



Delavier Dasso
et fils

Jours *de* Fêtes

EDITION 2018



Nathalie et Gaëtan Delavier, ainsi que l'ensemble du personnel vous souhaitent de

*bonnes fêtes de fin d'année
et une très belle année 2019*

Notre Entreprise se veut avant tout « **ARTISANALE** », élaborant ses produits selon les méthodes traditionnelles tout en développant l'Innovation de façon régulière; 2 atouts mis au service de nos clients depuis plus de 44 ans.

Vos commandes seront prises jusqu'au jeudi 20 décembre pour Noël et jusqu'au jeudi 27 décembre pour le Nouvel An.
Par ailleurs, et afin de toujours mieux vous servir, nous vous rappelons que notre magasin sera ouvert :

Le dimanche 23 décembre de 8h30 à 12h30 (fermé l'après-midi)

Les lundis 24 et 31 décembre de 7h30 à 17h00 sans interruption

Le magasin sera fermé le dimanche 30 décembre

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

Les commandes peuvent être prises :
par téléphone : **03 21 51 36 74**

Sur notre site internet :
www.delaviertraiteur.com
dans la rubrique « commander en ligne »
ou directement en **magasin**

Les Menus

8.90€/pers.

Menu Enfant

Feuilleté de merlu au beurre blanc
Paupiette de poulet forestière
Galette de pommes de terre
Fagot de haricots verts

19.90€/pers.

3 pièces apéritives chaudes
Bouchée à la Reine Festive
Mijoté de Chevreuil et ses garnitures
Plateau de fromages ou
Spécialité fromagère
Salade verte



1

22.90€/pers.

3 pièces apéritives chaudes
Parfait de ravioles**
Longe de magret de canard et ses garnitures
Plateau de fromages ou
Spécialité fromagère
Salade verte

26.90€/pers.

3 pièces apéritives chaudes
Boudin blanc et sa compote de pommes
Blanc de chapon Vallée d'Auge et ses garnitures
Marmiton de St-Jacques fumées**
Plateau de fromages ou
Spécialité fromagère
Salade verte

Fromage ou
spécialité
fromagère
Choix identique
pour l'ensemble
des convives

2



Suggestion
Retrouvez notre
sélection de
desserts pour
mettre la dernière
touche à votre
menu

29.90€/pers.

1

3 pièces apéritives chaudes
Coupelle d'Églefin*
Foie gras poêlé sur brioche façon pain perdu
Canon de mignon de porc et ses garnitures
Plateau de fromages ou
Spécialité fromagère
Salade verte

37.90€/pers.

3 pièces apéritives chaudes
1/2 langouste à la Parisienne
Suprême de pintade et ses garnitures
Plateau de fromages ou
Spécialité fromagère
Salade verte

*+consigne de 1.50€ / **+consigne de 2.00€

Les patiences - Le froid

Les rumix-cubes 3

Tartelettes salées variées : crème de foie gras/lèche de magret de canard, crème de poisson/bar, crème de chèvre/tomate confite/roquette

Les toasts

Assortiment de canapés : rillettes de canard, duo de jambon et poireau, duo de crudités, rillettes de cabillaud, mousse nordique et ses œufs

Les bouchées gourmandes

Assortiment de bouchées : blinis de langouste, sablé de foie gras et figue, mini-bagel de saumon

Le plateau de verrines

Truite fumée et fromage blanc / tartare de saumon et pommes / écrevisses et ananas / tartare de bar fumé et mousse de carottes

Les mini-pics

Brochette de Gravlax de saumon et pomme, brochette de magret de canard fumé, figue et foie gras, brochette de Tataki de thon et sésame noir

Le chaud

Les huîtres « fine champagne »

Les huîtres sont préparées avec une sauce au champagne et des échalotes fraîches, gratinées avec du fromage râpé

Les petits-fours chauds EN BARQUETTE

Assortiment de petits-fours : quiche, volaille, pizza, poisson

Le festif EN BARQUETTE 4

Chou d'escargot, croque-monsieur au saumon fumé, mini-gambas aux céréales

Les mini-quiches EN BARQUETTE

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

Les brochettes de St-Jacques EN BARQUETTE 5

Brochette de noix de St-Jacques snackée enrobée de lard fumé

Le tradition EN BARQUETTE

Mini-brownie de saumon, finesse de boudin blanc et pommes, croustade de ris de veau aux morilles

EN PLATEAU

18.95€

les 15 pcs.

12.90€

les 12 pcs.

24.90€

les 25 pcs.

17.90€

les 12 pcs.

19.90€

les 12 pcs.

19.90€

les 15 pcs.

16.90€

les 10 pcs.

7.50€

les 12 pcs.

11.50€

les 12 pcs.

9.90€

les 15 pcs.

13.70€

les 10 pcs.

13.70€

les 12 pcs.

Les pains conviviaux

L'entre « terre et mer »

Pain de mie aux céréales composé de 70 toasts : charcuterie, poisson, mousse de légumes et fromage



La box fraîcheur de truite

Assortiment de 30 sandwiches de pain suédois à la truite fumée et crème d'œufs de truite

Les boudins blancs

Boudin blanc nature

1.89€ les 100 gr

Boudin blanc à la truffe (Tuber melanosporum)

2.49€ les 100 gr

Assortiment de mini-boudins cocktail

Noir, blanc, Francfort

1.50€ les 100 gr

Escargots de Bourgogne

Escargots de Bourgogne 6

7.00€ la dz

Escargotines de Bourgogne

7.00€ la dz

Les galantines et pâtés en croûte

Galantine de biche aux poires et épices de Noël

3.69€ les 100 gr

Galantine de pintade forestière

3.69€ les 100 gr

Galantine de lapin aux pruneaux

3.69€ les 100 gr

Ballottine tout canard

3.69€ les 100 gr

Véritable porcelet farci

4.50€ les 100 gr

Pâté en croûte de canard au foie gras 7

3.50€ les 100 gr

Les gibiers

Nous disposons d'une gamme de gibiers, veuillez nous contacter pour toute commande ou renseignement.

► *Le foie gras de canard*

Foie gràs de canard nature

14.50€ les 100 gr

Foie gras de canard truffé 3%

19.80€ les 100 gr

Langue Lucullus

9.80€ les 100 gr

Terrine duo de canard

4.99€ les 100 gr

Les entrées froides

♥ **Verrine fraîcheur de Noël***

4.95€

Verrine composée de St-Jacques, d'écrevisses, cubes de mangue et d'une sauce à base de fruit de la passion

Spirale de foie gras 8

6.80€

Chaud froid de foie gras de canard cuit garni d'une brunoise de pomme Jonagold

Coupelle de pavé de saumon façon Bellevue*

6.50€

Pavé de saumon sur un lit de perles marines

Ananas des îles

6.95€

½ ananas, crabe, crevettes, sauce cocktail, crevette bouquet

Coupelle de la mer*

6.80€

½ pavé de saumon, brochette de crevettes, crabe façon cocktail, crevettes décortiquées

Darne de truite (4 PERS. MINI) 9

6.40€ / PERS.

Darne de truite farcie aux petits légumes, crevettes bouquet, le tout présenté sur plat

Géométrie de cabillaud

6.00€

Sablé aux graines crémeuses de cabillaud sur un tartare de St-Jacques, yuzu et pomme, relevé d'une quenelle

Terrine de langouste

3.95€ les 100 gr

Médailillon de langouste lié avec une farce de poisson, marquants d'écrevisses, homard et légumes

Terrine de saumon

3.65€ les 100 gr

Farce de poisson et saumon, marquants de saumon, champignons et oseille

Terrine de St-Jacques

3.42€ les 100 gr

Farce de poisson et St-Jacques, marquants de St-Jacques et corail

Filet de saumon Bellevue

6.90€ / PERS.

Filet de saumon Norvégien sur lit de perles marines, œufs durs, tomates et crevettes bouquet

½ langouste à la Parisienne

24.90€

½ langouste présentée sur assiette avec sa chair glacée accompagnée de perles marines et son coulis de crustacés

Saumon fumé tranché main 10

7.50€ les 100 gr



8



9



10

► *Les entrées chaudes*

Boudin blanc et sa compote de pommes

3.50€

Croustade de St-Jacques à la fondue de poireaux 11

5.50€

Foie gras poêlé sur brioche façon pain perdu

6.90€

Cocotte de la mer

5.95€

Ficelle picarde

2.20€

Crêpe jambon crème fraîche

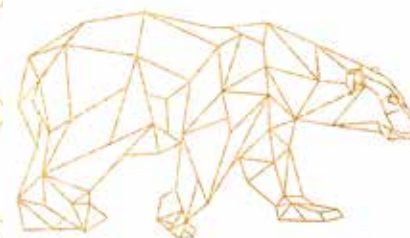
2.20€

Bouchée à la reine festive

3.30€

Vol-au-vent ris de veau

4.10€



Les coupelles chaudes

Coupelle de julienne*

6.50€

Pavé de julienne, sauce fumet de poisson et œufs de capelan

Coupelle de St-Jacques*

6.50€

Noix de St-Jacques poêlées, crevettes et sauce crémée

Coupelle de dorade*

5.90€

Filet de dorade sébaste, crevettes, crème aneth

Coupelle d'églefin*

6.00€

Dos d'églefin, julienne de légumes, sauce fumet de poisson et riesling

Coquille de St-Jacques à la Normande

6.50€

Noix de St-Jacques pochées avec corail, crevettes, champignons

Coupelle d'escalope de ris de veau * 12

7.90€

Croustillant de ris de veau sur sauce champignons

Le Parfait de quenelle de brochet**

6.50€

Quenelle de brochet, crème de langoustine et brisures de morilles

♥ **Le Parfait de ravioles****

5.95€

Ravioles d'écrevisses et asperges vertes, bouillon

Le Parfait de St-Jacques fumées et velouté de potimarron** 13

6.00€

St-Jacques fumées, crème de potimarron, noisettes torréfiées, fond de volaille, butternut et huile de sésame



11



12



13

*+consigne de 1.50€ / **+consigne de 2.00€

*+consigne de 1.50€

Les plats

PRIX PAR PERSONNE AVEC GARNITURES



Caille aux écrevisses

Caille désossée farcie, feuilles d'épinards, chair d'écrevisses, sauce bisque d'écrevisses, le tout accompagné de pâtes linguines, lit d'épinards, pointes d'asperges vertes

14.90€

Blanc de chapon Vallée d'Auge

Blanc de chapon, sauce crémée, échalotes, calvados, le tout accompagné d'un écrasé de rattes du Touquet et ses petits légumes croquants (carottes, fèves, brocolis, courgettes)

14.70€

Suprême de pintade

Blanc de pintade farci aux morilles, sauce morilles et vin jaune, le tout accompagné d'un gratin Sarladais (pommes de terre, persil, oignons, graisse de canard) et d'une poêlée primeur (pois croquants, pois maraîchers, oignons rouges)

13.95€

Longe de magret de canard

Magret de canard rôti sauce aux cèpes, le tout accompagné d'un râpé de pommes de terre aux cèpes et coloris de légumes

14.80€

Mijoté de chevreuil

Morceaux de cuissot de chevreuil marinés, sauce aux aïelles, le tout accompagné d'un gratin Sarladais et d'une poêlée primeur (pois croquants, pois maraîchers et oignons rouges)

13.50€

Canon de mignon de porc

Filet mignon de porc farci au boudin blanc nappé d'une sauce foie gras, le tout accompagné d'un trio de pommes de terre et légumes croquants (carottes, fèves, brocolis, courgettes)

14.50€

Paupiette de saumon et St Jacques

Noix de St Jacques enroulée d'une escalope de saumon, sauce fumet de poisson et cognac le tout accompagné d'un risotto et de légumes croquants (carottes, fèves, brocolis, courgettes)

13.95€

Duo de garnitures

4,50€
/ PERS.

Les volailles crues

Chapon terroir

Dinde

Poularde

Pintade

Canette

Canard

Oie

Filet de canard

Caille

Caille farcie entière

Pigeonneau

Poulet Terroir

15.50€ / kg

14.50€ / kg

14.50€ / kg

12.90€ / kg

9.50€ / kg

9.50€ / kg

20.50€ / kg

20.90€ / kg

4.50€ / pcs.

6.50€ / pcs.

9.80€ / pcs.

9.90€ / kg



Les rôtis et volailles farcis

Canette désossée farcie au vin jaune et morilles (5/6 PERS.)

Canette, farce de volaille et porc, foies de volaille, morilles

23.90€ / kg

Demi chapon désossé farci façon forestière (6/7 PERS.)

Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, porto, bolets, cèpes, pleurotes

31.90€ / kg

Demi chapon désossé farci au foie gras (6/7 PERS.)

Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, cognac, oignons et foie gras

33.90€ / kg

Chapon désossé farci façon forestière (10/12 PERS.)

Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, porto, bolets, cèpes, pleurotes

30.90€ / kg

Chapon désossé farci au foie gras (10/12 PERS.)

Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, cognac, oignons et foie gras

32.90€ / kg

Rôti de dinde farci aux morilles et vin jaune (8/10 PERS.)

Filet de dinde, farce fine au vin jaune, morceaux de morilles, vin jaune

19.90€ / kg

Rôti de dinde farci au foie gras (8/10 PERS.)

Filet de dinde, farce fine, morilles, cognac et foie gras

21.90€ / kg

Pintade désossée farcie façon forestière (4/5 PERS.)

Pintade, farce de volaille et porc, foies de volaille, porto, cèpes, bolets et pleurotes

22.90€ / kg

Pintade désossée farcie à la Normande (4/5 PERS.)

Pintade, farce de volaille et porc, foies de volaille, pommes et calvados

24.90€ / kg

Farce fine

Porc, veau, œuf, cognac, foies de volaille

1.39€
les 100 gr

Farce fine truffée

Porc, veau, œuf, cognac, foies de volaille, truffe

1.99€
les 100 gr



Chapon précuit

Chapon entier cuit lentement à basse température, à réchauffer dans votre four pour une volaille moelleuse et une peau croustillante

19.90€ / kg



17

Les spécialités fromagères

SUR COMMANDE

Le froid

Plateau de fromages et salade verte (MINI 6 PERS.)

3.00€ / pers.

Le chaud

Tatin d'endives au Maroilles

3.00€

Camembert normand (4 PERS.)

7.90€ / pc

Croustillant de chèvre aux pommes

3.00€ / pc

Les desserts

Bûche Chocolat Tonka 17

Craquant praliné, biscuit brownie, crémeux chocolat au lait et fève de Tonka, mousseux chocolat Arriba 66%

22.90€

4/6 PARTS

Bûche Yuzu Pécan 18

Croustillant noix de Pécan, biscuit moelleux pécan, crème pralinée pécan, confit Yuzu/bergamote, mousse vanille

37.90€

8/10 PARTS

Bûche Pistache Fruits Rouges 19

Streusel pistache, moelleux amande/pistache, confit fruits rouges, mousseux mascarpone pistache

Les desserts individuels

Entremets Chocolat Tonka

4.30€ / pc

Entremets Yuzu Pécan

4.30€ / pc

Entremets Pistache Fruits de Rouges

4.30€ / pc

Boîte de 8 mignardises

9.00€ / pc

Boîte de 24 mignardises

26.00€ / pc

Boîte de 8 macarons

8.00€ / pc

Boîte de 16 macarons

15.50€ / pc

Les galettes des rois

Frangipane

Feuilletage pur beurre, frangipane aux amandes torréfiées, fève

14.50€

8/10 PARTS

Pommes

Feuilletage pur beurre, compotée de pommes aux épices d'hiver, morceaux de pommes caramélisées, fève

Nouveauté retrouvez dans nos galettes notre fève « Maison Delavier »

2 GALETTES
ACHETÉES
=
1 BOUTEILLE DE
CIDRE
OFFERTE



18



19

MINI 10 PERS

19.90€/pers.

Les buffets froids

Saumon Bellevue sur lit de perles marines,
œufs durs, tomates et crevettes bouquet

Rôti de dinde forestier

Emincé de blanc de chapon

Rôti de bœuf cuit

Salade de pommes de terre et haricots verts

Salade de pâtes

Salade de céréales aux cranberries

Tranche de galantine

Plateau de fromages

Salade verte

(beurre et vinaigrette)

MINI 10 PERS

14.90€/pers.

SOIT 18 PCS / PERS.

Cocktail d'atatoire

2 mini-faluches variées

1 verrine assortie

1 navette au jambon

1 navette de poisson

1 navette aux crudités

1 mini-tartelette crème de chèvre et roquette

1 toast de foie gras

1 pain nordique à la truite

1 cuillère de perles marines

3 mignardises sucrées

1 macaron sucré



HORAIRES D'OUVERTURE :

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



Stade
DEGOUVE



RÈGLEMENTS ACCEPTÉS :

Chèques, espèces, cartes bancaires, tickets-restaurant, chèques de table, chèques-restaurant et chèques-déjeuner.

21 rue de Grigny
62000 ARRAS
Tél. : 03 21 51 36 74
delavier.rasson@wanadoo.fr
Retrouvez-nous toujours sur :
www.delaviertraiteur.com

