Fours de fêtes 2026



Delavier

delaviertraiteur.com

Photo non contractuelle ne pas jeter sur la voie publique

LA MAISON DELAVIER
VOUS SOUHAITE DE BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
ET UNE TRÈS BELLE ANNÉE 2027

Depuis plus de 52 ans, notre maison cultive un savoir-faire artisanal alliant tradition, qualité et innovation.
Boucher, charcutier, traiteur et pâtissier, nous mettons notre passion au service de vos plus beaux moments, aussi bien à travers nos créations gourmandes en boutique que lors de vos événements privés et professionnels.
Mariages, réceptions familiales, cocktails ou événements d'entreprise, nous vous accompagnons avec des prestations sur mesure.
Merci pour votre confiance et votre fidélité.

ATTENTION : pendant les fêtes de fin d'année, un acompte de 50% vous sera demandé lors de la prise de commande. Toute annulation de moins de 72 heures avant la date prévue pour le retrait de la commande entraînera l'encaissement définitif de cet acompte

Les commandes peuvent être prises soit par téléphone au 03.21.51.36.74, soit sur notre site internet www.delaviertraiteur.com dans la rubrique "commander en ligne" ou soit directement en magasin



Delavier
Le Kiosque



Découvrez le casier traiteur
Un imprévu, envie d'un repas pour le midi ou tout simplement de déguster un plat de qualité

Horaires du Kiosque
Du dimanche au jeudi : 6h30 - 22h00
Du vendredi au samedi : 6h30 - 23h

Adresse du kiosque
Situé au 91 rue du Temple - Arras
À proximité de l'université

Photo non contractuelle ne pas jeter sur la voie publique

Les Patiences

LE FROID

Les bouchées fines
12,90€
Le plateau de 9 pièces

Mini lobster homard et crabe // Mini gaufre légumes, 2 jambon cru & mozzarella // Biscuit parmesan ballotin de fromage frais & saumon fumé

Le raffiné
18,00€
Le plateau de 12 pièces

3 Blini rillette tourteau, perle de citron & aneth // tartelette champignon & truffe // tataki de boeuf crémeux d'ail noir 4

Les verrines festives
18,90€
Le plateau de 9 pièces

Céleri, truffe, pomme et noix // Thon, mangue, condiment abricot cumin // Ganache foie gras confit de cerise au piment d'espelette 1

Le Mini-pâté en croûte
3,95€/100gr

Au foie gras et Canard



Le Pain surprise
39,95€
60 pièces

- *Saumon*
- *Mousse de canard*
- *Jambon Serano*
- *Mousse de tomate*
- *Roquette*
- *Crème de brie*









Photo non contractuelle ne pas jeter sur la voie publique

LE CHAUD

Les Petits-four chauds
5

9,95€
La barquette de 12 pièces

- *Quiche*
- *Volaille*
- *Pizza*
- *Poisson*

Le Scintillant

14,95€
La barquette de 12 pièces

- *Tartelette pomme & boudin blanc* 6
- *Croque-monsieur au saumon fumé*
- *Gambas panées*

Le Tout-Show

14,90€
La barquette de 12 pièces

- *Mini chou ris de veau*
- *Mini chou d'escargot*
- *Mini chou St-Jacques*

Les Panés

9,95€
La barquette de 9 pièces

- *Bouchée avocat & fèves*
- *Bouchée aligot canard*
- *Bouchée aligot truffe*

Les Burgers en fêtes

14,95€
Le plateau de 9 pièces

- *Éffiloché de canard, oignon*
- *Saumon, teriyaki*
- *Cheese burger*

Assortiments de mini-boudins cocktails

3,95€/100gr

- *Noir*
- *Blanc*
- *Francfort*





SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !

Envie de découvrir les coulisses de notre maison ?

Retrouvez-nous sur Facebook et Instagram pour découvrir régulièrement nos créations gourmandes, nos nouveautés, les visages de notre équipe et les moments qui rythment notre quotidien.

Une belle façon de partager avec vous notre passion, notre savoir-faire et la vie de notre entreprise, bien au-delà de notre boutique !

Rejoignez-nous et plongez dans l'univers Delavier Rasson !

Photo non contractuelle ne pas jeter sur la voie publique

LES GALANTINES

Galantine de Noël 3,95€/100gr
Pintade, Morilles, Vin Jaune

Galantine de Sanglier 3,95€/100gr
Cèpes, Noisette, Cognac

Galantine de canard et foie gras 3,95€/100gr

Véritable porcelet farci 4,95€/100gr

LES PÂTÉS EN CRÔUTE

Pâté en croûte de canard et foie gras 3,95€/100gr

Pâté en croûte de la mer 4,30€/100gr
- *Saumon & Noix de Saint-Jacques*

Saumon fumé tranché main 7,50€/100g



LES TERRINES DE POISSONS

Bûche d'homard et tourteau 4,35€/100gr

Terrine de saumon 3,95€/100gr

Terrine de Saint-Jacques 3,95€/100gr

LES FOIE GRAS

Foie gras de canard nature 15,95€/100g

Foie gras de canard truffé 3% 19,99€/100g

Langue Lucullus 7 13,90€/100g

Pain d'épices 5€ / 150gr
11,90€ / 450gr



7





Photo non contractuelle ne pas jeter sur la voie publique

Les Entrées

LE FROID

Nougat du Sud-Ouest** 9 9,90€
Lingot de foie gras insert amandes, noisettes et pignons de pins, sur son pain d'épices, recouvert de pistache, coing acidulé et briochette

Médaillon de saumon** 8,95€
Médaillon de saumon insert farce fine à la crevette et huile de noisette, crème de fenouil vermouth, perles nacré

Tiramisu de la mer* 9,50€
Mousse légère à la bisque de homard, queue d'écrevisse flambée au cognac, chair de crabe citronnée)

Coupelle de la mer** 10 8,50€
½ pavé de saumon, brochette de crevettes, crabe façon cocktail, crevettes décortiquées

1/2 Langouste à la Parisienne 24,90€
½ langouste présentée sur assiette avec sa chair glacée accompagnée de perles marines et son coulis de crustacés)

Filet de saumon Bellevue (8personnes minimum) 8,95€/personne
Filet de saumon Norvégien sur lit de perles marines, oeufs durs, tomates et crevettes bouquet

9


10


*2€ de consigne / **2,50€ de consigne

Photo non contractuelle ne pas jeter sur la voie publique

LE CHAUD

Boudin blanc nature 1,99€/100g

Boudin blanc à la truffe 2,59€/100g
Tuber melanosporum

11 **Bouchée à la reine festive** 4,90€

13 **Vol-au-vent ris de veau** 5,50€

Boudin blanc et sa compote de pommes 5,50€

Bouchée de la mer au Riesling 5,20€

Parfait de ravioloni d'homard et d'écrevisses* 9,50€
Pâte farcie d'écrevisse et d'homard, bouillon aux baies de Timur et Sichuan et pointes d'asperges grillées

Coupelle de fleur de rouget, petits pois & morilles** 7,90€

Coupelle de St-Jacques* 12 8,00€
Noix de St-Jacques poêlées, crevettes et sauce crémée

Coquille de St-Jacques à la Normande 7,90€
Noix de St-Jacques pochées avec corail, crevettes, champignons

Escargots de Bourgogne 15 9€ La douzaine

Brioche perdue & foie gras poêlée 14 9,50€
Confit d'oignons au vin de bergerac

Cuisse de grenouilles au beurre persillé 250gr 7,90€

Demi langouste rôtie 16,90€
Fondue de poireaux au champagne, sauce crustacés citronnée



*2€ de consigne / **2,50€ de consigne

Photo non contractuelle ne pas jeter sur la voie publique

Les Plats

Tendresse de chapon 14,90€
Filet de chapon farci à l'ail des ours, jus corsé, symphonie de légumes aux cranberries, crémeux de pommes de terre, carotte parisienne façon vichy

Gibier des bois 17 15,50€
Pavé de biche, tagliatelle fraîche, copeaux de truffe, tuber aestivum et sauce vigneronne

Pintade douceur en fêtes 15,90€
Filet de pintade farci foie gras, gratin de pomme de terre épinard et picota colorisde légumes & shiitake

Canard en habit de fêtes 17,90€
Demi-magret de canard rôti, sauce aux baies rouges, accompagné d'un moelleux de potiron, patates douces et tombé de légumes, betteraves rôties miel et romarin, galette de pommes de terre

Filet de Saint-Pierre 16,90€
Filet de Saint-Pierre sauce vierge, risotto crémeux et bouquet de légumes croquants

Délice végétarien 13,90€
Risotto crémeux de brocolis et épinards, ricotta, parmesan et pointe d'asperges vertes

Agneau des sous bois 16 19,90€
Souris d'agneau confite au thym et romarin, pomme de terre grenaille & légumes d'antan

Duo de garnitures 4,60€



Prix par personne avec ses garnitures

Pour un soucis d'organisation, tous les plats seront en barquette individuelle

Photo non contractuelle ne pas jeter sur la voie publique

Les Viandes

LES RÔTIS ET VOLAILLES FARCIES

Possibilité d'avoir vos rôtis précuits
Supplément de 8,00€/pièce (pintade/demi-chapon/rôti) et de 12,00€/grosse pièce (chapon désossé et autres volailles)

Canette désossée farcie façon du Gers — 27,90€/kg 4/5pers
Canette, farce de volaille et porc, foies de volaille, Armagnac, canard confit, foie gras

Pintade désossée farcie façon forestière — 25,90€/kg 4/5pers
Pintade, farce de volaille et de porc, foies de volaille, porto, cèpes, bolets et pleurotes

Pintade désossée farcie foie gras — 27,90€/kg 4/5pers
Pintade, farce de volaille et de porc, foies de volaille, cognac, oignons et foie gras

Demi-chapon désossé farci façon forestière — 34,90€/kg 6/7pers
Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, porto, bolets, cèpes, pleurotes

Demi-chapon désossé farci au foie gras — 35,90€/kg 6/7pers
Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, cognac, oignons et foie gras

Chapon précuit sous-vide — 24,95/kg
Chapon entier cuit lentement à basse température sous-vide avec son bouillon, il ne reste plus qu'à mettre dans votre plat et réchauffer dans votre four pour une volaille moelleuse et une peau croustillante.

Chapon désossé farci façon forestière — 32,90€/kg 10/12pers
Chapon, farce de volaille et de porc,, foies de volaille, porto, bolets, cèpes, pleurotes

Chapon désossé farci au foie gras — 35,50€/kg 10/12pers
Chapon, farce de volaille et de porc, foies de volaille, cognac, oignons et foie gras

Rôti de dinde farci façon forestière — 21,90€/kg 8/10pers
Filet de dinde, farce de volaille et de porc, foies de volaille, porto, cèpes, bolets et pleurotes

Farce fine — 1,79€/100g
Porc, veau, oeuf, cognac, foies de volaille

Farce fine truffée — 2,70€/100g
Porc, veau, oeuf, cognac, foies de volaille, truffe

Photo non contractuelle ne pas jeter sur la voie publique

LES VOLAILLES CRUES

Chapon	19,95€/kg	**Caille**	5,90€/pc
Dinde	20,90€/kg	**Caille farcie entière**	7,90€/pc
Poularde	18,50€/kg	**Caille désossée farcie foie gras**	9,90€/pc
Pintade	16,90€/kg		

LES GIBIERS

Nous disposons d'une gamme de gibiers

Veuillez nous contacter pour toute commande ou renseignements

LES FORMULES CONVIVIALES



Le plateau raclette des fêtes (minimum 4 personnes)
13,90€/personne

Assortiment de 200gr de charcuterie par personne : pavé maigre italien, jambon cuit à la truffe, coppa, jambon cru, mortadelle à la pistache, bacon, rosette

+option fromage (200gr/personne) à 3,50€/personne



La plancha festive (minimum 4 personnes)
15,90€/personne

Assortiment de 250g de viande par personne : pavé de boeuf, mini escalope de dinde, mini pavé de mignon de porc mariné, mini-escalope de veau, mini-côte d'agneau, aiguillette de chapon mariné, gambas, tomates, poivrons, courgettes, oignons rouges.

Exclusivement du 15/12/2026 au 31/12/2026, les autres formules "plancha" et "raclette" ne seront pas disponibles.

Les Sauces Party 11,90€ **Boîte de 4 sauces**

Les Plateaux et Spécialités fromagères

Le plateau de fromages 4/6 personnes 19,90€

- *St Marcelin IGP*
- *Crottin de chavignol*
- *Trou du cru*
- *Pont lévêque*
- *Bleu cendré*
- *Beurre Poitou-Charentes*
- *Confiture de Myrtille Sauvage*

Le plateau de fromages 6/8 personnes 26,90€

- *St Marcelin IGP*
- *Crottin de chavignol*
- *Trou du cru*
- *Pont lévêque*
- *Bleu cendré*
- *Beurre Poitou-Charentes*
- *Confiture de Myrtille Sauvage*
- *Confiture d'Abricot de Bergerac*

Brioche à la crème de maroilles 3,90€/pièce

Rocamadour, abricot confit & miel 4,50€/pièce

Tatin d'oignons, fourme d'ambert 3,90€/pièce



Photo non contractuelle ne pas jeter sur la voie publique

Les Desserts

LES DESSERTS INDIVIDUELS

Entremet "L'Éclat de Pécan" 4,90€
Entremet "Verger d'hiver"
Entremet "La Perle des Îles"
Entremet "Le Souffle d'Orient"

La Boule de Noël 4,90€
Chantilly vanille mascarpone, crémeux marron, confit cassis-myrtille, croustillant chocolat blanc vanille, biscuit moelleux

La Maison du bonheur 4,90€
Mousse chocolat au lait, crémeux clémentine, croustillant chocolat au lait, biscuit pain d'épices

Éclair des fêtes 4,90€
Chantilly Vanille, crémeux chocolat noir, confit griotte, coque chocolat noir

Boîte de 24 mignardises 29,40€

Boîte de 8 macarons 9,90€

Boîte de 16 macarons 19,50€

NOS BUCHES
6 à 8 personnes 29,90€

La Bûche "L'Éclat de Pécan"
Mousse chocolat au lait, Biscuit Trocadero Pécan, crémeux fève de tonka, croustillant pécan

La Bûche "Verger d'hiver"
Compotée de pomme, poire et cannelle, Biscuit spéculoos, Mousse vanille, caramel moelleux, croustillant spéculoos

La Bûche "La Perle des Îles" 18
(Sans gluten)
Mousse chocolat blanc, crémeux à la mangue, croustillant noix de coco, Confit exotique, biscuit coco-amande

La Bûche "Le Souffle d'Orient"
Financier sarrasin, crémeux kalamansi, ganache montée kalamansi, crémeux vanille chocolat blanc, croustillant sablé breton



LES GALETTES DES ROIS (6 parts)

La Galette Frangipane
Feuilletage pur beurre, frangipane aux amandes torréfiées, fève 18,90€

La Galette aux pommes
Feuilletage pur beurre, compotée de pommes aux épices d'hiver, morceaux de pommes caramélisées, fève 19,90€

Photo non contractuelle ne pas jeter sur la voie publique

Les Menus

LE MENU "TRADITION"

26,90€/personne

3 pièces apéritives chaudes

Entrée au choix :

Parfait de raviole d'homard* (supp +0,50€)

ou

Coupelle de St-Jacques**

ou

Médaillon de saumon**

Plat au choix :

Filet de chapon et ses garnitures

ou

Demi magret et ses garnitures (supp +1,50€)

ou

Pavé de biche et ses garnitures (supp +0,5€)

Spécialité fromagère au choix :

Brioche au Maroilles

ou

Rocamadour, abricot, confit & miel

ou

Tatin d'oignons à la fourme d'Ambert

LE MENU "GOURMAND"

32,90€/personne

3 pièces apéritives chaudes

Première entrée au choix :

Nougat du Sud-Ouest (supp +1,50€)

ou

Boudin blanc et sa compote de pommes

ou

Cuisse de grenouilles au beurre persillé

Seconde entrée au choix :

Brioche perdue, escalope de foie gras poêlé* (supp +1€)

ou

Coupelle de fleur de rouget, petits pois & morilles**

ou

Coquille de St-Jacques à la Normande

Plat au choix :

Filet de pintade et ses garnitures

ou

Souris d'agneau et ses garnitures (supp +3€)

ou

Filet de Saint-Pierre et ses garnitures

Spécialité fromagère au choix :

Brioche au Maroilles

ou

Rocamadour, abricot, confit & miel

ou

Tatin d'oignons à la fourme d'Ambert

Le dessert en option : (supplément de 4,5€)

Entremet "L'Éclat de Pécan"
Entremet "Verger d'hiver"
Entremet "La Perle des Îles"
Entremet "Le Souffle d'Orient"

Photo non contractuelle ne pas jeter sur la voie publique

Le Buffet des fêtes

28,90€/personne
Minimum 10 personnes

Les entrées :

Saumon Bellevue sur lit de perles marines, oeufs durs, tomates et crevettes bouquet
et
Tranche de foie gras (30gr) et sa confiture de figues

.....

Le plat :

Rôti de Chapon façon forestier cuit accompagné de pommes de terre grenaille et de sa poêlée de légumes

.....

Le fromage

Plateau de fromages et salade verte (beurre et vinaigrette)

.....

Le dessert en option : (supplément de 4,5€)

Entremet "L'Éclat de Pécan"
Entremet "Verger d'hiver"
Entremet "La Perle des Îles"
Entremet "Le Souffle d'Orient"





Photo non contractuelle ne pas jeter sur la voie publique

Le Cocktail dinatoire des fêtes

19,90€/personne
Soit 18 pièces/personne
Minimun 10 personnes

Au choix :

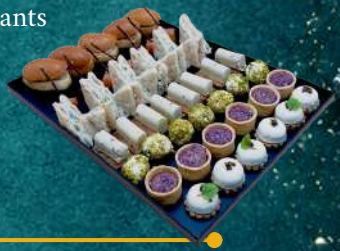
6 pièces variées apéritives froides

OU

6 pièces variées apéritives chaudes

A déguster :

- 1 demi-pain surprise garni, soit 30 pièces
- 1 navette au saumon fumé
- 1 navette au jambon cru et tomates confites
- 1 navette au thon et ses légumes croquants
- 1 navette aux crudités
- 3 mignardises sucrées
- 1 macaron sucré
- 1 mini-tropézienne



Le Menu "Enfant"

9,50€/personne

Feuilleté de la mer

.....

Roulé de poulet façon cordeon bleu, rösti de pommes de terre et poêlée jeunes carottes et petits pois

Pour faciliter vos préparations, nous vous conseillons de choisir un menu unique pour l'ensemble de vos convives.

Pensez à notre sélection de desserts pour mettre la dernière touche à votre menu.

Photo non contractuelle ne pas jeter sur la voie publique

Dans le contexte actuel, nous vous prions de bien respecter les dates limites pour la prise des commandes :

Pour Noël : jusqu'au Samedi 19 décembre en magasin et sur notre site internet rubrique « commander en ligne »

Pour le Nouvel An : jusqu'au samedi 26 décembre en magasin et le dimanche 27 sur notre site internet rubrique « commander en ligne »

Par ailleurs, et afin de toujours mieux vous servir, nous vous rappelons que notre magasin sera ouvert :

- *Les Mercredis 23 et 30 décembre de 14h30 à 19h30 (fermé le matin)*
- *Le Jeudi 24 décembre de 7h30 à 16h30 sans interruption*
- *Le Jeudi 31 décembre de 7h30 à 16h00 sans interruption*

Dans un souci de qualité de service nous vous conseillons de privilégier le 24 décembre pour le retrait de vos commandes de Noël car toute l'Equipe de la Maison Delavier sera mobilisée ce jour-là afin que vous puissiez récupérer votre commande le plus rapidement possible.

VEUILLEZ RETROUVER NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE SUR NOTRE SITE INTERNET OU DIRECTEMENT EN MAGASIN
MERCI DE VOTRE COMPREHENSION