



Delavier

Traiteur depuis 1974



Savourez
l'excellence
à chaque occasion



Les apéritifs chauds

16,95€

les 12 pièces

Le Crousty

Croquetas au jambon ibérique, cuisse de caille panée,
Mini pain pitta à l'effiloché de porc

11,20€

les 9 pièces

L'Américain

Assortiments de hot dog : Classique, saucisse fumée et
carotte 🌱

14,50€

les 9 pièces

Les mini-Hamburgers

Chou'Burger, Chicken Burger, Classique burger

9,90€

les 8 pièces

Les mini-Welshs

9,95€

les 12 pièces

Les petits-fours chauds

12,95€

les 12 pièces

Le Festif

Mini croque à la truffe, mini-gambas panées, Choux
d'escargot

18,50€

les 15 pièces

Les minis tartelettes

Assortiments de mini tartelettes : St-jacques beurre d'ail,
crabe citron vert & coriandre, patate douce cumin &
fromage frais 🌱

9,90€

les 12 pièces

Les croq-en-bouche

Mini croque au jambon, pépites de poulet, tartelette
saumon poireau



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

17€

les 15 pièces

Le plateau Végé

Bouchée faisselle, abricot & pistache, Dôme de chou-fleur et truffe, Tartelette purée de carotte violette & noisette

17€

les 15 pièces

Le plateau Briochettes

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

19,90€

les 16 pièces

Le plateau Tortillas

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

24,90€

les 32 pièces

Le plateau Moelleux provençale

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

27,85€

les 24 pièces

Le plateau club sandwich

Duo de club sandwich : tartare de saumon fumé, concombre et filet américain

16,50€

les 15 pièces

Le plateau Émotion

Tartelettes garnies de tomate-feta , buchette de foie gras aux fruits secs & spéculos, chouquette comté & brie confiture de groseille 

19,90€

les 15 pièces

Le plateau Burger

Burgers saumon concombre, burgers guacamole crevette, burgers poulet curry-poivron

24,90€

les 12 pièces

Le plateau Verrines

Mousse de chorizo & oeufs de poisson, Ganache de foie gras gelée de poire vanille

19,90€

les 15 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

27,90€

les 16 pièces dans une box

Le plateau mini-bretzel

Mini-sandwiches jambon-beurre salade, mini-sandwiches thon-tomate

Les Apéritifs conviviaux



33,90€ 60 pièces

Le Terre et Mer

Assortiment de charcuterie, de poisson et de fromage

30,00€ 60 pièces

Le Charcutier

Jambon cru, rillettes, rosette, jambon blanc

30,90€ 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

28,90€ la boîte

La boîte terroir

Plateau garni de différentes barquettes composées de chiffonnade de jambon cru et confiture de figues, de rillettes, bâtonnets de légumes 🥬, sauce, bâtonnets de différents fromages 🧀, saucissons secs

Les cocktails Apéritif & dinatoires*

Minimum 10 personnes

7,50€ /pers 6 pièces /pers

- 1 Briochette
- 1 Moelleux provençale
- 1 Chouquette comté, crème au brie & confiture de groseille 🥬
- 1 Tortillas au jambon cru
- 2 mignardises sucrées

18,75€ /pers 15 pièces /pers

- 1 Bouchée de faisselle abricot 🥬
- 2 Club sandwich
- 1 Moelleux provençal
- 1 Tortillas de jambon cru
- 1 Tartelette tomate & feta 🥬
- 1 Burger froid
- 1 Briochette
- 1 Pain bretzel jambon blanc
- 1 Navette Italienne
- 1 Pain polaire norvégien
- 1 Macaron sucré
- 3 Mignardises sucrées

21,85€ /pers 21 pièces /pers

- 1 Dôme de chou-fleur et truffe 🥬
- 1 Buchette de foie gras
- 1 Cubisme de saumon
- 1 Tartelette carotte violette 🥬
- 1 Briochette
- 1 Navette jambon cru
- 1 Sandwich à la truite
- 1 Burger
- 1 Pain surprise 60 pièces (6 toasts par personne)
- 1 Assiette de chiffonnade de charcuterie et de bâtonnets fromages
- 1 Macaron
- 4 Mignardises sucrées



*Visuel non contractuel



*+ 10.00€ de consigne pour les plateaux de cocktails

Les entrées froides

6,95€ Coquille de Saumon froide

5,90€ Verrine Cocktail* (la pièce)

7,95€ Coupelle de la mer**
Pavé de saumon, brochette de gambas, crabe, crevettes et perles marines

8,95€ Saumon Bellevue entier (par personne)
Minimum 8 personnes

*1,50€ supplémentaire pour la consigne

**2,50€ supplémentaire pour la consigne

8,90€ Crème de Foie Gras, gelée d'Armagnac, figues rôties

7,90€ Vitello tonnato
Fine tranche de Veau recouverte d'une sauce au thon, câpres & anchois



*Visuel non contractuel

Les entrées chaudes

8,00€ Coquille St-Jacques à la Normande

7,90€ Waterzoi de la mer***
Duo cabillaud saumon & sa julienne de légumes

8,00€ Coupelle de St-Jacques**

9,50€ Chou farci, duxelle de champignons, escalope de foie gras & farce de porc

8,90€ Mariage de Cabillaud & Magret fumé sauce au cidre, chou fleur rôti au garam masala**

12,50€ Raviole d'Homard & écrevisse & bisque de homard, duo de courgette*

10,00€ Escalopes de ris de veau à la milanaise, crémeux de patate douce**

*1,50€ supplémentaire pour la consigne

**2,50€ supplémentaire pour la consigne

***4€ supplémentaire pour la consigne



Les plats

10,90€ Filet de pintade farci aux Morilles

8,90€ Pot au feu de Cabillaud

9,50€ Demi-magret de canard, jus corsé

12,90€ Souris d'agneau au romarin

8,90€ Paupiette des bois

13,90€ Médaillon de paleron sauce vigneronne

19,90€ Filet de boeuf Rossini

8,90€ Pavé de saumon rôti sauce beurre blanc

10,90€ Risotto végétarien 

Les garnitures

2,50€ Carotte fane glacée

2,50€ Poêlé de légumes

2,20€ Risotto

2,20€ Purée de patates douces

2,40€ Pomme de terre Savoyarde

2,90€ Risotto d'épeautre

1,50€ Fagot de haricots verts

2,20€ Pomme de terre grenaille (180g)

2,40€ Gratin de pomme de terre (individuel)

2,40€ Rosace de pomme de terre en vague

1,30€ Galette de pomme de terre

Les rôtis farcis

Prix au KG

25,90€ **Pintade désossée farcie façon forestière**

18,90€ **Rôti de porc bacon & fromage**

21,90€ **Filet mignon de porc fraîcheur**
(Fromage, ail & fines herbes, tomate, jambon cru)

18,90€ **Rôti de dinde Orloff**

19,90€ **Rôti de dinde à la provençale**
(jambon cru, emmental râpé, tomates et beurre à l'ail)

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

Retrouvez nous sur :
www.delaviertraiteur.com

Les plats conviviaux

Retrouver tous nos plats conviviaux sur
notre site e-commerce ou directement
en boutique

Retrouvez nous sur :
www.delaviertraiteur.com





Les formules conviviales

9,50€/pers

Plateau Fondue 4 viandes

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

10,90€/pers

Plateau Plancha Classique

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

Supplément de 1,95€ par personne pour 50g de saumon et gambas

8,30€/pers

minimum 4 personnes

Plateau campagnard

Assortiment de 150gr de charcuteries et fromages par personne, le tout présenté sur plat.

Rosette, roulade, terrine, saucisson à l'ail, jambon cru, salami, tomme de Cambrai, Morbier, Comté, olives et cornichons



9,90€/pers

Plateau Raclette

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

Supplément de 3,30€ par personne avec 200g de fromage



13,90€/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)

Supplément de 1,95€ par personne pour 50g de saumon et gambas

Les Buffets froids

Minimum de 10 personnes

17,90€

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 (+ 0,80€)
- 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 :

- Farfales 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
- Carotte râpée
- Célééri rémoulade

Le plateau de fromage : inclus

Plateau de fromages affinés, sa salade verte & beurre

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

Tartelette de saison



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)

Minimum de 10 personnes

Pensez à vos apéritif pour
compléter votre repas



24,90€ 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 basque & billes de melon (en saison)
- Tranche de Lucullus accompagnée d'une confiture (+ supplément 1.90€/ pers)
- Tranche de pâté en croûte de canard
- Saumon fumé en chiffonnade & sa garniture (+ supplément 1,90€/ pers)
- Fraicheur d'ananas & crabe



3 sortes de viandes au choix :

- Rôti de Bœuf aux 5 baies
- Morceaux de mignon de porc saveur Ribbs
- Emincé 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 :

- Farfales 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

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)*

Minimum de 15 personnes

30,90€

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

23,00€

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



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)*



21 Rue de Grigny, 62000 Arras - Tél. 03 21 51 36 74 - delavier.rasson@wanadoo.fr
Du mardi au samedi 7h30 - 12h30 / 14h30 - 19h30 - Samedi fermeture à 18h30



Delavier Rasson



@delavierrasson



delaviertraiteur.com