



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

14,95€

les 12 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

14,95€

les 12 pièces

Les minis tartelettes

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



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



*+ 10.00€ de consigne pour les plateaux de cocktails

Les entrées froides

6,90€ 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



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

9,00€ 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

2,50€ 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

1,20€ Galette de pomme de terre

Les rôtis farcis

Prix au KG

24,90€ **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

8,95€/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)*