



JOUR DE FÊTE

ÉDITION 2020

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

BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE & UNE TRÈS BELLE ANNÉE 2021

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 46 ans.

Le Plaisir: c'est en ces temps si particuliers que nous avons besoin de redécouvrir le plaisir, plaisir de se retrouver autour d'une table avec des mets qui donneront du plaisir ...

ATTENTION: pendant les fêtes de fin d'année 2020, pour toutes commandes supérieures à 50€, un acompte de 50% vous sera demandé lors de la prise de commande. Toute annulation moins de 72 heures avant la date prévue pour le retrait de la commande entraînera l'encaissement de cet acompte.

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 RÔTIS ET VOLAILLES FARCIS

| | |
|---|--------------------|
| 1 PINTADE DÉOSSÉE FARCIE FAÇON FORESTIÈRE (4/5pers) Pintade, farce de volaille et porc, foies de volaille, porto, cèpes, bolets et pleurotes | 22.90€/KG |
| PINTADE DÉOSSÉE FARCIE À LA NORMANDE (4/5pers) Pintade, farce de volaille et porc, foies de volaille, pommes et calvados | 24.90€/KG |
| PINTADE DÉOSSÉE FARCIE FOIE GRAS (4/5pers) Pintade, farce de volaille et porc, foies de volaille, cognac, oignons et foie gras | 25.90€/KG |
| DEMI-CHAPON DÉOSSÉ FARCIE FAÇON FORESTIÈRE (6/7pers) Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, porto, bolets, cèpes, pleurotes | 31.90€/KG |
| DEMI-CHAPON DÉOSSÉ FARCIE AU FOIE GRAS (6/7pers) Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, cognac, oignons et foie gras | 33.90€/KG |
| CHAPON DÉOSSÉ FARCIE FAÇON FORESTIÈRE (10/12pers) Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, porto, bolets, cèpes, pleurotes | 30.90€/KG |
| CHAPON DÉOSSÉ FARCIE AU FOIE GRAS (10/12pers) Chapon, farce de volaille et porc, foies de volaille, cognac, oignons et foie gras | 32.90€/KG |
| RÔTI DE DINDE FARCIE FAÇON FORESTIÈRE (8/10pers) Filet de dinde, farce de volaille et porc, foies de volaille, porto, cèpes, bolets et pleurotes | 19.90€/KG |
| RÔTI DE DINDE FARCIE AU FOIE GRAS (8/10pers) Filet de dinde, farce fine, cognac et foie gras | 21.90€/KG |
| FARCE FINE Porc, veau, œuf, cognac, foies de volaille | 1.39€/100GR |
| FARCE FINE TRUFFÉE Porc, veau, œuf, cognac, foies de volaille, truffe | 1.99€/100GR |
| CHAPON PRÉCUIT Il s'agit d'un chapon entier cuit lentement à basse température, à réchauffer dans votre four pour une volaille moelleuse et une peau croustillante. | 19.90€/KG |

LES VOLAILLES CRUES

| | | | | | |
|-------------------------------------|------------------|-----------------|------------------|------------------------------|--------------------|
| CHAPON TERROIR | 15.50€/KG | POULARDE | 14.90€/KG | FILET DE CANARD | 20.90€/KG |
| SUPRÊME DE CHAPON (2pers) | 24.90€/KG | PINTADE | 12.90€/KG | CAILLE | 4.50€/PIÈCE |
| CUISSE DE CHAPON (2pers) | 16.90€/KG | CANETTE | 9.50€/KG | CAILLE FARCIE ENTIÈRE | 6.50€/PIÈCE |
| DINDE | 14.90€/KG | CANARD | 9.50€/KG | PIGEONNEAU | 9.80€/PIÈCE |
| | | OIE | 20.50€/KG | POULET TERROIR | 9.90€/KG |



LES PATIENCES - LE FROID

LE MULTIFÊTE

Assortiment de 4 tartelettes, 4 moelleux, 4 délices

14.50€
les 12 pièces

2 LES TARTELETTES

Tartelette mousse de carottes et coriandre, gambas // Tartelette de saumon et asperges // Tartelette crémeux de tomate et haddock

17.90€
les 12 pièces

3 LES MOELLEUX

Moelleux betterave, St-Jacques, mousse citron vert // Moelleux aux aromates, écrevisse, mousse de homard // Moelleux aux céréales, confit de cerises, mousse de foie gras

15.90€
les 12 pièces

4 LE DÉLICE

Blini garni d'une mousse de homard et crevettes grises // Pain polaire à la truite, mousse de fromage frais // Polenta, girolles, mousseline de vitelottes

12.90€
les 12 pièces

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

15.90€
les 8 pièces

LE PAIN SURPRISE

Assortiment de différents toasts garnis : jambon cru, mousson de canard, rillettes d'oie, saumon fumé, comté

36.90€

LE CHAUD

LES PETITS-FOURS CHAUDS

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

7.50€
les 12 pièces

LE FESTIF

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

11.50€
les 12 pièces

LES SOUFLÉS

Morilles, vin jaune // magret, abricot // saumon, aneth

11.90 €
les 12 pièces

LES DÉCLINAISONS

Focaccia à la truffe, comté // Mini-parmentier de canard // Croustillant de légumes parfumés au curcuma

12.90€
les 12 pièces

5 LES BURGERS EN FÊTE

Pain aux céréales garni : St-Jacques, chutney de mangue // Pintade crème de cèpes // Saumon, crème aneth

11.90€
les 9 pièces



LES BOUDINS BLANCS

BOUDIN BLANC NATURE

1.89€/100GR

BOUDIN BLANC À LA TRUFFE (tuber melanosporum)

2.49€/100GR

BOUDIN DE ST-JACQUES

3.99€/100GR

ASSORTIMENT DE MINI-BOUDINS COCKTAILS (noir, blanc, francfort)

2.88€/100GR

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE

7.00€ LA DZ

ESCARGOTINES DE BOURGOGNE

7.00€ LA DZ



LES GALANTINES ET PÂTÉS EN CROÛTE

GALANTINE DE CANARD, FOIE GRAS ET PISTACHE

3.69€/100GR

GALANTINE DE DINDE AUX GIROLLES

3.69€/100GR

GALANTINE DE BICHE AUX GRIOTTES

3.69€/100GR

VÉRITABLE PORCELET FARCI

4.50€/100GR

7 PÂTE EN CROÛTE DE CANARD AU FOIE GRAS

3.50€/100GR

LES GIBIERS

NOUS DISPOSONS D'UNE GAMME DE GIBIERS, VEUILLEZ NOUS CONTACTER POUR TOUTE COMMANDE OU RENSEIGNEMENT.



Le champagne « Maison Delavier », un champagne de producteur passionné!

LES ENTRÉES FROIDES

VERRINE DE MÉDAILLON DE TRUITE* 6.30€

Médailon de truite sur une mousse légère aux fines herbes et macédoine de légumes

VERRINE DES ÎLES* 5.50€

Segments d'ananas et de mangues, miettes de crabe, crevettes décortiquées, crevette bouquet, sauce cocktail

ENTREMETS ST-JACQUES ET SAUMON 6.30€

Biscuit Joconde salé, mousse yuzu et petits légumes, cubes de St-Jacques et saumon fumé

COUPELLE DE LA MER* 6.80€

1/2 pavé de saumon, gambas persillées, crabe façon cocktail, crevettes décortiquées

TERRINE DE LANGOUSTE 3.95€/100GR

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

TERRINE DE SAUMON 3.65€/100GR

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

TERRINE DE ST-JACQUES 3.42€/100GR

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

FILET DE SAUMON BELLEVUE (8 personnes minimum) 6.90€/PERS.

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

8 1/2 LANGOUSTE À LA PARISIENNE 22.90€

1/2 langouste présentée sur assiette avec sa chair glacée accompagnée de perles marines et son coulis de crustacés

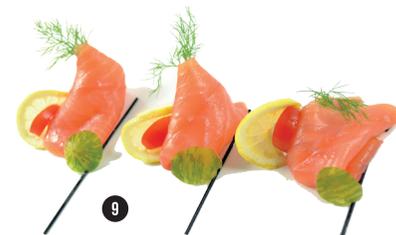
9 SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN 7.50€/100GR



11



8



9

LE FOIE GRAS DE CANARD

10 FOIE GRAS DE CANARD NATURE 14.50€/100GR

FOIE GRAS DE CANARD TRUFFÉ 3% 19.80€/100GR

LANGUE LUCULLUS 9.80€/100GR



10

Amusez-vous à mettre en valeur une belle tranche de foie gras dans une belle assiette avec, pourquoi pas, un confit d'oignons associé à une roquette et une figue fraîche tranchée....

LES ENTRÉES CHAUDES

BOUDIN BLANC ET SA COMPOTE DE POMMES-COINGS 3.90€

BOUDIN DE ST-JACQUES ET SON RISOTTO AU RIZ SAUVAGE 6.90€

FICELLE PICARDE 2.20€

CRÊPE JAMBON CRÈME FRAÎCHE 2.20€

BOUCHÉE À LA REINE FESTIVE (chapon) 3.30€

VOL-AU-VENT RIS DE VEAU 4.10€

11 SOUFLÉ DE HOMARD ET SON CŒUR COULANT À LA BISQUE 6.90€

COUPELLE DE RIS DE VEAU* 7.90€

Escalope de ris de veau panée déposée sur sauce champignons

COUPELLE D'EGLEFIN* 6.80€

Dos d'Eglefin, sauce à base de fumet de poisson aromatisée à la laitue de mer

COUPELLE DE ST-JACQUES* 6.50€

Noix de St-Jacques poêlées, crevettes et sauce crémée

DEMI-LANGOUSTE RÔTIE 14.90€

Chair de langouste rôtie et flambée dans sa carapace, poêlée de panais, butternut et marrons, jus de langouste

COQUILLE DE ST-JACQUES À LA NORMANDE 6.50€

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

PARFAIT DE RAVIOLES À LA TRUFFE** 6.50€

Pâte farcie de ricotta et truffes d'été, fèves, cèpes, bouillon de légumes

12 PARFAIT DE PARMENTIER DE CANARD** 6.50€

Effiloché de canard confit, écrasé de pomme de terre, girolles, pépites de foie gras, échalotes

PARFAIT DE GAMBAS** 6.50€

4 gambas dans sa sauce au curry vert et lait de coco, risotto



12



Le Uby n°3 : un vin blanc sec et fruité qui conviendra parfaitement avec le poisson et même le foie gras. Disponible en magasin.



LES PLATS

(Prix par personne avec garnitures)

13 FILET DE CANETTE EN CROÛTE

Filet de canette sans peau surmonté d'un crumble amande/pistache, sauce vin rouge et poires, accompagné d'un gratin de pommes de terre, panais et cèpes et d'une timbale de coloris de légumes

SAUTÉ DE POULARDE

Morceaux de cuisse de poularde, sauce foie gras, accompagnés d'un gratin de pommes de terre à la sarladaise et d'une poêlée de pois (gourmands et maraichers)

TOURNEDOS DE VEAU

Morceau de filet de veau piqué à la vanille, sauce jus de veau vanillé, accompagné d'un risotto crémeux et d'une poêlée de légumes anciens (panais, rutabaga, butternut)

CONFIT DE CERF

Morceau d'épaule de cerf, cuisson basse température, épices de Noël, servis avec des légumes d'hiver (panais, patates douce, carottes, marrons, et cranberries)

SOUFFLÉ DE PINTADE

Blanc de pintade farci à la mousse d'asperges vertes, lardé, sauce au riesling, accompagné d'un râpé de pommes aux cèpes et d'un flan de carottes et brocolis

FRICASSÉE DE CHAPON

Émincé de blanc de chapon mijoté, sauce onctueuse aux morilles et vin jaune, accompagné d'un gratin de pommes de terre à la sarladaise et d'une poêlée de légumes anciens (panais, rutabaga, butternut)

DOS DE CABILLAUD

Dos de cabillaud poché aux éclats de truffe accompagné d'un risotto crémeux et fine brunoise de légumes

DUO DE GARNITURES (par pers.)



13



Surprenez vos invités avec « le Loup dans la Bergerie » qui s'associera très bien avec une volaille, c'est un vin rouge avec des notes épicées et de fruits rouges, le tout parfaitement exécuté en finesse. Disponible en magasin.

LES SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

(sur commande)

LE FROID

PLATEAU DE FROMAGES ET SALADE VERTE
(min. 6 pers.)

13.90 €

14.80 €

15.50 €

14.90 €

14.50 €

14.90 €

13.90 €

4.50 €

3.00€/PERS.

LE CHAUD

TATIN D'ENDIVES AU MAROILLES
CAMEMBERT CHAUD AU MIEL ET NOIX DE PÉCAN
(2pers.)

3.00€/PERS.

6.90€/PIÈCE

CROUSTILLANT DE CHÈVRE AUX POMMES

3.20€/PIÈCE

LES DESSERTS

14 BÛCHE « PÉTALE DE CHOCOLAT » 6/8 parts

Croustillant sablé et noisette, biscuit moelleux aux noisettes, compotée de mangue et yuzu à la baie de Sancho, Crèmeux vanille noisettes, mousse chocolat Papouasie 73%, crème vanille et cointreau

35.90€



14

15 BÛCHE « ECLAT CASSIS » 6/8 parts

Sablé shortbread aux agrumes, biscuit ultra moelleux à la châtaigne, crèmeux aux marrons, compotée de cassis, crème moussieuse à la vanille, ganache montée coco vanille

35.90€



15

16 BÛCHE « CAPPUCCINO » 6/8 parts

Croustillant chocolat au lait et praliné, biscuit amande et café imbibé à l'expresso, crème brûlée au café de la maison Vayez, aux effluves de caramel, mousseux au chocolat blond, chantilly vanillée

35.90€



16

17 BÛCHE « SOUS-BOIS » 6/8 parts

Sous une apparence de rondin de bois se cache un craquant aux graines, un biscuit moelleux à la noisette torréfiée, un confit de fruits rouges et une crème bavaroise au Gianduja

29.90€

LES DESSERTS INDIVIDUELS

« LE RENNE »

5.30€/PIÈCE

Craquant amande, financier vanille, marmelade de mandarine et orange, crèmeux à la bergamote, compotée de bergamote, mousse chocolat au lait Vietnam 43%

ENTREMETS PÉTALE DE CHOCOLAT

4.90€/PIÈCE

ENTREMETS ECLAT CASSIS

4.90€/PIÈCE

ENTREMETS CAPPUCCINO

4.90€/PIÈCE

BOÎTE DE 8 MIGNARDISES

9.00€/PIÈCE

BOÎTE DE 24 MIGNARDISES

26.00€/PIÈCE

BOÎTE DE 8 MACARONS

8.00€/PIÈCE

BOÎTE DE 16 MACARONS

15.50€/PIÈCE



17

« SAPIN DE NOËL »

5.30€/PIÈCE

Croustillant pistache, biscuit madeleine pistache, crèmeux pistache, compotée de cerises, mousse pistache

LES GALETTES DES ROIS

FRANGIPANE 6 parts

Feuilletage pur beurre, frangipane aux amandes torréfiées, fève

14.90€

POMMES 6 parts

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

13.90€

LES MENUS

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

LE MENU À 20.90€/PERS.

3 pièces apéritives chaudes
Bouchée Norvégienne
Soufflé de pintade et ses garnitures
Plateau de fromages
Salade verte

LE MENU À 29.90€/PERS.

3 pièces apéritives chaudes
Escargots de Bourgogne (9 pièces)
Boudin blanc de St Jacques
et son risotto
Fricassée de chapon et ses garnitures
Plateau de fromages
Salade verte

LE MENU ENFANT À 8.50€/PERS.

Croustillant de la mer
Paupiette de volaille des fêtes
Pommes Maxime
Julienne de carottes

LE MENU À 24.90€/PERS.

3 pièces apéritives chaudes
Coupelle de St-Jacques*
Tournedos de veau et ses garnitures
Plateau de fromages
Salade verte

LE MENU À 36.90€/PERS.

3 pièces apéritives chaudes
18 Verrine de médaillon de truite*
19 Demi-langouste rôtie
Sauté de poularde et ses garnitures
Plateau de fromages
Salade verte



19



18

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

LES BUFFETS FROIDS

Minimum 10 personnes

19.95€/PERS.

- 20** Saumon Bellevue sur lit de perles marines, œufs durs, tomates et crevettes bouquet
- Jambon rostello à la Truffe
- Emincé de blanc de chapon au foie gras
- Rôti de bœuf cuit
- Salade de pommes de terre périgourdine
- Salade de céréales et cranberries
- Salade de farfalle
- Tranche de galantine
- Plateau de fromages
- Salade verte (beurre et vinaigrette)



20

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

COCKTAIL DÎNATOIRE

Minimum 10 personnes

16.90€/PERS. (SOIT 17 PIÈCES/PERS.)

- 21** 4 pièces variées du plateau Multifêtes (cf. page 4)
- Un assortiment de tartelettes salées garnies de différentes mousses, de moelleux aux parfums variés et d'un mix du plateau « Délice »
- 1 pain surprise garni
- 1 navette au jambon cru et tomates confites
- 1 navette de poisson et ses légumes croquants
- 1 navette aux crudités
- 3 mignardises sucrées
- 1 macaron sucré
- 1 mini-tropézienne



21

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 le **dimanche 20 décembre** sur notre site internet rubrique « commander en ligne ». Pour le **Nouvel An** jusqu'au **samedi 26 décembre** en magasin et le **dimanche 27 décembre** 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 (sous réserve de consigne gouvernementale) :

- Les **mercredis 23 et 30 décembre** de 14h30 à 19h30 (fermé le matin).
- Les **jeudis 24 et 31 décembre** de 7h30 à 17h00 sans interruption.

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

CONDITIONS GENERALES DE VENTE COMMANDES – FETES DE FIN D'ANNEE 2020

1. OBJET

L'entreprise SARL DELAVIER RASSON a pour activité la fabrication artisanale et la vente de produits de charcuterie et de plats cuisinés, entrées, entremets et desserts. Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toute commande de produits conclue avec un client particulier au sein de la boutique située à ARRAS. Le client déclare avoir pris connaissance des présentes conditions générales de vente (CGV) et les avoir acceptées. Toute commande vaut donc acceptation sans restriction ni réserves des présentes CGV.

2. PRIX ET REGLEMENT

Les prix des produits commercialisés par l'entreprise SARL DELAVIER RASSON sont ceux en vigueur à la date de l'enregistrement effectif de la commande. Ils sont affichés en boutique ainsi que sur la carte de fin d'année établie par l'entreprise. La TVA applicable aux produits alimentaires livrés est de 5,5 % (y compris les frais de livraison éventuellement facturés), sans autre prestation de service accessoire et de 20 % dans le cas contraire (service du repas, plats apprêtés et réchauffés à domicile). Les boissons alcoolisées sont soumises au taux de TVA de 20 %. Pour toutes commandes supérieure à 50€, un acompte de 50% vous sera demandé lors de la prise de commande. La commande ne devient définitive qu'après paiement de cet acompte, le solde étant payable au moment du retrait des produits en boutique ou de leur livraison.

3. REPORT - DESISTEMENT - ANNULATION

L'acompte versé lors de la commande sera conservé par l'entreprise SARL DELAVIER RASSON en cas d'annulation de la commande ou de demande de report par le client pour quelque cause que ce soit, y compris motif lié à l'épidémie de Covid 19, celle-ci ne pouvant en aucun cas être considérée comme un cas de force majeure. En cas de variation à la baisse du volume de la commande, notifiée moins de 4 jours avant la remise de celle-ci, la facturation sera établie sur la base initialement indiquée.

4. REMISE DE LA COMMANDE

La remise des produits commandés s'effectue dans les conditions suivantes (sous réserve de consigne gouvernementale) :

- Retrait en boutique: le jour convenu lors de la commande, aux horaires d'ouverture du magasin soit : Les **mercredis 23 et 30 décembre** de 14h30 à 19h30 (fermé le matin), Les **jeudis 24 et 31 décembre** de 7h30 à 17h00 sans interruption
- Livraison: la livraison de la commande peut être assurée sans frais supplémentaire par l'entreprise dans les zones géographiques suivantes: ARRAS ET SES VILLES LIMITOPHES. Une quantité de

livraison sera disponible, nous ne pourrions satisfaire tout le monde, ainsi que les retardataires.

5. RESPONSABILITE

Une information est assurée par l'entreprise SARL DELAVIER RASSON sur la présence d'allergènes dans les produits alimentaires souhaités par le client au moment de la prise de commande (céréales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait/lactose, sulfites, sésame, lupin, arachides et mollusques). Le client s'oblige à signaler expressément dès la commande à l'entreprise SARL DELAVIER RASSON toute contre-indication à ce sujet. Le client prendra les dispositions nécessaires à la bonne conservation des produits après leur retrait en boutique ou leur livraison de manière notamment à respecter la chaîne du froid. L'entreprise SARL DELAVIER RASSON ne pourra être tenue pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (réchauffage, présentation, cuisson...), tous les conseils nécessaires étant donnés au client sur ce point lors de la remise de la commande ou sur le site internet.

6. CLAUSE PARTICULIERE COVID-19

Toute l'équipe de l'entreprise SARL DELAVIER RASSON est pleinement mobilisée pour garantir le strict respect des consignes sanitaires (port du masque, gestes barrières, distanciation, renforcement du plan de nettoyage et désinfection) prescrites par les autorités gouvernementales dans le cadre de l'épidémie de Covid-19. Concernant l'accueil de la clientèle et afin de préserver la santé de nos clients et de notre équipe, il est demandé de respecter impérativement les mesures suivantes : Limitation du nombre de personnes en boutique à 8 et respect d'une distanciation d'un mètre avec autrui), utilisation lors de l'entrée dans la boutique du gel hydroalcoolique mis à disposition, port du masque obligatoire dans le magasin. Le client déclare de son côté avoir une parfaite connaissance des gestes barrières ainsi que des consignes sanitaires à respecter dans le département et s'engage à les respecter. Il décharge l'entreprise SARL DELAVIER RASSON de toute responsabilité à ce sujet concernant notamment le déroulement du repas qu'il entend organiser à son domicile, ou dans le lieu choisi par lui, avec tout ou partie des produits commandés.

7. RECLAMATION

Toute réclamation éventuelle doit être portée à la connaissance de l'entreprise SARL DELAVIER RASSON par écrit à l'adresse suivante : 21, rue de Grigny 62000 Arras dans un délai de 2 jours à compter de la remise de la commande pour pouvoir être prise en compte.