

JOURS DE FÊTE

20
24



Delavier

delaviertraiteur.com

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

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 50 ans.

**La Maison Delavier vous souhaite de bonnes fêtes
de fin d'année et une très belle année 2025**

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 : **www.delaviertraiteur.com**
dans la rubrique « commander en ligne »
- **directement en magasin**





Delavier

Le Kiosque

Un imprévu, envie d'un repas pour le midi ou tout simplement de déguster un plat de QUALITÉ confectionné par un artisan local. Découvrez **le casier traiteur**, un concept signé maison Delavier.

Durant le mois de décembre 2024, venez déguster une partie des produits des fêtes **en avant première**. Laissez-vous tenter pour la préparation de vos repas de fin d'année.



OUVERT 7/7J

Dimanche - jeudi : **6h30 - 22h00**
Vendredi- samedi : **6h30 - 23h00**

ADRESSE

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

 règlement par carte bancaire uniquement

Les Patiences

Le Froid

Les Bouchées végé (sur une base de pain focaccia)

- pesto rouge, olive
- guacamole, oignons pickles
- crème chèvre, poivrons
- houmous curry carotte

18.50€ / 16 pièces



1

Le tentation

- palet de chèvre, Lomo ibérique 1
- financier mimolette, noisette 2
- cookies chorizo, mozzarella, tomates séchées

16.90€ / 12 pièces



2

Les Tout-choux

- mini Paris-Brest Maroilles, mignon fumé
- éclair saumon, Yuzu
- Choux Cèpes, vieux Comté 3

16.50€ / 12 pièces



3

Les Verrines festives

- St Jacques, safran, riz au lait 4
- Rossini (bœuf, foie gras, truffe)
- Choux fleurs, Gorgonzola

18.90€ / 9 pièces



4

Mini-pâté en croûte façon Richelieu

3.95€ / 100gr

Le pain surprise

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

39.95€ / 60pièces

Le Chaud

Les Petits-fours chauds (assortiment de petits-fours)

- quiche
- volaille
- pizza
- poisson

9.90€ / 12 pièces



5

Le Festif

- chou d'escargot
- croque-monsieur au saumon fumé
- gambas panée

13.95€ 12 pièces



6

Les Gaufrettes

- Effiloché de porcelet, oignons frits 5
- St-Jacques, crème iodée 6
- Ris-de-veau, Jus corsé 7

12.95€ / 12 pièces



7

Les Mini-croissants

- Jambon, comté, truffe
- saumon, ciboulette

11.90€ / 6 pièces



8

Les Croustillants des fêtes

- Feuilleté d'escargots
- Gambas enrobée de kataifi
- Aiguillette de chapon et morilles façon tenders

14.50€ / 12 pièces

Les Burgers en fêtes

- Effiloché de canard, oignon
- crevette, crème d'avocat
- St-Jacques, chutney de mangue 8

14.95€ / 9 pièces

Assortiment de mini-boudins cocktails

- noir
- blanc
- francfort

3.50€ / 100 gr

Les Entrées

Le Froid

* +2.00€ de consigne

Entremets au poulet de Licques, morilles et vin jaune

Sablé, bavaoise de volaille, pépites de filet de poulet
et duxelles de champignons

7.50€

Entremets St-Jacques, citron vert

Génoise fines herbes, mousse de crustacés, St-Jacques,
brunoise de légumes

7.80€

Tiramisu de homard *

Superposition de mousse à base de bisque de homard,
biscuit, médaillon de homard, écrevisses et caviar

8.95€

Coupelle de la mer* 9

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

7.95€

Galet de foie gras 10

Pain d'épice, oignons confits, mousse de foie gras et
pépites de foie gras

8.50 €

1/2 langouste à la Parisienne 11

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

24.90€

Filet de saumon Bellevue (8 personnes minimum)

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

8.95€ / personne



Les Galantines et Pâtés en Croûte

Galantine de Dinde et figues

3.95€ / 100 gr

Galantine de Biche aux cèpes

3.95€ / 100 gr

Galantine de Canard et foie gras

3.95€ / 100 gr

Véritable porcelet farci

4.95€ / 100 gr

Pâté en croûte de canard et foie gras

3.95€ / 100 gr

Pâté en croûte Pintade et Morilles

3.95€ / 100 gr



Le Chaud

* +2.00€ de consigne

Boudin blanc nature 1.99€/100 gr

Boudin blanc à la truffe (tuber melanosporum) 2.59€ / 100 gr

Bouchée à la reine festive (chapon) 4.30€

Vol-au-vent ris de veau 13 4.90€

Boudin blanc et sa compote de pommes 5.50€

Bouchée de la mer au Riesling 5.20€

Parfait Végé* 7.50€

Agnolotti d'aubergine et tomates séchées, consommé d'épices

Parfait de Fregola et langouste* 8.90€

Pâtes torrifiées, morceau de langouste, persillade

Parfait de Pépite de saumon* 7.90€

Dos de saumon, julienne de carottes et courgettes, aneth et baie de Timur

Coupelle de Cabillaud* 8.50€

Dos de cabillaud à la crème de Haddock

Coupelle de St-Jacques* 7.90€

Noix de St-Jacques poêlées, crevettes et sauce crémée

Coupelle de Flétan* 8.50 €

Dos de Flétan à la bretonne (moules, crevettes, crème fraîche)

Coquille de St-Jacques à la Normande 7.90€

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

Escargots de Bourgogne 14 8.50€ la dz

Coupelle de Ris de veau* 8.50€

Escalope de ris de veau panée sauce forestière



A la coupe

Foie gras de canard nature 12 15.95€ / 100 gr Terrine de saumon 3.85€ / 100 gr

Foie gras de canard truffé 3% 19.99€ / 100 gr Saumon fumé tranché main 15 7.50€ / 100 gr

Langue Lucullus 13.90€ / 100 gr Terrine de langouste 4.30€ / 100 gr

Les Plats

(Prix par personne avec garnitures)

Tournedos de Canard au foie gras

Filet de canard façon tournedos surmonté d'une escalope de foie gras, effeuillé de pomme de terre et son coloris de légumes

15.90€

Sauté de chapon

Morceaux de chapon poché, poêlée de crostones au lard, rôsti de pommes de terre, mousseline de potimarron

15.50€

Filet de Dorade sauce Vierge

Plein filet de Dorade, risotto Grana Padano, millefeuille de légumes et sauce huile vierge

15.50€

Fondant de pintade aux baies de Sichuan

Filet de pintade farci au poivre de Sichuan, gratin de salsifis, julienne de légumes, rosace de pommes de terre

15.50€

Porcelet Rôti

Filet de porcelet rôti, écrasé de vitelottes, légumes croquants et sa sauce soja

15.50€

Suprême de volaille de Licques façon

Grand-Mère

Blanc de poulet de Licques, risotto de riz rouge aux tomates confites, poêlée gourmande aux pleurotes, sauce Grand-Mère

15.50€

Pavé de Biche à l'ancienne

Pavé de biche rôti, poire ivre de vin, légumes anciens grillés, gratin dauphinois et sa sauce Grand Veneur

15.90€

Duo de garnitures

16

4.60€

TOUS LES PLATS SONT EN BARQUETTE INDIVIDUELLE

La Plancha festive (minimum 4 personnes)

17

14.90€ / personne

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.

Exclusivement du 23/12 au 31/12/2024, les autres planchas ne seront pas possible



Les sauces party

10,80€ la boîte de 4 sauces

Les rôtis et volailles farcis

Canette désossée farcie façon du Gers (4/5pers)

Canette, farce de volaille et porc, foies de volaille, Armagnac, canard confit, foie gras

26.90€ / kg

Pintade désossée farcie façon forestière (4/5pers) 18

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

25.90€ / kg

Pintade désossée farcie foie gras (4/5pers)

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

27.90€ / kg

Demi-chapon désossé farci façon forestière

(6/7pers)

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

32.90€ / kg

Demi-chapon désossé farci au foie gras (6/7pers)

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

33.90€ / kg

Chapon désossé farci façon forestière (10/12pers)

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

31.90€ / kg

Chapon désossé farci au foie gras (10/12pers)

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

33.50€ / kg

Rôti de dinde farci façon forestière (8/10pers) 19

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

21.90€ / kg

Farce fine

Porc, veau, œuf, cognac, foies de volaille

1.79€ / 100 gr

Farce fine truffée

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

2.49€ / 100 gr

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.

22.95€

Possibilité d'avoir vos rôtis précuits en supplément de 8.00€/petite pièce (pintade/demi-chapon/rôti) et de 12.00€/grosse pièce (chapon désossé et autres volailles).



Les volailles crues

Chapon terroir 20

17.95€/kg

Dinde

20.90€/kg

Poularde

17.90€/kg

Pintade

15.90€/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.

Spécialités fromagère

Le plateau de fromages 4/6 personnes

18€40

Comté 18-24 mois, rose de Tête de moine, Pavé du nord demi-vieux, Neufchâtel, carré aux Orties, 1 pot de confit cerise noire et baie de Sichuan, micro beurre d'Isigny

Le plateau de fromages 6/8 personnes

24€60

Fourme d'Ambert, Comté 18-24 mois, Pavé du nord demi-vieux, Crottin de chèvre, Neufchâtel, rose de Tête de moine, 1 pot de confit cerise noire et baie de Sichuan, micro beurre d'Isigny

Brioche au Maroilles 21

3.80€/pièce

Croustillant de chèvre St Maure et pommes

3.80€/pièce

Tatin d'oignons et crème de Fourme d'Ambert

3.80€/pièce



Galette des Rois (6 parts)

La Galette Frangipane

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

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

20.90€

sur commande

Les desserts

Bûche 6/8 personnes

La Bûche Tiramisu

Biscuit viennoise café, crémeux dulcey café, ganache montée mascarpone, streusel pressé café

29.90€

La Bûche Cookies noisette

Craquant noisettes, biscuit cookies noisette, caramel moelleux, praliné noisette, mousseux gianduja

29.90€

La Bûche Vanille, fruits des bois

Croustillant amande, biscuit amande, crémeux vanille, compotée fruits des bois, suprême vanille

29.90€

La Couronne de Noël

22

Croustillant maïs, crème vanille popcorn, compotée exotique (mangue, passion), crémeux mangue et baie de Timur

29.90€



Les desserts individuels

Entremets Tiramisu

4.90€

Entremets Cookies noisette

4.90€

Entremets Vanille, fruits des bois

4.90€

Entremets La Souche

23

croustillant, biscuit chocolat noir, crémeux chocolat blanc, mousse chocolat au lait

4.90€

Boule de neige pistache framboise

craquant pistache, financier citron, confit framboise, mousseux pistache

5.20€



Boîte de 24 mignardises

29.40€/pièce

Boîte de 8 macarons

24

9.90€/pièce

Boîte de 16 macarons

19.50€/pièce



Les menus

* + consigne de 2.00€

Le Menu enfant

9.50€ / personne

Feuilleté de la mer

Roulé de poulet façon cordon bleu, rôsti de pommes de terre
et poêlée jeunes carottes et petits pois

Le Menu « TRADITION »

27.50€ / personne



25

3 pièces apéritives chaudes

25

AU CHOIX

Coupelle de St-Jacques*

Parfait de Fregola et langouste*

(+ supplément de 0,50 €)

26

Galet de foie gras

AU CHOIX

Suprême de volaille de Licques façon Grand-Mère et ses garnitures

Porcelet Rôti et ses garnitures

Sauté de chapon et ses garnitures

AU CHOIX

Brioche au maroilles

Croustillant de chèvre et pommes

Tatin d'oignon et à la Fourme d'Ambert



26

3 pièces apéritives chaudes

AU CHOIX

Tiramisu de homard* 27
(+ supplément de 2,50 €)

Boudin blanc et sa compote de pommes

Tranche de pâté en croûte (sous-vide) 28

AU CHOIX

Parfait de Pépite de saumon*

Coupelle de Cabillaud *

Coquille de St-Jacques à la Normande

AU CHOIX

Tournedos de Canard au foie gras et ses garnitures

Pavé de Biche à l'ancienne et ses garnitures

Fondant de pintade aux baies de Sichuan et ses garnitures

AU CHOIX

Brioche au maroilles

Croustillant de chèvre et pommes

Tatin d'oignon et à la Fourme d'Ambert



OPTION MENU ET BUFFET: Le Dessert individuel
(en supplément)

4.50€

AU CHOIX

Entremets Tiramisu

Entremets Cookies noisette

Entremets Vanille, fruits des bois

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

Le buffet (minimum 10 personnes)

28.90€ / personne

Les entrées froides

Saumon Bellevue sur lit de perles marines, œufs durs, tomates et crevettes bouquet ◆ 29

Tranche de foie gras (30grs) et sa confiture de figes

Le plat (à réchauffer)

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

Plateau de fromages et salade verte (beurre et vinaigrette)



Cocktail dînatoire (minimum 10 personnes)

19.90€ / personne

SOIT
18 PIÈCES / personne

6 pièces variées apéritives froides **OU** 6 pièces variées apéritives chaudes

1 demi-pain surprise garni **soit 30 pièces**

4 navettes : saumon fumé, jambon cru et tomates confite, poisson et ses légumes croquants, aux crudités

Sucrés : 3 mignardises sucrées, 1 macaron sucré, 1 mini-tropézienne

Une consigne de 10 € vous sera demandée et restituée lors du retour des plats propres de votre cocktail ou de votre buffet.

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

INFORMATIONS

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

POUR NOËL :

Jusqu'au **jeudi 19 décembre** en magasin et sur notre site internet rubrique « commander en ligne »

POUR LE NOUVEL AN :

Jusqu'au **jeudi 27 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 lundi **23** et **30 décembre** : **14h30 - 19h30** (fermé le matin)

Le mardi **24 décembre** : **7h30 - 17h00** sans interruption

Le mardi **31 décembre**: **7h30 - 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.

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

Veillez retrouver nos conditions generales de vente sur **WWW.DELAVIERTRAITEUR.COM** ou directement en magasin.

Merci de votre compréhension.

