

Pour  
tous vos  
moments  
d'exception





## LA MAISON DELAVIER TRAITEUR DEPUIS 1974

### Esprit de création en équipe et en famille

Notre maison est avant tout une histoire de famille. L'énergie et le dynamisme de notre équipe nous permettent de vous proposer une cuisine inventive et traditionnelle, dans le but de combler vos papilles.

Nous avons élaboré ce catalogue afin que vous puissiez créer des moments de partage.

Pour vos demandes particulières, n'hésitez pas à nous consulter. Nous vous recevons sur rendez-vous afin d'établir un devis personnalisé.

*Nathalie & Gaëtan*



Véritable atout pour la réussite de vos événements, alliant expérience et savoir-faire **depuis plus de 48 ans**



« Artisan en or »  
et label « Qualité commerce »  
**depuis 2009**



Afin de mieux vous servir, nous vous invitons à passer votre commande de préférence **48h à l'avance**

Règlements acceptés : chèques, espèces, cartes bancaires, tickets-restaurant, chèques de table, chèques-restaurant et chèques-déjeuner

Tous nos prix indiqués sont en euro €, nous nous réservons le droit de varier les prix des produits en fonction des cours de certaines marchandises.

## LES APÉRITIFS LE FROID



①



②

**22,90 €** | Les 32 pièces

### ④ Le Plateau moelleux Provençal

Assortissement de charcuterie, fromages et légumes sur une base de pain focaccia tomatée

**18,90 €** | Les 15 pièces

### Le Plateau de Briochettes

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

**23,50 €** | Les 15 pièces

### Le Plateau Exquis

- ⑩ Nougat de foie gras, Moelleux d'asperges et parmesan,
- ① Cubisme de saumon

**22,90 €** | Les 12 pièces

### ⑪ Le Plateau de Verrines

Panna cotta de foie gras, rillettes de cabillaud et écrevisses

**18,90 €** | Les 16 pièces / box

### ② Le Mini-Sandwich

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

**16,90 €** | Les 15 pièces

### Le Plateau de Canapains

Tranche de baguette rustique garnie de rillettes d'oie, tartare de légumes, chiffonnade de jambon cru

**20,90 €** | Les 16 pièces

### Le Plateau de Tortillas

Galette de blé garnie de jambon cru, emmental, salade verte et tomates confites

**20,90 €** | Les 15 pièces

### ⑤ Le Plateau Evolution

Croq fêta (tartelette garnie de tomate, feta), Focaccia (Coppa, mousse ail et fine herbes), choux au saumon (mousse ciboulette, lèche de saumon fumé)

**22,90 €** | Les 21 pièces

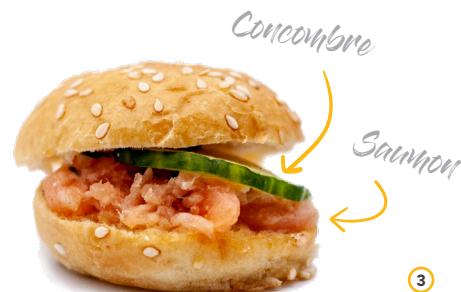
### ⑦ Le Plateau Trio de Navettes

Navette italienne (jambon cru, tomate confite), navette de légumes (julienne de légumes), navette suédoise (rillettes de saumon et concombre)

**21,50 €** | Les 15 pièces

### ③ Le Plateau Burger

Burger saumon concombre, burger tomate confite mozzarella, burger poulet curry poivron



③

## LES APÉRITIFS LE CHAUD

**8,50 €** | Barquette de 8 pièces

### Les mini-Welchs

**7,90 €** | Barquette de 12 pièces

### 8 Les Petits-fours chauds



4



5



6



7



8



9

## LES APÉRITIFS FORMULES CONVIVIALES

**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, sauce crème fraîche ciboulette, 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

\*+ consigne du plateau tournant de 15,00 €

**9,90 €** | Barquette de 15 pièces

### 6 Les mini-Quiches

Assortiment de mini-quiches : escargots et ail des ours, effiloché de canard aux giroles, St-Jacques et poireaux

**12,50 €** | Barquette de 12 pièces

### Le Festif

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

**8,90 €** | Barquette de 12 pièces

### L'Apéro enfant

Mini-croque jambon, feuilletés et tartelette volaille

**9,90 €** | Barquette de 15 pièces

### Le mini-Végé

Croustillant de légumes, beignets orientaux, Aumônières de légumes, sauce épicée

**11,80 €** | Barquette de 8 pièces

### 9 Les mini-Hamburgers

**28,00 €** | Les 60 pièces

### Le Pain surprise Charcutier

Jambon cru, rillettes, rosette, mortadelle, et mousson de canard

**29,90 €** | Les 60 pièces

### Le Pain surprise Terre et Mer

Assortiment de charcuterie, de poissons et de fromages

**28,90 €** | 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

**9,60 €** | L'assiette (4/5 pers.)

### L'Assiette de Charcuterie apéritive

Assortiment de 220g de charcuterie, différents saucissons secs, chiffonnade de jambon cru, 30g d'olives



10

## LES COCKTAILS

(Minimum 10 personnes)

**6,20 €**/ pers.  
6 pièces /pers.

1 Tortilla jambon cru

③ 1 Burger saumon concombre

1 Moelleux provençal

1 Croq fêta

2 Mignardises sucrées



11

## LES COCKTAILS DINATOIRE

(Minimum 10 personnes)

**15,95 €**/ pers.  
15 pièces /pers.

**18,90 €**/ pers.  
21 pièces /pers.

1 moelleux asperge parmesan

1 chou de saumon ciboulette

⑩ 1 nougat de foie gras

2 moelleux provençaux

1 brochette de tortillas

2 burgers variés

1 navette légumes

1 navette italienne

1 navette suédoise

1 macaron sucré

1 mini-tropézienne

2 mignardises sucrées

1 briochette

1 focaccia de coppa

1 brochette de tortillas

⑪ 1 verrine

1 mini-sandwich jambon beurre  
salade

1 burger tomate confite  
mozzarella

1 mini-sandwich à la truite

1 navette à la dinde et julienne  
de légumes

1 pain surprise (60 pièces)

Bâtonnets de fromages  
(tome et pavé du nord)

⑫ 2 macarons

1 mini-tropézienne

2 mignardises sucrées



12

## LES ENTRÉES LE FROID

**6,20 €\***

### Coquille de Saumon Froide

Darne de saumon décorée  
accompagnée de perles marines

**5,90 €** | La pièce

### 14 Verrine Cocktail

Tomates concacées, avocats cubes,  
crabes façon cocktail et crevettes

**6,90 €**

### Entremets écrevisse

Crèmeux d'écrevisses avec son  
coeur coulant déposé sur un biscuit  
nappé d'une gelée de mandarine



14

**7,20 €\*\***

### 13 Coupelle de la Mer

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

**6,50 €** | La pièce

### Coupelle des Îles

Cube d'ananas garni de miettes  
de crabe, crevettes décortiquées,  
crevette bouquet et nappé d'une  
sauce cocktail



13

**7,50 €** | Les 100g

### 15 Saumon fumé tranché main

**7,50 €** | Par personne

(Minimum 8 personnes)

### Saumon Bellevue entier

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



15

# LES ENTRÉES LE CHAUD

7,50 €\*\*

## Coupelle de lotte

Médailillon de lotte, tomate concassée, basilic et huile d'olive, sauce à base de fumet de poisson

6,90 €\*\*

## Coupelle de Dorade

Filet de Dorade sébaste, crevette et sauce homardine

\* consigne de 1,50€ en supplément

\*\* consigne de 2,00€ en supplément

6,90 €

## 16 Coquille Saint-Jacques à la Normande

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

8,00 €\*\*

## Duo de ris de veau et pintade

Emietté de ris de veau et lèche de pintade, déglacées au madère

6,90 €\*\*

## 17 Coupelle de Saint-Jacques

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

7,80 €\*\*

## Coupelle de Sole et Saumon

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

9,90 €

## Papillote de Bar

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

6,50 €\*\*

## 18 Coupelle de Merlu

Filet de Merlu blanc, sauce poisson façon béarnaise



16



17



18

## LES PLATS

9,90 €

### 20 Moelleux de porc

Mignon de porc mariné aux girolles et ciboulette, jus de cuisson et compotée d'oignon

10,90 €

### Palet de veau

Pavé de veau, d'environ 140g, tendre accompagné d'une sauce à base de fond de veau crémé et d'un chip de lard

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 €

### Filet de pintade farci aux morilles

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

9,50 €

### 21 Demi-magret de canard

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

10,90 €

### Souris d'agneau au romarin

Souris d'agneau avec os rôti et parfumée au romarin

7,90 €

### Paupiette des Bois

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

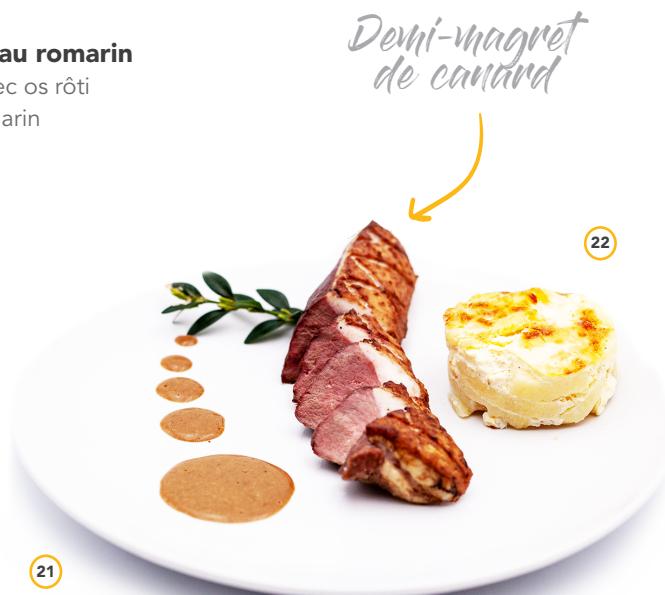
9,90 €

### Médaille de spirale de veau

Escalope de veau, farce fine de veau, persillade et carotte, sauce jus de veau



20



21

22

# LES GARNITURES

**2,00€**

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

**2,20€**

Risotto

**1,80€**

Poêlée de légumes glacés

**1,80€**

<sup>26</sup> Purée de patates douces

**1,30€**

Fagot d'haricots

**0,95€**

Tomate provençale

**1,90€**

<sup>19</sup> Pommes de terre grenaille  
(180g)

**2,20€**

Pomme de terre reconstituée

**1,20€**

Galette de pomme de terre

**1,90€**

Gratin sarladais

**1,20€**

Endive braisée

**2,20€**

<sup>22</sup> Gratin dauphinois individuel

**2,40€**

Rosace de pommes de terre

**2,00€**

<sup>24</sup> Fagot de légumes du moment

**2,20€**

<sup>25</sup> Aumônière de légumes

*Fagot de légumes*

<sup>24</sup>

*Aumônière de légumes*

<sup>25</sup>

*Patates douces*

<sup>26</sup>



# LES RÔTIS FARCIS

**24,90 €** Le kg

## 27 Rôti de canard

Assemblage de 2 filets de canard avec une farce de girolles au milieu, pièce de 1 kg environ / 5 personnes

**23,00 €** Le kg

## Rôti de veau Orloff

Rôti de veau, fromage, bacon et tomates

**16,90 €** Le kg

## Rôti de dinde à la provençale

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

**22,90 €** Le kg

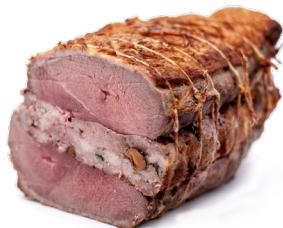
## Pintade désossée farcie façon forestière

Pintade désossée, farce fine de volaille, poêlée de champignons

**16,90 €** Le kg

## Rôti de porc bacon

Longe de porc, fromage, bacon



27

**17,50 €** Le kg

## Rôti de dinde Ch'ti Basque

Filet de dinde, chorizo, maroilles

**17,90 €** Le kg

## Millefeuille de dinde

Filet de dinde garni de jambon et comté

**18,90 €** Le kg

## Millefeuille de porc façon Welsch

Carré de porc désossé, coupé en fines tranches avec du pain humidifié à la bière et garni de cheddar en superposition et jambon ardené

**19,90 €** Le kg

## Filet mignon de porc fraîcheur

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

**16,90 €** Le kg

## Rôti de dinde Orloff

Filet de dinde, fromage, bacon et tomates

# FORMULES CONVIVIALES

**6,95 €** | Par personne

## Plateau Fondue aux 4 viandes

Assortiment de 200g / personne :  
rumsteck, mignon de porc, dinde,  
noix de veau

**7,20 €** | Par personne

## 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 2,60€ par personne  
avec 200g de fromage**



28

29

**8,90 €** | Par personne

## 28 Plateau Plancha Classique

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

**1,80 €** | 50g par personne

## Supplément poisson

### pour plancha

Pavé de saumon et gambas

**Location d'appareil 8,00€**

Pour mieux vous servir, veuillez  
commander à l'avance

Appareil à paëlla pour 8 personnes maximum  
Appareil à plancha pour 4 à 6 personnes  
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.

29

29

**12,60 €** | Par personne

## Plateau Plancha Gourmande

Assortiment de 250g de viande  
par personne : mini-crêpinette,  
mini-tournedos, mini-escalope de  
dinde, mini-brochette de boeuf,  
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, courgettes

**5,20 €** | Par personne

(Minimum 4 personnes)

## 29 Plateau de Cochonnaille

Assortiment de 125g de charcuterie  
par personne, le tout présenté  
sur plat. Rosette, roulade, terrine,  
saucisson à l'ail, jambon cru, salami,  
olives et cornichons

# LES BUFFETS FROIDS

(Minimum 10 personnes)

## Le Buffet Classique

**16,90 €** † Par personne

Personnalisez votre buffet en sélectionnant au choix \*\* : 1 entrée / 2 viandes / 3 crudités



### ENTRÉES

- Chaud froid de cabillaud et ses perles marines
- Verrine cocktail\* (+ supplément 1,50€/personne)
- Filet de saumon Bellevue entier et ses garnitures (+ supplément 2,50€/personne)
- Terrines de St Jacques, sauce verte et sa garniture
- 30 Assortiment de charcuterie 120g/personne (Roulade, terrine de pâté, chiffonnade de jambon blanc, rosette, saucisson aux herbes, jambon cru, olives et cornichons)
- Eventail de tomate et oeuf

### VIANDES

- Rôti de porc
- Demi-cuisse de poulet rôti
- Emincé de blanc de poulet en gelée
- Chiffonnade de jambon aux herbes
- Rôti de dinde
- Rôti de boeuf (+ supplément de 0,50€/personne)
- Moelleux de poulet à la provençale grillé
- Emincé de mignon porc (+ supplément de 0,50€/personne)

### CRUDITÉS

- Carottes
- Céleri
- Salade de pommes de terre et haricots verts
- Tartare de légumes
- Betterave rouge vinaigrette
- Salade de pâtes au pesto
- Taboulé
- Salade de pommes de terre persillée
- Coleslaw (chou, carotte)

31 **Inclus dans le buffet :  
plateau de fromages  
et sa salade verte**



**Pour vos buffets :  
possibilité de commander  
le dessert au choix en option**

\* consigne de 1,50€ en supplément

\*\* choix identique pour tous les convives

## Le Buffet Prestige

**23,90 €** | Par personne

Personnalisez votre buffet en sélectionnant au choix \*\* : 2 entrées / 3 viandes / 3 crudités



### ENTRÉES

- Foie gras de Canard sur plat (+ supplément 2,50€/personne)
- Pavé de saumon Bellevue (60g) et ses garnitures
- Chiffonnade de jambon cru de la maison « Pierre Oteiza »
- Tranche de Lucullus accompagnée d'une confiture (+ supplément 1,50€/personne)
- Nougat de foie gras (+ supplément de 1€/personne)
- Demi-tranche de terrine de langouste
- Tranche de pâté en croûte de canard
- Effiloché de Saumon fumé et sa garniture (+ supplément 1,80€/personne)
- Verrine de légumes (concombre, avocat, carotte crème fraîche)

### VIANDES

- Canon de mignon de porc mariné
- Carré de porc glacé aux épices (+ supplément 0,50€/personne)
- Pavé de boeuf grillé
- Emincé de filet de canard au miel
- Médaillon de veau (+ supplément 0,80€/personne)
- Tranche de gigot d'agneau rôti au Romarin (+ supplément 0,80€/personne)
- Rôti de pintade forestière (+ supplément 0,50€/personne)
- Rosace de jambon aux herbes italiennes
- Pépite de cabillaud glacé (+ supplément de 0,80€/personne)

**Coté pratique** : Pensez à louer un caisson isotherme pour simplifier l'organisation de votre repas.

### CRUDITÉS

- Salade de pâtes au pesto
- Farfalles au poulet grillé
- Salade autour de céréales
- Taboulé aux agrumes
- Tartare de légumes
- Pomme de terre provençale
- Salade de pommes de terre périgourdines
- Salade de pâtes au soleil
- Salade indienne (carotte, chou, fève et pomme granny)
- Salade grecque (concombre, olive, fêta, poivrons, herbes aromatiques)
- Pommes de terre rosa (moutarde et oignons)

**31** **Inclus dans le buffet :**  
**plateau de fromages**  
**et sa salade verte**

\*\* choix identique pour tous les convives



21 Rue de Grigny, 62000 Arras • Tél. 03 21 51 36 74 • [delavier.rasson@wanadoo.fr](mailto:delavier.rasson@wanadoo.fr)

Du lundi au samedi 07:30 - 12:30 / 14:30 - 19:30 • samedi fermeture à 18:30

[delaviertraiteur.com](http://delaviertraiteur.com)