

JOURS DE FÊTE

MENU TRAITEUR

20
23



21 Rue de Grigny, 62000 Arras
03 21 51 36 74
delavier.rasson@wanadoo.fr

DELAVIERTRAITEUR.COM



*Parce que les fêtes de fin d'année
sont toujours un grand rendez-vous*



Venez découvrir, en avant-première, une partie des produits de fêtes (entrées, plats et desserts) **le week-end du 8 au 9 Décembre 2023** et laissez-vous tenter afin d'optimiser la préparation de vos repas de fin d'année.

La Maison Delavier vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année et une très belle année 2024



Notre entreprise se veut avant tout « ARTISANALE », élaborant ses produits selon les méthodes traditionnelles tout en développant l'innovation de façon régulière.

Deux atouts mis au service de nos clients depuis plus de 49 ans.



ATTENTION : pendant les fêtes de fin d'année, un acompte d'environ 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.

Vous pouvez commander :

- par téléphone au **03 21 51 36 74**
- via notre site internet : **delaviertraiteur.com**
dans la rubrique « commander en ligne »
- **directement en magasin**

LES PATIENCES

2



LE FROID

LES CHOUCHOUS 2

- éclair asperges, saumon fumé
- chou, champignons
- Paris-Brest cheddar, bacon

17.90€ / 12 pièces

LES VERRINES FESTIVES

- tartare de St-Jacques, mousse iodée, cacahuètes
- chapon, cèpes, graines de courges
- mousse butternut, noisettes, effiloché de lard

18.90€ / 9 pièces

LE PAIN SURPRISE

- jambon cru
- mousson de canard
- rillettes d'oie
- saumon fumé
- comté

39.95€ / 60 pièces

LES NAVETTINES (mini-navettes)

- rillettes de cabillaud, agrumes 1
- mousse betteraves, maquereau
- mousse de sésame, ventricina

18.90€ / 15 pièces

LES SCANDINAVES (sur pain nordique)

- mousse de saumon, caviar
- mousse de pois, vodka, gambas
- mousse morilles, canard séché

17.90€ / 15 pièces

MINI-PÂTÉ EN CROÛTE FAÇON RICHELIEU

3.95€ / 100gr

LE CHAUD

LES PETITS-FOURS CHAUDS

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

9.50€ / 12 pièces

LES BURGERS EN FÊTES 3

- effiloché de canard, oignon
- croustillant de Camembert, truffe
- St-Jacques, chutney de mangue

13.95€ / 9 pièces

LE FESTIF

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

13.95€ / 12 pièces

LES CROQ'S (croque-monsieur)

- truite fumée, ciboulette
- vieux comté, cèpes
- coppa, parmesan, pesto

15.95€ / 15 pièces

LES ARTIFICES

- muffin saumon, courgettes
- chou mozzarella, truffe
- moules frites revisitées 4

15.50€ / 12 pièces

ASSORTIMENT DE

MINI-BOUDINS COCKTAILS (noir, blanc, francfort)

3.25€ / 100gr



3

LES ENTRÉES

LE FROID

* +2€ de consigne

COUPELLE DE LA MER *

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

7.95€

CHOU AU HOMARD 5

Chou garni d'une mousse à la bisque de homard, glaçage et chair de homard

8.95€

LINGOT DE FOIE GRAS ET FIGUES 6

Mousse de foie gras de canard garnie d'une compotée de figues à cœur sur un biscuit, le tout en forme de lingot doré

7.95€

FILET DE SAUMON BELLEVUE (8 personnes minimum)

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

7.95€ / personne

½ LANGOUSTE À LA PARISIENNE 7

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

24.90€

TERRINE DE LANGOUSTE

3.95€ / 100gr

TERRINE DE SAUMON

3.85€ / 100gr

FOIE GRAS DE CANARD NATURE

15.95€ / 100gr

FOIE GRAS DE CANARD TRUFFÉ 3%

19.99€ / 100gr

LANGUE LUCULLUS

12.00€ / 100gr

SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN

7.50€ / 100gr

CAVIAR FRANÇAIS STURIA D'AQUITAINE

42.00€ pour 15gr

83.00€ pour 30gr

137.00€ pour 50gr



LE CHAUD

* +2€ de consigne

COUPELLE DE CABILLAUD *

Dos de cabillaud, risotto de légumes et sauce safranée

7.90€

COUPELLE DE ST-JACQUES *

Noix de St-Jacques poêlées, crevettes et sauce crémée

7.90€

COUPELLE DE DORADE *

Filet de dorade, crumble de légumes, sauce homardine

6.95€

COQUILLE DE ST-JACQUES À LA NORMANDE

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

7.90€

BOUDIN BLANC ET SA COMPOTE DE POMMES

5.50€

VOL-AU-VENT RIS DE VEAU

4.70€

BOUCHÉE À LA REINE FESTIVE (chapon)

4.10€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

8.00€ / douzaine

BOUDIN BLANC NATURE

1.99€ / 100gr

PARFAIT DE ST-JACQUES *

Noix de St-Jacques fumées, velouté de potiron, huile de noisette

7.80€

PARFAIT DE RADIATORI TRUFFÉ *

Gratin crémeux de pâtes Radiatori et copeaux de truffe

7.20€

COUPELLE DE DÔME DE RIS DE VEAU *

Dôme de ris de veau croustillant sauce giroles

8.50€

COUPELLE DE SOLE ET SAUMON *

Coupelle de corolle de sole et sa pépite de saumon sur sa fondue de poireaux

7.80€

BOUCHÉE DE LA MER AU RIESLING

5.20€

BOUDIN BLANC À LA TRUFFE (tuber melanosporum)

2.59€ / 100gr

LES GALANTINES ET PÂTÉS EN CROÛTE

GALANTINE DE CANARD ET FOIE

3.95€ / 100gr

GALANTINE DE VOLAILLE, TRUFFE ET ASPERGES

3.95€ / 100gr

GALANTINE DE CHEVREUIL, ORANGE ET BADIANE

3.95€ / 100gr

VÉRITABLE PORCELET FARCI

4.95€ / 100gr

PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD ET FOIE GRAS 8

3.95€ / 100gr

PÂTÉ EN CROÛTE PYRAMIDE (porc, pistache, foie gras) 9

3.95€ / 100gr

PÂTÉ EN CROÛTE PINTADE ET MORILLES

3.95€ / 100gr

LA TOURTE DES ROIS NOUVEAU

28.50€ / pièce

Amusez-vous à découvrir qui sera la Reine ou le Roi en début de repas, idéal pour 6-8 personnes en entrée à tiédir : tourte à base de pâte feuilletée garnie de farce de canard et pépites de foie gras sans oublier la fève et la couronne.

LES PLATS

Tous les plats sont en barquette individuelle

FILET DE PINTADE EN CROÛTE

Blanc de pintade recouvert d'une croûte de pavot, chips de Guanciale, jus crémé, effeuillé de pommes de terre et son coloris de légumes

FILET DE ST-PIERRE

Filet de St-Pierre snacké, légumes croquants (carotte, fève, brocolini, courgette), risotto et son bouillon au gingembre et à la citronnelle

MAGRET DE CANARD AU FOIE GRAS

Demi-magret de canard farci au foie gras de canard et pistaches, sauce jus de canard et baies de Timur, rosace de pommes de terre et sa charlotte de champignons et pois

CONFIT DE CERF

Pavé de cerf dans la cuisse, mariné au cassis, gratin dauphinois et ses légumes anciens grillés

BALLOTIN DE VOLAILLE AUX ÉCREVISSES

Filet de poulet fermier farci aux écrevisses, bisque crémeuse, effeuillé de pommes de terre et cèpes et sa fondue de poireaux

TENDRESSE D'AGNEAU

Tranche de gigot cuit 12h, jus d'agneau, julienne de betterave, polenta farcie et son coloris de légumes

MIJOTÉ DE CHAPON

Blanc de chapon et cuisse de chapon mijotés au bouillon de volaille, sauce morilles, gratin sarladais et ses légumes anciens grillés

DUO DE GARNITURES 10



10



11



LA PLANCHA FESTIVE (minimum 4 personnes)

Assortiment de 250g de viande par personne : pavé de rumsteck, mini-escalope de dinde, mini-pavé de mignon de porc mariné, mini-escalope de veau, mini-côte d'agneau aux herbes, mini-escalope de chapon, médaillon de boudin blanc, gambas, tomates, poivrons, courgettes, oignons rouges.

14,90€ / personne

LES SAUCES PARTY

10,80€ la boîte de 4 sauces

Prix par personne avec garnitures

15.50€

15.50€

15.90€

15.50€

15.90€

17.50€

15.90€

4.60€ / personne

LES VIANDES

LES RÔTIS ET VOLAILLES FARCIS

PINTADE DÉOSSÉE FARCIE FAÇON FORESTIÈRE (4 à 5 personnes) 24.90€ / kg

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

PINTADE DÉOSSÉE FARCIE FOIE GRAS (4 à 5 personnes) 26.90€ / kg

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

DEMI-CHAPON DÉOSSÉ FARCÉ FAÇON FORESTIÈRE (6 à 7 personnes) 32.90€ / kg

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

DEMI-CHAPON DÉOSSÉ FARCÉ AU FOIE GRAS (6 à 7 personnes) 11 33.90€ / kg

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

CHAPON DÉOSSÉ FARCÉ FAÇON FORESTIÈRE (10 à 12 personnes) 31.90€ / kg

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

CHAPON DÉOSSÉ FARCÉ AU FOIE GRAS (10 à 12 personnes) 33.50€ / kg

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

RÔTI DE DINDE FARCÉ FAÇON FORESTIÈRE (8 à 10 personnes) 21.90€ / kg

Filet de dinde, farce de volaille et porc, foies de volaille, porto, cèpes, bolets et pleurotes

FARCE FINE 1.69€ / 100gr

Porc, veau, œuf, cognac, foies de volaille

FARCE FINE TRUFFÉE 2.39€ / 100gr

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

CHAPON PRÉCUIT 22.95€ / kg

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.

LES VOLAILLES CRUES

CHAPON TERROIR 17.95€ / kg

DINDE 15.50€ / kg

POULARDE 17.50€ / kg

PINTADE 15.50€ / kg

CAILLE 5.25€ / pièce

CAILLE FARCIE ENTIÈRE 7.50€ / pièce

POULET TERROIR 11.50€ / kg

LES GIBIERS

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

LES DESSERTS

LES BÛCHES (6 à 8 personnes)

LA BÛCHE FRAGOLA 12

Croustillant pistache, biscuit pistache, compotée de fraises des bois au yuzu, mousse légère à la pistache

29.90€ / pièce



LA BÛCHE IMPÉRIALE 13

Croustillant noisettes, biscuit noisettes grillées, compote de mandarine et orange, crémeux bergamote, mousse chocolat au lait Venezuela 43%

29.90€ / pièce



LA BÛCHE ULTIME 14

Croustillant caramel beurre salé, biscuit amande vanille, crème brûlée vanille bourbon, caramel moelleux, mousse vanille bourbon

29.90€ / pièce



LA BÛCHE SOUCHE 15

Craquant noix de pécan, cookie pécan, praliné pécan, caramel pécan, crémeux chocolat Papouasie 73%

29.90€ / pièce



LES DESSERTS INDIVIDUELS

ENTREMETS FRAGOLA

4.90€ / pièce

ENTREMETS IMPÉRIAL

4.90€ / pièce

ENTREMETS ULTIME

4.90€ / pièce

ENTREMETS LA SOUCHE

4.90€ / pièce

BOULE DE NEIGE COCO EXOTIQUE

Sablé breton, confit de fruits exotiques, gel de coco, mousse coco / citron vert

5.20€ / pièce

CERISE FORÊT-NOIRE

craquant sablé chocolat, biscuit chocolat noir, compotée de griottes et amarena, chantilly au kirsch

5.20€ / pièce

BOÎTE DE 8 MIGNARDISES

9.90€ / pièce

BOÎTE DE 24 MIGNARDISES

29.40€ / pièce

BOÎTE DE 8 MACARONS

9.90€ / pièce

BOÎTE DE 16 MACARONS

19.50€ / pièce

LES GALETTES DES ROIS (6 parts)

LA GALETTE FRANCIPANE

Feuilletage pur beurre, frangipane aux amandes torréfiées, fève

16.90€

LA GALETTE AUX POMMES

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

15.90€

LA GALETTE NOISETTE PRALINÉ (sur commande)

Feuilletage pur beurre, frangipane à la noisette torréfiées, praliné, fève

20.90€



LE PLATEAU DE FROMAGE

4 À 6 PERSONNES 18.40€

6 À 8 PERSONNES 24.60€



LES MENUS

LE MENU « TRADITION »

28.50€ / personne

* +2€ de consigne

3 PIÈCES APÉRITIVES CHAUDES

AU CHOIX

LINGOT DE FOIE GRAS

COUPELLE DE SOLE ET SAUMON *

PARFAIT DE ST-JACQUES *

AU CHOIX

MIJOTÉ DE CHAPON ET SES GARNITURES

FILET DE PINTADE EN CROÛTE ET SES GARNITURES

TENDRESSE D'AGNEAU ET SES GARNITURES (+ suppl.de 1.50€ / personne)



PLATEAU DE FROMAGE

SALADE VERTE

OPTION - LE DESSERT (en supplément)

LE MENU « GOURMAND »

32.90€ / personne

* +2€ de consigne

3 PIÈCES APÉRITIVES CHAUDES

AU CHOIX

COUPELLE DE DORADE * (+ suppl.de 1.90€ / personne)

BOUDIN BLANC ET SA COMPOTE DE POMMES

VOL-AU-VENT RIS-DE-VEAU

AU CHOIX

PARFAIT DE RADIATORI TRUFFÉ *

COUPELLE ST-JACQUES * (+ suppl.de 0.50€ / personne)

COUPELLE DE CABILLAUD *

AU CHOIX

MAGRET DE CANARD AU FOIE GRAS ET SES GARNITURES (+ suppl.de 0.50€ / personne)

BALLOTIN DE VOLAILLE AUX ÉCREVISSES ET SES GARNITURES

CONFIT DE CERF ET SES GARNITURES



PLATEAU DE FROMAGE

SALADE VERTE

OPTION - LE DESSERT (en supplément)

MENU ENFANT

9.50€ / personne

FEUILLETÉ DE LA MER



BALLOTIN DE POULET EN PERSILLADE
RÂPÉ DE POMMES DE TERRE
POÊLÉE DE HARICOTS VERTS

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

LE BUFFET FESTIF

(minimum 10 personnes)

28.00€ / personne

SAUMON BELLEVUE SUR LIT DE PERLES MARINES, ŒUFS DURS, TOMATES ET CREVETTES BOUQUET 16

TRANCHE DE FOIE GRAS ET SA CONFITURE DE FIGUES

EMINCÉ DE BALLOTIN DE VOLAILLE

RÔTI DE BŒUF CUIT

SALADE D'HIVER

Pommes de terre, haricots verts, butternut, noix

SALADE INDIENNE

Carottes, chou, fèves, pomme granny

SALADE DE PÂTES FESTIVES

PLATEAU DE FROMAGE

SALADE VERTE

Beurre et vinaigrette



16

PENSEZ À NOTRE SÉLECTION DE DESSERTS POUR METTRE LA DERNIÈRE TOUCHE À VOTRE BUFFET

LE COCKTAIL DINATOIRE

(minimum 10 personnes)

19.90€ / personne

soit 18 pièces / personne

AU CHOIX

6 PIÈCES VARIÉES APÉRITIVES FROIDES

OU

6 PIÈCES VARIÉES APÉRITIVES CHAUDES



1 DEMI-PAIN SURPRISE GARNI (soit 3 pièces / personne)

1 NAVETTE AU SAUMON FUMÉ

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

Une consigne de 10€ vous sera demandée et restituée lorsque vous nous ramènerez les plats de votre cocktail ou de votre buffet.





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

Pour Noël : jusqu'au **lundi 18 décembre** en magasin et sur notre site internet rubrique « commander en ligne »

Pour le Nouvel An : jusqu'au **mardi 26 décembre** en magasin et sur notre site internet rubrique « commander en ligne » **jusqu'à 19h00**

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

- Les vendredi 22 et 29 décembre de 14h30 à 19h30 (fermé le matin)
- Le samedi 23 décembre de 7h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30
- Le dimanche 24 décembre de 8h00 à 14h00 sans interruption
- Le samedi 30 décembre de 7h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30
- Le dimanche 31 décembre de 8h00 à 13h30 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.

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

Veillez retrouver nos conditions générales de vente sur notre site internet ou directement en magasin

delaviertraiteur.com – 03 21 51 36 74

MERCI DE VOTRE COMPREHENSION

