



Delavier

Traiteur depuis 1974



Savourez
l'excellence
à chaque
occasion



Delavier

50 ans

Esprit de création en équipe et en famille depuis 1974

Notre établissement est profondément ancré dans une tradition familiale. L'énergie et le dynamisme de notre équipe nous permettent d'offrir une cuisine à la fois inventive et traditionnelle, destinée à ravir vos papilles.

Ce catalogue a été conçu pour vous aider à créer des instants de convivialité avec vos proches.

Pour toute demande spécifique, nous vous invitons à nous contacter. Nous vous recevons sur rendez-vous afin d'établir un devis personnalisé.

—Nathalie & Gaëtan

LES APÉRITIFS CHAUDS

12.90€ les 12 pièces en barquette

Le Crousty

Croustillant de légumes, Tempura de gambas, Croustis de St Jacques

12.95€ les 12 pièces en barquette

Le festif

Choux d'escargots, croque-monsieur au saumon fumé, mini-gambas panées

12.90€ les 8 pièces en barquette

Les mini-hamburgers 1

11.90€ les 12 pièces en barquette

Le Tout Show

Friands de légumes, Choux cheddar/bacon, corolle de volaille au Saté

9.90€ les 12 pièces en barquette

Les Croq-en-bouches

Mini-croque jambon, pépites de poulet et tartelettes saumon poireaux

8.90€ les 8 pièces en barquette

Les mini-welchs



9.50€ les 12 pièces en barquette

Les petits-fours chauds 2

Commandez sur internet

Retrouvez une grande partie de notre gamme sur notre site internet : delaviertraiteur.com rubrique « commander en ligne », et payez en ligne ou directement au magasin.

LES APÉRITIFS FROIDS



18.90€ les 15 pièces

Le plateau Canapé Végé

Bouchées faisselle, abricot, pistache /

Dôme de chou-fleur et truffe / **3**

Canapé de lentilles et orange **4**

23.90€ les 32 pièces

Le plateau Moelleux provençal **5**

Assortiment de charcuterie, fromages et légumes sur une base de pain focaccia tomate

21.50€ les 15 pièces

Le plateau Burger **6**

Burgers saumon concombre, burgers tomates confites mozzarella, burgers poulet curry-poivron

27.90€ les 21 pièces

Le plateau Trio de navettes

Navettes italiennes (jambon cru, tomates confites), navettes de légumes (julienne de légumes), navettes suédoises (rillettes de saumon et concombre)

18.90€ les 12 pièces dans une Box

Le mini-Sandwich Bretzel

Mini-sandwiches jambon-emmental, Mini-sandwiches saumon fumé / crème fraîche

20.90€ les 16 pièces

Le plateau de Tortillas

Galettes de blé garnies de jambon cru, salade verte et tomates confites

20.90€ les 15 pièces

Le plateau Emotion

Croqs féta (tartelettes garnies de tomate-feta) / sphères de foie gras / choux soufflés au saumon

19.90€ les 15 pièces

Le plateau de Briochettes

Mini-brioches garnies de thon / crabe / julienne de légumes

16.95€ les 12 pièces

Le plateau Wraps **7**

Pic de wraps au : saumon fumé, poulet, légumes, Jambon Serrano

24.90€ les 12 pièces

Le plateau de Verrines

Panna cotta de foie gras, chutney exotique / rillettes de cabillaud et écrevisses



LES APÉRITIFS CONVIVIAUX

32.90€ les 60 pièces

Le pain surprise Terre et Mer

Assortiment de charcuterie, de poisson et de fromage

30.00€ les 60 pièces

Le pain surprise charcutier

Jambon cru, rillettes, rosette, jambon blanc

11.60€ l'assiette pour 4/5 personnes

L'Assiette de charcuterie apéritive

Assortiment de 200g de charcuterie, différents saucissons secs, chiffonnade de jambon cru, 25g d'olives

29.90€ les 40 brochettes

Le mini-buisson

Assortiment de mini-brochettes : saumon fumé à l'aneth et tomates cerises, Mini-saucissons secs, jambon cru et billes de mozzarella, chorizo et olives noires, Gambas persillées

26.90€ la boîte

La boîte Terroir

Plateau garni de différentes barquettes composées de chiffonnade de jambon cru et confiture de melon, de rillettes, bâtonnets de légumes, sauce, bâtonnets de différents fromages, saucissons secs, il ne manquera plus que le pain

38.00€* le plateau

Le plateau Tapas

Pour un moment convivial entre amis. Assortiment de tranches de saucisson sec, 8 mini-moelleux provençaux, pot de rillettes, bâtonnets de légumes, tranches de rosette, bâtonnets de différents fromages, tranches de chorizo, gambas marinées, chiffonnade de jambon cru, 8 mini-brochettes de tomates cerises confites et billes de mozzarella et croûtons rustiques



Commandez sur internet

Retrouvez une grande partie de notre gamme traiteur, boucherie, charcuterie, desserts sur notre site internet :

delaviertraiteur.com rubrique « commander en ligne », et payez en ligne ou directement au magasin.

A très vite.

* + 20.00€ de consigne du plateau tournant



LES COCKTAILS*

Minimum 10 personnes

6,80€ /pers

6 pièces /pers

- 1 Briochette
- 1 Moelleux provençal
- 1 Chou soufflé au saumon
- 1 Tortillas de jambon cru
- 2 Mignardises sucrées

9



LES COCKTAILS DINATOIRES*

Minimum 10 personnes

16,95€ /pers

15 pièces /pers



10

19,90€ /pers

21 pièces /pers

- 1 Bouchée de faisselle abricot
- 2 Wraps
- 1 Moelleux provençal
- 1 Tortillas de jambon cru
- 1 Croq féta
- 1 Burger froid
- 1 Briochette
- 1 Dôme de chou-fleur et truffe
- 1 Sphère de foie gras
- 1 Cubisme de saumon **10**
- 1 Canapé de lentilles et orange
- 1 Briochette
- 1 Navette jambon cru
- 1 Sandwich à la truite
- 1 Pain bretzel jambon emmental
- 1 Navette Italienne
- 1 Navette Suédoise
- 1 Macaron sucré **9**
- 1 Mini-tropézienne
- 2 Mignardises sucrées
- 1 Burger
- 1 Pain surprise (60 pièces, 6 toasts/pers)
- 1 Assiette de chiffonnade de charcuterie et de bâtonnets fromages
- 1 Macaron sucré
- 1 Mini-tropézienne
- 3 Mignardises sucrées

* + 10€ de consigne pour les plateaux des cocktails

LES ENTRÉES FROIDES

6.90€

Coquille de Saumon froide

Darne de saumon décorée accompagnée de perles marines

8.95€ /pers *minimum 8 pers*

Saumon Bellevue entier

Filet de saumon frais accompagné de perles marines, œufs, crevettes bouquet et d'une sauce verte

7.95€

Coupelle de la mer ** 11

Pavé de saumon, brochette de gambas, crabe, crevettes et perles marines

5.90€ *la pièce*

Verrine Cocktail * 12



11



12

LES ENTRÉES CHAUDES

8.50€

Coupelle de Gambas **

Brochette de Gambas grillées, sauce, julienne de légumes et sarrasin torréfié

7.80€

Coupelle d'Eglefin **

Dos d'églefin, sauce hollandaise

7.80€

Coupelle de Sole et saumon **

Pavé de saumon enroulé de filet de sole, sauce, fond de poisson à la crème fraîche

7.90€

Coquille Saint-Jacques à la Normande

Noix de Saint-Jacques pochées, crevettes, champignons et sauce crémée

7.90€

Coupelle de Saint-Jacques ** 13

Noix de Saint-Jacques poêlées et sauce à base de fumet de poisson



13

8.00€

Duo de ris de veau et pintade **

Émietté de ris de veau et lèches de pintade déglacées au madère

9.90€

Papillote de Bar

Filet de Bar grillé, déposé sur un lit de ratatouille de légumes

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



LES ENTREMETS FROIDS

6.90€

Compression de volaille

Biscuit, crémeux garni de lèches de poulet et de canard, glaçage

7.50€

Marbré de St Jacques

Biscuit, crémeux à base de haddock, garni de St Jacques, carottes, fève, glaçage au Yuzu

7.90€

Panna cotta de Foie gras

Biscuit comté, crémeux de foie gras, garni de Morteau, carotte, lentilles, pépites de foie gras, glaçage

LES PLATS

10.90€

Filet de pintade farci aux morilles

Blanc de pintade farci de morilles et sa sauce à base de jus de morilles

9.50€

Pot-au-feu de cabillaud

Pavé de cabillaud coupé nappé d'une sauce à base de bisque de homard, agrumes et accompagné d'une poêlée de légumes

10.90€

Demi-Magret de canard ¹⁴

Demi-magret marqué et grillé servi d'une sauce à base de jus de canard

12.90€

Souris d'agneau au romarin

Souris d'agneau avec os rôtie et parfumée au romarin

8.90€

Paupiette des bois

Cuisse de poulet désossée, farce de volaille et champignons et sa sauce des bois

9.90€

Risotto Végétarien

Risotto au riz noir crémeux aux saveurs des bois et asperges vertes

LES GARNITURES

2.20€ Risotto

2.00€ Purée de patates douces

1.20€ Galette de pomme de terre

2.20€ Fagot de légumes du moment

2.20€ Aumônière de légumes

1.40€ Fagot d'haricots verts

2.20€ Gratin dauphinois individuel

2.00€ Pommes de terre grenaille (180g)

2.40€ Rosace de pommes de terre en vague

2.20€ Tîmbale de coloris de légumes

Courge, carottes jaunes, fèves, pomme de terre « Bleue d'Artois »



14

LES DINDES FARCIES

24.90€ /kg

Pintade désossée farcie façon forestière

Pintade désossée, farce fine de volaille, poêlée de champignons

18.90€ /kg

Rôti de dinde Orloff 15

Filet de dinde, fromage, bacon et tomates

18.90€ /kg

Poulet des Vosges

Poulet désossé farci aux morilles et comté



15

18.90€ /kg

Rôti de porc bacon

Longe de porc, fromage, bacon

18.90€ /kg

Rôti de dinde à la provençale 16

Filet de dinde, jambon cru, emmental râpé, tomates et beurre à l'ail

16



21.90€ /kg

Filet mignon de porc fraîcheur

Filet mignon de porc, fromage, ail et fines herbes, tomates et jambon cru

19.90€ /kg

Rôti de dinde Ch'ti Basque

Filet de dinde, chorizo, maroilles



17

Notre gamme de volaille crue est disponible en magasin et sur notre site e-commerce.

Retrouvez-nous sur : delaviertraiteur.com



LES FORMULES CONVIVIALES

7.95€ /pers

Plateau Fondueaux 4 viandes

Assortiment de 250g par personne : rumsteck, mignon de porc, dinde, noix de veau

8.90€ /pers

Plateau Raclette *

Assortiment de 200g de charcuterie : jambon cru, rosette, jambon blanc, roulade, bacon, jambon des Ardennes, lard fumé et jambon aux herbes

9.50€ /pers

Plateau Plancha Classique ** 17

Assortiment de 250g de viande par personne : mini-crêpinette, mini-tournedos, mini-escalope de dinde, mini-saucisse, mini-escalope de veau, mini-escalope de canard, mini-côte d'agneau marinée

12.90 € /pers

Plateau Plancha Gourmande **

Assortiment de 250g de viande par personne : mini-crêpinette, mini-tournedos, mini-escalope de dinde, mini-brochette de bœuf, mini-saucisse, mini-escalope de veau, mini-escalope de canard, mini-côte d'agneau, 50g de poulet en brochette, tomates, salade verte et vinaigrette, galette de pommes de terre, poivrons, courgette

6.50€ /pers minimum 4 pers

Plateau de Cochonnaille 18

Assortiment de 100g de charcuterie par personne, le tout présenté sur plat : Rosette, roulade, terrine, saucisson à l'ail, jambon cru, salami, olives et cornichons



18

**Pour mieux vous servir,
veuillez commander à l'avance.**

Location d'appareil : 8.00€ /appareil

Appareil à paëlla pour 8 pers. maximum
Appareil à plancha pour 4 à 6 pers. maximum
Réservez au plus vite, stock limité

Conditions générales de location :

Un chèque de caution de 100 € vous sera demandé pour toute location d'un appareil.

L'appareil devra être restitué dans la semaine qui suit. Si l'appareil nous est rendu sale ou détérioré, le chèque de caution sera encaissé.

* Supplément de 2.60€ par personne avec 200g de fromage

** Supplément de 1.95€ par personne avec 50g de poisson (pavé de saumon et gambas)

LES BUFFETS FROIDS

Minimum 10 personnes

17.50€ /pers

Le Buffet Classique



19

Personnalisez votre buffet en selectionnant ** :

1 sorte d'entrée au choix

Chaud-froid de merlu
et ses perles marines

Médaillon de Saumon frais
et sa garniture (+ supplément 0.80€ /pers)

Le Duo : Jambon blanc, pâté de foie
et ses condiments

Verrine cocktail (+ supplément 1.50€ /pers)*

Filet de saumon Bellevue entier
et ses garnitures (+ supplément 3.00€ /pers)

Assortiment de charcuterie 90 g /pers
(Roulade, terrine de pâté, chiffonnade
de jambon blanc, rosette, saucisson aux
herbes, olives et cornichons)

Terrine de St Jacques, sauce verte
et sa garniture

Eventail de tomate et œuf

Demi-compression de volaille
(+ supplément 0.50 € /pers)

2 sortes de viandes au choix

Rôti de porc

Rôti de dinde

Rôti de bœuf (+ supplément 0.50 € /pers)

Aspic de bœuf vinaigrette
(de mai à octobre)

Demi-cuisse de poulet rôti

Emincé de blanc de poulet en gelée

Chiffonnade de jambon aux herbes

Poitrine de poulet saveur Ribs

Emincé de mignon porc
(+ supplément de 0.80€ /pers)

3 sortes de crudités au choix

Carottes

Céleri

Salade de pommes de terre
et haricots verts

Julienne de légumes

Betterave rouge vinaigrette

Salade de pâte du soleil

Taboulé

Salade de pommes de terre persillée

Coleslaw (chou, carotte)

Tartare de légumes

Inclus :

Plateau de fromages et sa salade verte

19

* + 1.50 € de consigne ** Choix identique pour tous les convives

**Possibilité de commander le dessert
au choix en option sur nos buffets**

**Retrouvez notre collection de desserts
sur notre site Internet delaviertraiteur.com**

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



Location : 10.00€ / caisson isotherme

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

23.90 € /pers

Le Buffet Prestige

Personnalisez votre buffet en sélectionnant ** :

2 sortes d'entrée 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

Demi-tranche de terrine de langouste

Effiloché de Saumon fumé et sa garni-
ture (+ supplément 1.90€/pers)

Verrine de Légumes

(concombre, avocat, carotte crème fraîche)

Inclus :

Plateau de fromages et sa salade verte

19

3 sortes de viandes au choix

Moelleux de poulet à la provençale

Carré de porc glacé aux épices (+0.50€/pers)

Brochette de dinde marinée

Pavé de bœuf grillé

Emincé de filet de canard

Médaillon de veau (+ supplément 0.50€/pers)

Tranche de gigot d'agneau rôti
au Romarin (+ supplément 0.80€/pers)

Rôti de pintade forestière
(+ supplément 0.80€/pers)

Pépité de Cabillaud glacé
(+ supplément 0.80€/pers)

3 sortes de crudités au choix

Salade de pâtes au pesto

Farfalles au poulet grillé

Salade autour des céréales

Taboulé aux agrumes

Julienne de légumes

Pomme de terre provençale

Salade de pommes de terre
périgourdines

Salade de perles aux légumes grillées

Salade Indienne (carotte, chou, fêta
et pomme granny)

Salade grecque (concombre, olives, fêta,
poivron, herbes aromatiques)

Pommes de terre rosa (moutarde
et oignons aromatiques)

Tartare de légumes

8.50 € /pers

Le Menu des Enfants

Ficelle picarde, Pépites de poulet pané, Pommes dauphines



Delavier
Boucher - Charcutier - Traiteur

21 Rue de Grigny, 62000 Arras · Tél. 03 21 51 36 74 · delavier.rasson@wanadoo.fr
Du lundi au samedi 07:30 - 12:30 / 14:30 - 19:30 · Samedi fermeture à 18:30

delaviertraiteur.com