade
- Poêlée forestière à l'ail des ours 

4€ TTC / personne

4€ TTC / personne

3,8€ TTC / personne

Atelier Plancha

- Filet de Boeuf sauce Béarnaise
- Tataki de bœuf, purée d'ail noir & oignon crispy
- Tataki de thon, pickles de moutarde, crème de raifort

5€ TTC / personne

5,5€ TTC / personne

4€ TTC / personne


Atelier Découpe

- Jambon Bellota 36 mois d'affinage sur griffe
- Saumon gravlax multicolores

5€ TTC / personne

4€ TTC / personne

Atelier Bar


- Bar à Mozzarella & tomate, assortiments d'huiles d'olives 
- Bar à Huitres
- Bar à Caviar

4€ TTC / personne

4€ TTC / personne

Sur devis

Atelier Signature

- Meule de Parmesan : Risotto de coquille aux copeaux de truffe 
- Lobe de foie gras poêlé et sa fleur de sel

5,5€ TTC / personne

4,5€ TTC / personne

NOS MENUS

Étape 1 - Choisissez votre formule

Étape 2 - Composez votre menu

Menu L'Écrin

Repas assis :

Plat chaud

Fromage

Dessert

Eaux plates & gazeuse

Boissons softs incluses :

- Jus de fruits,
- Coca-Cola®
- Ice-Tea
- Eaux plates et pétillantes,
- Café/Thé & carré chocolat

à partir de 34,90€/
personne

Menu Privilège

Repas assis :

Mise en bouche

Plat chaud

Fromage

Dessert

Eaux plates & gazeuse

Boissons softs incluses :

- Jus de fruits,
- Coca-Cola®
- Ice-Tea
- Eaux plates et pétillantes,
- Café/Thé & carré chocolat

à partir de 40,7€/
personne

Menu Signature

Repas assis :

Entrée

Plat chaud

Fromage

Dessert




Eaux plates & gazeuse

Boissons softs incluses :

- Jus de fruits,
- Coca-Cola®
- Ice-Tea
- Eaux plates et pétillantes,
- Café/Thé & carré chocolat



à partir de 45,5€/
personne

Nos Mises en bouche

- L'Oeuf mayonnaise à l'ail des ours, pickles de moutarde
- Mousse d'asperges et confits d'échalotes 
- Tartelette artichaut/ricotta, pointe de tomate confite 
- Bouchées de Saint-Jacques en Crème de Safran et Chips de Pancetta **+2€**
- Vitello tonnato : Fine tranche de Veau recouverte d'une sauce au thon, câpres & anchois **+2€**
- Crème de courgette & coulis épicié 



Nos Entrées

- Gaufre salée, Saumon fumé, stracciatella & oeufs de poisson
- Mariage de Cabillaud & Magret fumé, sauce au cidre, chou fleur rôti au garam masala
- Saumon confit à 39° à l'huile d'Aneth, furikake croquant
- Crème de Foie Gras, gelée d'Armagnac, figues rôties **+1€**
- Oeuf parfait, crème d'asperges, guanciaie grillé
- Raviole de Homard & Crevettes, bisque de crevette & duo de courgettes poêlés **+3€**
- Tartelette aux légumes de saison 
- Salade de Lentilles Beluga, légumes rôtis et vinaigrette moutarde et sirop d'érable 

Nos Plats

Porc

- Filet mignon de porc basse température, mélange forestier & purée de pomme de terre

Volaille

- Ballottine de volaille farcie aux saveurs méditerranéennes, fleur de courgette & crème de petits pois
- Cuisse de canard confit, gratin dauphinois à l'ancienne & fagots d'asperges
- Tendre de suprême de pintade au chorizo doux, riz basmati, carotte fane glacée

Boeuf

- Médaillon de paleron au jus réduit à la bière, purée de pomme de terre & carotte fane
- Filet de boeuf Rossini, purée de pomme de terre & légumes verts **+5€**

Veau

- Pavé de veau, jus de veau, risotto d'épeautre au parmesan, poêlé de légumes d'été **+2€**

Agneau

- Souris d'agneau, réduction d'aromates & jus à la truffe, pomme de terre grenaille à l'ail, légumes fanes **+3€**
- Croustillant d'effiloché d'agneau, polenta crémeuse, légumes fanes

Poisson

- Filet de cabillaud, sauce vierge, riz basmati, poelé de légumes
- Pavé de saumon rôti, sauce beurre blanc, risotto au parmesan, brunoise de courgette
- Filet de Bar sauce au cidre, risotto d'épeautre aux agrumes, carotte fane **+2€**

Végétarien

- Ballottine de chou farci épeautre, herbes fraîches, sauce tomate épicée
- Risotto au safran & légumes du soleil



Nos Fromages

- Brioche au maroilles, salade de jeune pousse
- Demi saint marcelin chaud, salade de jeune pousse
- Buffet de fromages affinés, confiture, raisin & méli mélo de salade
- Pièce montée de fromages affinés **Sur devis**



Nos Desserts

- Gâteaux pâtisseries
- Pièce montée en choux ou en macarons
- Wedding cake / Naked cake / Nude Cake **Sur devis**
- Farandole de mignardises

Menu Enfant

14,95€ / pers

PLAT

- Nuggets de Poulet et Potatoes

DESSERT

- Moelleux au Chocolat

*Inclus les boissons soft



Menu Adolescent

24,65€ / pers

ENTRÉE

- Vol au vent

PLAT

- Filet de poulet en sauce, purée de pomme de terre & carotte fane

FROMAGE

- Fromage identique au menu adulte

DESSERT

- Moelleux au Chocolat

*Inclus les boissons soft

NOS BUFFETS FROIDS

LE BON MARCHÉ

1 sorte d'entrée au choix :

- Assortiment de charcuteries 90g/pers (*Roulade, terrine de pâté, chiffonnade de jambon blanc, rosette, saucisson aux herbes, olives et cornichons*)
- Filet de saumon Bellevue entier et ses garnitures (+ supplément 3.00€ /pers)
- Terrine de Poisson aux petits légumes & ses perles marines
- Verrine cocktail (+ supplément 1.50€ /pers)*
- Pressé de volaille aux herbes
- Éventail de tomate & oeuf

2 sortes de viandes au choix :

- Rôti de porc à la provençale
- Aiguillettes de poulet aux épices rôtis
- Pavé de saumon mi-cuit (+ 0,50€)
- Rôti de dinde
- Chiffonnade de jambon aux herbes
- Aspic de boeuf en vinaigrette (de mai à octobre)
- Gigot d'agneau de 7 heures (+ 1€)

3 sortes de crudités au choix :

- Farfalles au poulet grillé
- Salade de pomme de terre vinaigrette
- Taboulé
- Salade de pâtes au pesto
- Pomme de terre campagnarde
- Salade de perles aux légumes grillés
- Tartare de légumes

Le plateau de fromage : inclus

Plateau de fromages affinés, sa salade verte & beurre

La touche sucrée : Option + 3,90€/ la part

Tartelette de saison

à partir de 17,90€/pers

L'INSTANT FRAIS

2 sortes d'entrées au choix :

- Foie gras de Canard sur plat (+ supplément 3.00€ /pers)
- Pavé de saumon Bellevue (60g) et ses garnitures
- Chiffonnade de jambon cru Serrano billes de melon (en saison)
- Tranche de Lucullus accompagnée d'une confiture (+ supplément 1.90€/ pers)
- Demi-Marbré de St Jacques (+ supplément 0.80€ /pers)
- Tranche de pâté en croûte de canard
- Saumon fumé en chiffonnade & sa garniture
- Ananas au crabe

2 sortes de viandes au choix :

- Rôti de Bœuf aux 5 baies
- Morceaux de mignon de porc saveur Ribbs
- Aiguillettes de poulet au chorizo
- Tranche de gigot d'agneau rôti au Romarin (+ supplément 0.80€/ pers)
- Rôti de pintade forestière (+ supplément 0.80€ /pers)
- Potjevleesch
- Darne de Saumon glacé beurre blanc (+ supplément 0,80€/pers)

3 sortes de crudités au choix :

- Farfalles au poulet grillé
- Salade de légumes couscous
- Taboulé
- Salade de pâtes au pesto
- Salade de riz soja avocat tomate haricots
- Salade de perles aux légumes grillés
- Tartare de légumes
- Salade de pomme de terre charcutière

Le plateau de fromage : inclus

Plateau de fromages affinés, sa salade verte & beurre

La touche sucrée : Option + 3,90€/ la part

Tartelette de saison

à partir de 24,90€/pers

NOS BUFFETS FROIDS

LE CONTEMPORAIN

Entrée 1 :

Millefeuilles de saumon fumé aux agrumes

Entrée 2 :

Crème de foie gras , gelée d'armagnac & figues rôties

Le comptoir des viandes : (160gr/personne)

Potjevleesch

Duo de chiffonnade de Jambon aux Herbes

Pavé de Boeuf mariné au pesto

Dinde glacé au lait de coco-curry

Farandoles de crudités & salades composées:

(200gr/personne)

Tartare de légumes,

Saveurs d'Asie (nouilles & légumes wok au soja),

Salade de Quinoa (haricots rouges & chorizo),

Salade Cauchoise (céleri, pomme, jambon, noisette, citron),

Salade de pomme de terre périgourdine

Le plateau de fromage :

Plateau de fromages affinés, sa salade verte & beurre

La touche sucrée : Option + 4,5€ / la part

Choix parmi nos entremets maison

à partir de 30,90€/pers

LE VÉGÉTARIEN

Le comptoir revisité : (100gr/personne)

Cake aux légumes grillés & pesto

Terrine de chèvre frais aux courgettes

Nos gourmandises : (100gr/personne)

Houmous & pois chiches aux 4 épices

Crème de Fêta & tomate confites

Farandoles de crudités & salades composées:

(0,300gr/personne)

Salade Grecque (concombre, feta & tomate, herbes de Provence),

Salade de Tomate, Mozzarella & Basilic,

Salade de Quinoa Exotique (quinoa, mangue, concombre)

Salade Saveurs d'Asie (nouilles sautées, légumes & sauce soja, gingembre, citronnelle),

Salade de pomme de terre & avocat

Le plateau de fromage :

Plateau de fromages affinés, sa salade verte & beurre

La touche sucrée : Option + 3,90€ / la part

Tartelette de saison

à partir de 23,00€/pers

Pensez à louer un caisson isotherme pour simplifier l'organisation de votre repas

Location : 10.00€/caisson*

Sous réserve de disponibilité moyennant un chèque de caution de 200€ (non encaissé)

LES FORMULES BRASÉRO

À partir de 20 personnes

Le prix inclus la location du braséro et la livraison dans un périmètre de 20km

Il ne comprend pas le bois de chauffe.

Un chèque de caution de 1800€ sera demandé

L'esprit bon vivant

Sur devis

comprend 300g de viande/personne

Formule découverte & partage autour des viandes d'exception

À l'allumage du feu

- Dégustation de charcuteries artisanales et pain de campagne grillé

Sur le brasero - Cuisson en direct

- Côte de bœuf Angus maturée
- Tomahawk de Simmental
- Entrecôte de Galice "Rubia Gallega"
- Magret de canard du Sud-Ouest
(assortiment tranché et servi à la planche)

Accompagnements de saison

- Gratin dauphinois à la crème et au thym ou Pommes grenailles confites au jus
- Légumes grillés
- Sauce chimichurri & jus corsé

MENU BRASERO - "CÔTE & OS"

51,7€/pers

comprend 300g de viande/personne

Le feu, la flamme et le goût brut des viandes nobles

Mise en appétit

- Rillettes maison à partager
- Pains croustillants & beurre demi-sel fumé

Autour du brasero

- Côte à l'os de bœuf Charolais maturée 30 jours
- Os à moelle rôtis à la flamme, fleur de sel & persillade
- Pomme de terre grenailles rôties à l'ail
- Légumes rôtis
- Jus corsé au vin rouge & poivre concassé

MENU BRASERO - "TERRE & FEU"

41,8€/pers

comprend 300g de viande/personne

Saveurs de la ferme et esprit convivial

Entrée conviviale

- Planche de charcuteries fines et fromages affinés
- Pain grillé au feu de bois

Au brasero

- Suprême de volaille fermière mariné citron & herbes
- Travers de porc laqué miel & épices douces
- Légumes grillés
- Pommes de terre grenaille confites au beurre fumé

LE BARBECUE

À partir de 20 personnes

22,30€ /pers

- 1 x Merguez
- 1 x Saucisse
- Demi brochettes d'onglet de boeuf marinées
- Demi Brochettes de Dinde & Poivron marinées

- Salade Campagnarde (pomme de terre, lardons, échalote, persil)
- Salade de pâtes au Pesto & tomate
- Salade Parisienne (céleri, jambon, emmental, mayonnaise)

Sauces cocktail, ketchup, mayonnaise et moutarde fournis

Livraison (20 Km aller/retour) inclus
Service non inclus



LES PLATS UNIQUES

À partir de 20 personnes

- **Couscous** (1 merguez, agneau, 1 cuisse de poulet, légumes, semoule et jus de cuisson)
11.00€/personne

- **Paella** (Riz parfumé, 1 cuisse de Poulet, Chorizo, Gambas, Poivrons, Petits pois, Moules)
12.00€/personne

- **Choucroute** (saucisse de Frankfort et de Morteau, Jarret, choux cuisiné, pommes de terre)
12.90€/personne

- **Cassoulet** (1/2 cuisse de Canard, saucisse de Toulouse, Jarret, haricots blanc cuisinés)
13.10€/personne

- **Marmite du pêcheur** (moules, crevettes, cabillaud, lotte et saumon) et ses légumes
12.00€/personne

- **Blanquette de la mer et ses légumes** (cabillaud, saumon et poulpe)
12.00€/personne

- **Blanquette de veau et ses légumes**
12.00€/personne

- **Lasagnes bolognaise avec salade**
8.00€/personne

- **Confit de canard aux lingots de Soisson en sauce tomate**
12.00€/personne

LE LENDEMAIN

À partir de 20 personnes

Livraison la veille sur le lieu de la réception
La chaîne du froid est à maintenir par vos soins !
Livraison, service, vaisselle, nappage et boissons NON INCLUS

A la bonne franquette

17,85€/pers

LES VIANDES

- Plateau de Charcuteries (*saucisson sec, saucisson à l'ail, chiffonnade de jambon de Bayonne, pâté de foie*)
- Rôti de dinde à la Provençale
- Cuisse de Poulet aux épices douces



LES ACCOMPAGNEMENTS

- Carotte râpées
- Taboulé
- Salade Parisienne (*Céleri branche, emmental, jambon, mayonnaise*)
- Salade Campagnarde (*pomme de terre, œufs dur, lardons, persil, vinaigrette*)



LE FROMAGE

Roue de Brie

LE DESSERT

- Assortiment de cookies



Le Brunch

23,50€/pers

LES SUCRÉS

- Assortiments de mini viennoiseries
- Corbeille de fruits frais & fromage blanc
- Brioche tranchée
- Baguettes viennoises



LES SALÉS

- Bagel au saumon fumé & avocat
- Plateau de Charcuteries (*Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Andouille, Chiffonnade de jambon sec et de jambon blanc*)
- Salade Composée Campagnarde
- Salade de Fusili au Pesto & Tomate
- Plateau de Fromages



LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pain de Campagne tranché
- Confitures
- Beurre
- Miel
- Nutella®



OPTION* Vaisselle : Kit Vaisselle Jetable Kraft & Bambou (1 kit couverts avec serviette, 2 assiettes bambou, 2 gobelets kraft) **2.50 €/pers**

OPTION* Boissons (sous réserve de prendre l'option de service)
Café, Thé, Jus d'Orange, Chocolat chaud, Lait, Eau plate & gazeuse **2.90 €/pers**

OPTION* Service : **Sur Devis**

LES BOISSONS

NOS FORFAITS SOFT

- **Cocktail** : Eau minérale plate et gazeuse St-Amand, Jus d'Orange, Coca-cola, Jus de pomme (servies à discrétion, bouteilles en verres et consignées)
- **Repas** : Eau minérale plate et gazeuse (posées sur table)

*Forfait Soft inclut jusqu'au départ du personnel



RAFRAÎCHISSEMENTS

- **Citronnade** (Eau, Jus de Citron, Sucre, Citron frais)
- **Eau Detox** (Pamplemousse, Concombre, Menthe)
- **servies en bonbonne (sur la base d'un litre pour 5 personnes)**

- **Bar à Sirop** : Limonade et Eau (Fraise des Bois, Menthe, Pêche, Citron)

- **Bar à Smoothie** : Green reviveur, Tropical carotte, Coconut crush, Pineapple heaven, Strawberry fantasy



LES COCKTAILS

*au verre (25cl) ou en bonbonne

- **Punch, Sangria** : Orange & autres fruits, Rhum et secret du chef
- **Mojito, Spritz, Gin Tonic**
- **Soupe de Champagne** : Méthode champenoise, framboise, menthe, Cointreau

LA BIÈRE

Tireuse à bière

- Chimay dorée **de 20 Litres**



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA CAVE

CHAMPAGNE & MÉTHODE

- Méthode 75cl
- Champagne
- **CASCADE DE CHAMPAGNE**
(Hors flûtes)



*Apéritifs traditionnels à la bouteille (nous consulter)

LES VINS BLANCS

- CHARDONNAY VDF BOUCHARD
- UBY N°3
- UBY N°4

LES VINS ROSÉS

- Moment de Plaisir
- Provence ROUET

LES VINS ROUGES

- Saint-Nicolas MABILEAU
- Chateau GRAND FORT
- Pinot VDF BOUCHARD
- CHINIAN
- Pic Saint-Loup



*Les alcools sont facturés à la bouteille selon votre consommation à la limite de 70% de votre commande

LES BOISSONS CHAUDES

Avec lait et sucre

- Café
- Assortiment de Thés et Infusions



LA VAISSELLE

Location de la vaisselle - **Sur devis**
Mise en place par nos soins - **Sur devis**

ADULTE

- 2 flûtes (1 cocktail + 1 dessert)
- 1 verre à soft
- 1 verre à bière
- 1 verre à eau modèle
- 1 verre à vin rouge
- 1 verre à vin blanc
- 1 couteau à entremet
- 1 fourchette à entremet
- 1 couteau de table
- 1 fourchette de table
- 1 cuillère à entremet
- 1 cuillère à café
- 1 tasse à café
- 1 cuillère à moka
- 4 assiettes au choix

ENFANT

- 1 verre à soft
- 1 verre à eau
- 1 couteau de table
- 1 fourchette de table
- 1 cuillère à café
- 3 assiettes au choix



LE MOBILIER

- Tables rectangulaire 180x80cm
- Tables rondes ø120cm, ø150cm, ø180cm
- Mange debout ø80cm
- Chaise rustique
- Chaise Napoléon...

Nous consulter

LE NAPPAGE

- Nappage blanc rectangulaire 280x180cm
- Nappage blanc pour table ronde 240x240cm
- Housse de mange-debout - *blanche ou noire*
- Serviette de table 40x40cm - *plusieurs couleurs disponibles*

Nous consulter

LE MATÉRIEL DE CHAUFFE

- Etuve électrique ventilée
- Plaque induction
- Chauffe-plat et gel
- Remorque frigorifique...

Nous consulter

Livraison et retrait du matériel sur le lieu de réception
Un chèque de caution vous sera demandé pour l'ensemble du matériel

LA DÉGUSTATION

**Disponible uniquement pour les prestations servies à l'assiette.*

Maison LH Traiteur vous propose une dégustation afin de découvrir la qualité de nos produits et de confirmer vos choix pour votre réception.

- La dégustation est offerte pour 2 personnes dans le cas où le projet est validé.
- En cas de non-confirmation, elle sera facturée **40€ par personne**, payable à l'avance (*par carte, espèces, virement ou chèque*).
- Vous avez la possibilité d'être accompagné de personnes supplémentaires, à votre charge.

Les dégustations sont **à emporter**, avec des instructions de réchauffe fournies pour une mise en valeur optimale des plats.

Composition du menu dégustation :

- 2 amuses-bouches
- 1 entrée
- 1 plat
- 2 accompagnements



L'ENLÈVEMENT DES DÉCHETS

L'enlèvement des déchets (*bouteilles non consignés et sacs poubelles noir et de tri*) peut être effectué par nos soins au tarif de **1.00 €/personne**.

Tous nos prix mentionnés sont TTC (Toutes Taxes Comprises) :

- TVA à 10.00% pour l'ensemble des prestations avec service
- TVA à 20% pour les liquides alcoolisés
- TVA à 5,5% pour les livraisons et plats à emporter





Delavier

