



2017


Delavier Dasson
et fils



LES COCKTAILS MINI 10 PERS.



②

5.90 € /pers.
8 pièces /pers.

- ① 1 mini-buisson - 40 brochettes
- ② 2 mini-moelleux provençaux
- ③ 2 mignardises sucrées



①

7.95€ /pers.
7 pièces /pers.

- 1 Box suédoise - 24 pièces
- 1 brochette de tortillas
- 1 brochette thon
- 1 navette jambon
- ③ 2 mignardises sucrées



③

17.90€ /pers.
20 pièces /pers.

- 1 briochette au saumon
- 1 pain surprise 60 pièces
- 1 mini-bagnat
- ④ 1 mini-bagel
- 1 navette au jambon cru et tomate confite
- 2 toasts suédois
- 1 brochette de tortillas
- ② 2 mini-moelleux provençaux
- ⑤ 2 macarons sucrés
- 1 mini-tropézienne
- ③ 2 mignardises sucrées

14.90 €/pers.
16 pièces /pers.

- ① 1 mini-buisson - 40 brochettes
- ② 2 mini-moelleux provençaux
- 2 canapains
- 1 brochette de tortillas
- ④ 1 mini-bagel
- 1 mini-bagnat
- 1 navette suédoise
- ⑤ 1 macaron sucré
- 1 mini-tropézienne
- ③ 2 mignardises sucrées



⑤



④

LES APÉRITIFS LE FROID



10



8



6



7

⑥ **Le plateau de Canapains :** les 15 pièces..... **16.90 €**
(Tranche de baguette rustique garnie de rillettes d'oie, tartare de légumes, chiffonnade de jambon cru)

Le plateau duo de navettes : les 10 pièces..... **13.90 €**
les 20 pièces..... **25.90 €**

(Italienne : jambon cru, tomates, basilic et suédoise : tartare de saumon, salade croquante)

♥ **Le plateau de Bagels :** les 15 pièces..... **21.90 €**
(Pain aux graines de sésame et tournesol garni de pastrami, légumes du soleil et saumon)

Le plateau provençal : les 16 pièces..... **21.90 €**
(Assortiment de charcuterie, fromages et légumes sur une base de pain de mie томатé)

⑦ **Le plateau de briochettes :** les 15 pièces..... **15.90 €**
(Mini-brioche garnies de thon, saumon, dinde et légumes)

Les mini-bagnats : les 12 pièces..... **14.90 €**
les 25 pièces..... **28.90 €**

(Mini-faluche au crabe et salade verte, thon et tomates, mousse de foie et cornichons)

⑧ **Le plateau de tortillas :** les 16 pièces..... **20.90 €**
(Galette de blé garnie de jambon cru, salade verte et tomates confites)

⑨ **Le plateau de brochettes :** les 16 pièces..... **18.50 €**
(8 brochettes de saumon fumé et pomme, 8 brochettes de foie gras et pain d'épices)

Le plateau de toasts : les 12 pièces..... **12.00 €**
les 25 pièces..... **23.90 €**

(Rillettes de saumon et crevettes roses, rillettes d'oie, crabe, charcuterie)

♥ **La Box suédoise :** les 24 pièces..... **26.60 €**
(Toasts à base de pain polaire composés de saumon fumé et rillettes de saumon)

⑩ **Le plateau de cuillères :** les 15 cuillères..... **13.50 €**
les 30 cuillères..... **26.50 €**

(Saumon fumé et perles marines, tartare de tomates et jambon cru, fondue de poireaux et Saint-Jacques crémees)

Le plateau lunch : les 24 pièces..... **21.90 €**
(8 navettes au jambon blanc, 8 navettes au fromage, 8 navettes aux rillettes)



9

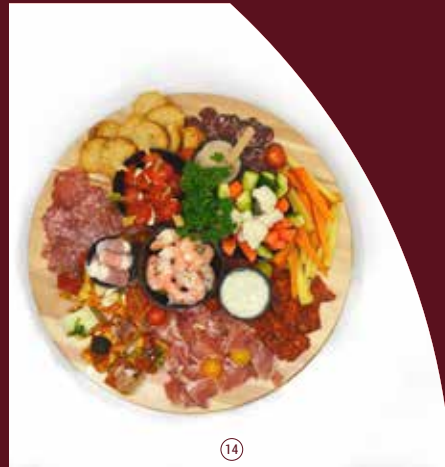


9

LES APÉRITIF LE CHAUD



- ⑪ **Le plateau de mini-pics :** les 12 pièces..... **17.90 €**
(6 mini-brochettes à base de poulet mariné, 6 mini-brochettes de gambas marinées citron vert)
- Le plateau de rusti-chic :** les 12 pièces..... **13.90 €**
(Toasts de foie gras et chutney mangue-ananas, toasts de bar sur fondue d'épinards)
- Le plateau de mini-hamburgers :** les 8 pièces..... **11.00 €**
- ⑫ **Le plateau de mini-welch :** les 15 pièces..... **15.00 €**
- Les petits-fours chauds variés :** les 15 pièces..... **8.95 €**
les 30 pièces..... **17.50 €**
- ⑬ **Le plateau festif :** les 15 pièces..... **14.50 €**
(Briochettes d'escargots, croque-monsieur au saumon fumé, mini gambas panées)
- Le plateau enfant :** les 15 pièces..... **10.50 €**
(Mini-croque jambon, feuilleté saucisse et mini-crêpes)



LES APÉRITIFS LES FORMULES CONVIVIALES



- ⑭ **Le plateau Tapas :** le plateau*..... **35.00 €**
Assortiment : 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 de croûtons rustiques)
- Le mini-buisson :** les 40 brochettes..... **26.90 €**
(Assortiment de mini-brochettes : saumon fumé à l'aneth et tomates cerises, mini-saucisson sec, jambon cru et billes de mozzarella, chorizo et olives noires, gambas persillées)
- La Box suédoise :** les 24 pièces..... **26.60 €**
(Toasts à base de pain polaire composés de saumon fumé et rillettes de saumon)
- Le pain surprise Terre et Mer :** les 60 pièces..... **28.50 €**
(Assortiment de charcuterie, de poissons et de fromages)
- Le pain surprise charcutier :** les 60 pièces..... **26.00 €**
(Jambon cru, rillettes, rosette, jambon blanc)
- L'assiette de charcuterie apéritive :** l'assiette (Idéale pour 4/5 pers.)..... **7.80 €**
(Assortiment de 220g de charcuterie, différents saucissons secs, chiffonnade de jambon cru, 30g d'olives).

*+Consigne du plateau tournant de 15.00€

LES ENTRÉES FROIDES



18



16



17


Verrine Cocktail*	4.80 € (pièce)
Verrine crémeuse de la mer*	5.80 € (pièce)
Ananas des îles	6.50 € (pièce)
(1/2 ananas, crabe, crevettes, sauce cocktail)	
Coupelle de carrelet en chaud froid*	5.80€
(Filet de carrelet enroulé autour d'une asperge verte, glacé sur ses perles iodées)	
15 ♥ Assiette de carpaccio de canard	6.50€
(Fine tranche de filet de canard mariné à la framboise et copeaux de parmesan)	
16 Coupelle de la mer*	6.80 €
(Pavé de saumon, brochette de gambas, crabe, crevettes et perles marines)	
17 Coupelle de pavé de saumon	6.50 €
(Médaille de saumon cuit sur un lit de perles marines)	
Terrine de Saint-Jacques	3.42 € les 100g
(Farce de Saint-Jacques et poisson, marquants de carottes et algues)	
Terrine de langouste	3.95 € les 100g
(Farce de poisson avec, en son cœur, un médaillon de langouste et brunoise de légumes)	
Saumon Bellevue entier	6.70 € par pers.
(minimum 8 personnes) (Filet de saumon frais, accompagné de perles marines, œufs, crevettes bouquet et d'une sauce verte)	
18 Saumon fumé tranché main	6.50 € les 100g
Foie gras de canard nature	14.50 € les 100g
Langue Lucullus	9.80 € les 100g



15



21

19  **Coupelle de roulé de limande*** 6.50 €
 (Filet de limande enroulé garni d'asperge verte, champignons, moules et crevettes, sauce au court-bouillon)

Coupelle de cabillaud* 6.20 €
 (Dos de cabillaud poché, nappé d'une sauce à base de zeste de citron et d'une fondue d'échalote)

Coquille de Saint-Jacques à la Normande 6.50 €
 (Noix de Saint-Jacques pochées, crevettes, champignons et sauce crémée)

20 **Brochette de noix de Saint-Jacques dans sa coquille** 7.80 €
 (Noix de Saint-Jacques accompagnées de légumes de saison croquants et risotto verte)

Coupelle de Lotte à la provençale* 7.50 €
 (Filet de Lotte accompagné d'un concassé de tomates, ail et basilic, le tout revenu à l'huile d'olive)

Coupelle de Saint-Jacques* 6.50 €
 (Noix de Saint-Jacques poêlées et sauce à base de fumet de poisson)

21 **Coupelle d'escalope de ris de veau*** 8.00 €
 (Escalope de ris de veau panée sur poêlée de champignons)

22 **Papillote de Bar** 7.90 €
 (Filet de Bar grillé, déposé sur un lit de ratatouille de légumes)

Ficelle picarde 2.20 €

Crêpe jambon crème fraîche 2.20 €

Bouchée à la reine 2.90 €

Vol-au-vent de ris de veau 3.90 €

Brioche au Maroilles 2.80 €



20

LES ENTRÉES CHAUDES



19



22

*Consigne de 1.50 € en supplément



25

LES PLATS

Crèmeux de Gambas..... 10.90 €

(Gambas poêlées avec une sauce à base de lait de coco et d'épices divers)

♥ **Côte de veau**..... 11.90 €

(Côte de veau, cuisson basse température, accompagnée d'une sauce brune)

Papillote de mignon de porc..... 7.80 €

(Mignon de porc cuit en papillote parfumé aux giroles)

23 **Souris d'agneau au romarin**..... 9.90 €

(Souris d'agneau avec os rôtie et parfumée au romarin)

24 **Tournedos de canard Rossini**..... 9.90 €

(Tournedos de filet de canard et son escalope de foie gras, sauce foie gras)

25 **Suprême de pintade farci aux morilles**..... 10.90 €

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

Carré de porcelet..... 9.50 €

(Échine de porc cuite façon confit, accompagnée de son jus corsé)

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Ils portent le logo « marmite fait maison ».



23



24

LES GARNITURES

Aumônière de légumes..... 2.20 €

26 **Timbale de coloris de légumes**..... 1.80 €

(courge, carottes jaunes, fèves, pomme de terre « Bleue d'Artois »)

Rosace de pommes de terre..... 2.40 €

Risotto verde..... 2.20 €

Poêlée de légumes glacés..... 1.80 €

Pomme de terre reconstituée..... 2.00 €

Fagot de légumes du moment..... 1.80 €

Gratin dauphinois individuel..... 2.20 €

27 **Pommes de terre grenaille (180g)**..... 1.90 €

Tomate des Alpes..... 1.50 €

Purée de patate douce..... 1.50 €

Fagot d'haricots verts..... 1.30 €

Tomate provençale..... 0.90 €

Galette de pomme de terre..... 1.20 €

Endives braisées..... 1.20 €



27



26



Rôti de dinde Orloff **16.90 € le kg**
 (Filet de dinde, fromage, jambon et lard fumé)

28 Rôti de dinde à la provençale **15.90 € le kg**
 (Filet de dinde, jambon cru, emmental râpé, tomate et beurre à l'ail)

Rôti de dinde Ch'ti Basque **16.90 € le kg**
 (Filet de dinde, chorizo, maroilles)

29 Millefeuille de dinde **17.90 € le kg**
 (Filet de dinde garni de jambon et comté)

30 Pintade désossée farcie façon forestière **22.90 € le kg**
 (Pintade désossée, farce fine de volaille, poêlée de champignons)

Filet mignon de porc du Berger **18.90 € le kg**
 (Filet mignon de porc, lard fumé, fromage de chèvre, herbes aromatiques)

31 Filet mignon de porc Alsacien **19.90 € le kg**
 (Filet mignon de porc, saucisse de Strasbourg, lard fumé et moutarde)

Filet mignon de porc Fraîcheur **19.90 € le kg**
 (Filet mignon de porc, fromage, ail et fines herbes, tomates et bacon)

Rôti de veau Orloff **23.00 € le kg**
 (Rôti de veau, fromage, bacon et tomates)

**Notre gamme de volaille crue
 est disponible en magasin
 et sur commande.**

Retrouvez nous sur : www.delaviertraiteur.com



LES RÔTIS FARCIS





33

- 32 **Wok de paëlla** 7.00 €/pers
 (Poêle garnie de notre paëlla complète (blanc de poulet émincé, riz, légumes, chorizo, encornets, crevette bouquet et son jus), le tout prêt à être réchauffé devant vos invités, compris entre 20 et 30 personnes maximum (ajouter 8.00€ de location d'appareil))

- 33 **Plateau Fondue aux 4 viandes** 6.50 €/pers
 (Assortiment de 250g par personne : rumsteck, mignon de porc, dinde, noix de veau)

Plateau Raclette 7.20 €/pers
 (Assortiment de 200g de charcuterie : jambon cru, rosette, jambon blanc, roulades, bacon, jambon des Ardennes, lard fumé et jambon aux herbes)
 supplément de 2,60€ par personne avec 200g de fromage

- 34 **Plateau Plancha** 7.90 €/pers
 (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 marinée)

♥ **Plateau Plancha Barbecue** 10.90 €/pers
 (Steak de bœuf mariné « texane », steak de veau mariné aux fines herbes, pavé de filet de canard mariné, escalope de dinde marinée, brochettes d'agneau marinées maître d'hôtel, pépites de poulet marinées, courgettes, tomates, poivrons, oignons, galette de pommes de terre)

- 35 **Plateau Plancha Gourmande** 12.60 €/pers
 (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, courgettes)

Plateau Plancha Royale 10.90 €/pers
 (Steak de thon, gambas marinées, mini-brochette marinée de bœuf, filet de canard, mini-escalope de dinde, mini-escalope de porc, mini-brochettes d'agneau, courgettes, tomates, poivrons, oignons, galette de pommes de terre)

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

Location d'appareil : 8.00 € l'appareil

Appareil à paëlla pour 8 pers. maximum

Appareil à plancha pour 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.

LES FORMULES CONVIVIALES



34



32



35

LES BUFFETS FROIDS MINIMUM 10 PERS.



37

Le Chaud-froid 19.90 €/pers

37 Filet de saumon Bellevue entier
et sa garniture

Aiguillette de poulet aux épices
Brochette de mignon de porc laqué

Salade Indienne
(carotte, fève et pomme granny)
Farfalle au poulet grillé
Pomme de terre rosa

Chiffonnade de jambon cru

Plateau de fromages
et sa salade verte



38

Le Saveur 15.50 €/pers

Terrine de St-Jacques sauce verte
et sa garniture

Rôti de veau
Rosace de jambon aux herbes
Rôti de dinde

Julienne de légumes
Salade de pâte
Pomme de terre persillée

Plateau de fromages et sa salade verte

L'Élégant 26.90 €/pers

Bulle de saumon mi-cuit et son caviar
de légumes aux agrumes
Assiette de langue Lucullus accompagnée
d'une confiture

36 Carré de porc glacé aux épices
38 Emincé de côte à l'os de bœuf grillé

Salade de confettis de céréales
Salade de tagliatelle de légumes
Salade de pommes de terre périgourdines

Plateau de fromages et sa salade verte

Entremets « Le Chaos »

Le Campagnard 13.50 €/pers.

Assortiment de charcuterie 120 g/pers.
(Roulade, terrine de pâté, chiffonnade
de jambon blanc, rosette, saucisson aux
herbes, jambon cru, olives et cornichons)

Rôti de porc
Emincé de blanc de poulet en gelé
Carottes, céleri, taboulé, salade de pâtes
Plateau de fromages et sa salade verte

La Gourmandise 17.50 €/pers

Tomate au duo de thon
39 Assortiment de charcuterie Basque

Trilogie de crudités (haricots verts
vinaigrette, duo de crudités, macédoine)

Rôti de bœuf
Emincé de blanc de poulet
aux herbes aromatiques

Farandole de salades composées
Taboulé, salade de pâtes Andalouse,
pomme de terre à la provençale

Plateau de fromages et sa salade verte



39



36

10€ pour la location de caisson isotherme,
plat, saladier sous réserve de disponibilité
moyennant un chèque de caution de 200€
(non encaissé).

LES MENUS

23.50 €/pers.

- ④① Ananas des îles
- ④① Tournedos de canard au miel et thym et son duo de garnitures
- Plateau de fromages et sa salade verte
- ④② Entremets individuel « l'ivoire »



④①

18.00 €/pers.

- Coupelle de limande*
- Jambon sauce Madère et son duo de garnitures
- Plateau de fromages et sa salade verte



④②

14.00 €/pers.

- Coupelle de pavé de saumon façon Bellevue*
- ④③ Tajine de poulet accompagné de ses légumes et de sa semoule

**Enfant
7.50 €/pers.**

- Ficelle picarde
- Emincé de dinde à la crème
- Pommes dauphines



④③

*Consigne de 1.50 € en supplément

Delavier Rasson et Fils, PASSION ET SAVOIR-FAIRE DEPUIS 43 ANS

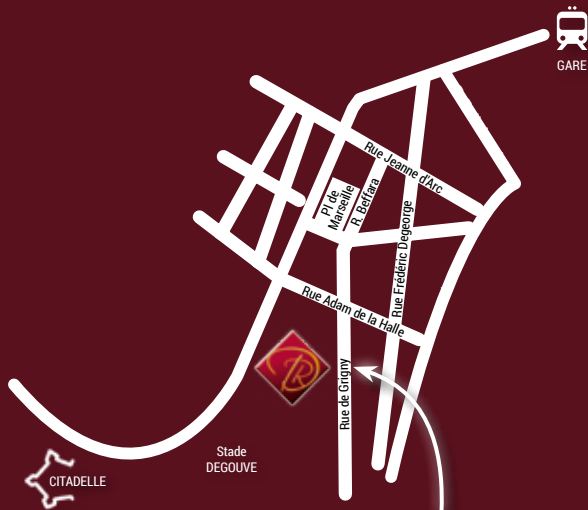
COMMANDE :

Afin de mieux vous servir, nous vous recommandons de passer commande de préférence 48h à l'avance.

RÈGLEMENTS ACCEPTÉS :

Chèques, espèces, cartes bancaires, tickets-restaurants, chèques de table, chèques restaurants et chèques déjeuners.

♥ Suivez ce symbole pour retrouver nos coups de cœur 2017



Delavier Rasson et fils

HORAIRES D'OUVERTURE 2017 :

Du lundi au jeudi : de 7h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h30

Le vendredi : de 7h30 à 12h30 et de 14h00 à 19h30

Le samedi : de 7h30 à 12h30 et de 14h00 à 19h00

Fermeture hebdomadaire le dimanche.

Fermeture annuelle les mercredis de juillet et août.

Ouverture les jours fériés selon affichage en magasin.



21 rue de Grigny - 62000 ARRAS

Tél. : 03 21 51 36 74

Fax : 03 21 23 21 90

delavier.rasson@wanadoo.fr

www.delaviertraiteur.com

Retrouvez-nous sur : 