



Delavier Dasson
et fils
2018

The central graphic is a diamond-shaped frame with a light beige background and a dark green border. Inside the frame, at the top, is a red diamond containing a gold monogram of the letters 'D' and 'R'. Below the monogram, the name 'Delavier Dasson' is written in a red serif font, followed by 'et fils' in a gold cursive script. At the bottom of the frame, the year '2018' is printed in a red serif font.

LES COCKTAILS

Mini 10 pers.

7 pièces /pers

- 1 box océane de 30 pièces
- 1 mini-mœlleux provençal
- 1 wrap
- 2 mignardises sucrées

5.80€
PAR PERS.

9 pièces /pers

- 1 mini-buisson de 40 brochettes
- 1 brochette de tortillas
- 1 briochette thon
- 1 navette jambon
- 2 mignardises sucrées

7.85€
PAR PERS.

16 pièces /pers

- 1 box charcuterie de 30 pièces
- 2 mini-sandwichs à la truite
- 2 canapains
- 2 mini-mœlleux provençaux
- 1 brochette de tortillas
- 1 navette italienne
- 1 navette suédoise
- 1 macaron sucré
- 1 mini-tropézienne
- 2 mignardises sucrées

14.95€
PAR PERS.

19 pièces /pers

- 1 verrine autour du poisson
- 1 pain surprise - 60 pièces
- 1 mini-bagnat
- 1 mini-sandwich à la truite
- 1 navette à la dinde et julienne de légume

2



LES APÉRITIFS LE FROID

4 Le plateau de cuillères :

Saumon fumé et perles marines, tartare de tomates et jambon cru, fondue de poireaux et Saint-Jacques crémees

14.90€

les 15 c.

26.50€

les 30 c.

2 Le plateau de tortillas :

Galette de blé garnie de jambon cru, salade verte et tomates confites

20.90€

les 16 pcs.

Le plateau de briochettes :

Mini-brioches garnies de thon, saumon, dinde et légumes

17.90€

les 15 pcs.

3 Le plateau provençal :

Assortiment de charcuterie, fromages et légumes sur une base de pain de mie tomate

21.90€

les 16 pcs.

Le plateau de brochettes :

- 8 brochettes de saumon fumé et pomme,
- 8 brochettes de foie gras et pain d'épices

18.50€

les 16 pcs.

♥ Le plateau chic :

5 mini-blinis de langouste, 5 mini-sablés de foie gras et canard, 5 mini-sandwichs à la truite

19.90€

les 15 pcs.

Le plateau duo de navettes :

Italienne : jambon cru, tomates, basilic
Suédoise : tartare de saumon, salade croquante

13.90€

les 10 pcs.

25.90€

les 20 pcs.



Le plateau de Bagels :

Pain aux graines de sésame et tournesol garni de pastrami, légumes du soleil et saumon

21.90€

les 15 pcs.

Les mini-bagnats :

Mini-faluche au crabe et salade verte, thon et tomate, mousse de foie et cornichons

14.90€

les 12 pcs.

28.90€

les 25 pcs.

Le plateau de Canapains :

Tranche de baguette rustique garnie de rillettes d'oie, tartare de légumes, chiffonnade de jambon cru

16.90€

les 15 pcs.

Le plateau de toasts :

Rillettes de saumon et crevettes roses, rillettes d'oie, crabe, charcuterie

12.00€

les 12 pcs.

23.90€

les 25 pcs.

♥ 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

23.90€

les 12 pcs.

Le plateau de wraps :

4 variétés : saumon fumé, ricotta, légumes à la provençale et jambon

18.90€

les 16 pcs.

Le plateau lunch :

8 navettes au jambon blanc, 8 navettes au fromage, 8 navettes aux rillettes

21.90€

les 24 pcs.

3

LES APÉRITIFS

LE CHAUD (EN BARQUETTE)

- ♥ **Les mini-quiches :** 9.90€
Assortiment : escargots et ail des ours, effiloché de canard aux girolles, St-Jacques et poireaux
les 15 pcs.
- ♥ **Les brochettes de poulet Yakitori :** 9.90€
Brochette de petits morceaux de poulet marinés
les 10 pcs.
- ♥ **Les mini-hamburgers :** 11.00€
les 8 pcs.
- ♥ **Les mini-welchs :** 8.00€
les 8 pcs.
- ♥ **Les petits-fours chauds :** 7.50€
les 12 pcs.
- ♥ **Le festif :** 11.90€
Briochettes d'escargots, croque-monsieur au saumon fumé, mini gambas panées
les 12 pcs.
- ♥ **L'apéro enfant :** 8.90€
Mini-croque jambon, feuilletés et mini-crêpes
les 12 pcs.



4



LES APÉRITIFS

FORMULES CONVIVIALES

- ♥ **Le plateau Tapas :** 35.00€
Pour un moment convivial entre amis.
Assortiment de tranches de saucisson sec, 8 mini-moelleux provençaux, pot de rillettes, bâtonnets de légumes, tranches de rosette, bâtonnets de différents fromages, tranches de chorizo, gambas marinées, chiffonnade de jambon cru, 8 mini-brochettes de tomates cerises confites et billes de mozzarella et croûtons rustiques
le plateau
+ consigne du plateau tournant de 15.00€
- ♥ **Le mini-buisson :** 26.90€
Assortiment de mini-brochettes : saumon fumé à l'aneth et tomates cerises, mini-saucisson sec, jambon cru et billes de mozzarella, chorizo et olives noires, gambas persillées
les 40 brochettes
- ♥ **La Box océane :** 22.90€
Toasts à base de pain polaire composés de saumon fumé et rillettes de saumon, mousse de cabillaud
les 24 pcs.
- ♥ **La Box charcuterie :** 19.90€
Toasts à base de pain polaire composés de jambon cru, jambon persillé, rillettes d'oie
les 24 pcs.
- ♥ **Le pain surprise Terre et Mer :** 29.90€
Assortiment de charcuterie, de poissons et de fromages
les 60 pcs.
- ♥ **Le pain surprise charcutier :** 28.00€
Jambon cru, rillettes, rosette, jambon blanc
les 60 pcs.
- ♥ **L'Assiette de charcuterie apéritive :** 7.80€
Idéale pour 4-5 personnes.
Assortiment de 220g de charcuterie, différents saucissons secs, chiffonnade de jambon cru, 30g d'olives
l'assiette

LES ENTRÉES

FROIDES

- ♥ **Coquille de Saumon froide :** 6.20€
Darne de saumon décorée sur une coquille accompagnée de perles marines
- ♥ **Opéra de foie gras* :** 7.50€
Superposition de foie gras et pain d'épices, nappage au porto
- ♥ **Verrine Cocktail* :** 4.80€
pièce
- ♥ **Verrine de Cabillaud* :** 5.80€
Mousse de homard montée sur un blini garni de pétales de cabillaud avec son huile parfumée
pièce
- ♥ **Entremets écrevisse :** 6.90€
Crèmeux d'écrevisses avec son cœur coulant déposé sur un biscuit nappé d'une gelée de mandarine
- ♥ **Finger aux 2 canards :** 4.80€
Biscuit amande, émietté de cuisse de canard confite recouverte d'un crèmeux de foie gras nappé d'un glaçage de framboise



5



- ♥ **Coupelle de la mer* :** 6.80 €
Pavé de saumon, brochette de gambas, crabe, crevettes et perles marines
- ♥ **Terrine de Saint-Jacques :** 3.42€
Farce de Saint-Jacques et poisson, marquants de carottes et algues
les 100g
- ♥ **Terrine de langouste :** 3.95€
Farce de poisson avec, en son cœur, un médaillon de langouste et brunoise de légumes
les 100g
- ♥ **Ananas des îles :** 6.50€
1/2 ananas, crabe, crevettes, sauce cocktail
pièce
- ♥ **Saumon Bellevue entier :** 6.90€
minimum 8 pers.
Filet de saumon frais accompagné de perles marines, œufs, crevettes bouquet et d'une sauce verte
par pers.
- ♥ **Saumon fumé tranché main :** 7.50€
les 100g
- ♥ **Foie gras de canard nature :** 14.50€
les 100g
- ♥ **Langue Lucullus :** 9.80€
les 100g



* consigne de 1.50€ en supplément

LES ENTRÉES CHAUDES



- ♥ **Maki de Loup :** 7.50€
Filet de Loup enroulé de feuille de Nori, avec une farce de poisson garni de petits légumes
- 13 **Coupelle de Saint-Jacques* :** 6.50€
Noix de Saint-Jacques poêlées et sauce à base de fumet de poisson
- Coupelle de Flétan :** 7.80€
Dos de Flétan sur une julienne de légumes et nappé d'une sauce à base de fumet de poisson
- 14 **Coquille de Saint-Jacques à la Normande :** 6.50€
Noix de Saint-Jacques pochées, crevettes, champignons et sauce crémée
- Coupelle de Dorade :** 5.80€
Filet de Dorade garni de moules et crevettes, échalotes et d'une sauce vin blanc
- Parfait de crumble de Canard** :** 7.50€
Effiloché de cuisse de canard confite et figues, accompagné de pépites de foie gras et recouvert d'un crumble
- 15 **Parfait de raviole** :** 8.00€
Raviole de champignons accompagnée de filets de caille et de cèpes et arrosée de bouillon

Parfait de ris de veau :** 8.00€
Pépites de ris de veau nappées d'une sauce à base de bouillon et de champignons en persillade

16 **Papillote de Bar :** 7.90€
Filet de Bar grillé, déposé sur un lit de ratatouille de légumes

Roulé de Saumon et poireaux : 3.45€

Ficelle picarde : 2.20€

Crêpe jambon crème fraîche : 2.20€

Bouchée à la reine : 2.90€

Vol-au-vent de ris de veau : 3.90€



** consigne de 2.00€ en supplément

LES PLATS

Palet de veau : 10.90€
Pavé de veau, d'environ 140g, tendre accompagné d'une sauce à base de fond de veau crémé et d'un chips de lard

Mignonnette de porc : 7.80€
Mignon de porc cuit, accompagné d'une sauce à la bière et au pain d'épices

Suprême de pintade farci aux morilles : 10.90€
Blanc de pintade désossé farci de morilles et sa sauce à base de jus de morilles

Caille Gris Blanc : 12.90€
Caille entière désossée, farce fine de volaille aux fruits secs, nappée d'une sauce à base de rosé

Souris d'agneau au romarin : 9.90€
Souris d'agneau avec os rôtie et parfumée au romarin

Paupiette des bois : 7.80€
Cuisse de poulet désossée, farce de volaille et champignons et sa sauce des bois

Paleron de bœuf confit : 9.90€
Morceaux de paleron confits en basse température pendant 16 h accompagnés d'un jus de vin rouge et échalotes

17 **Tournedos de canard Rossini :** 9.90€
Tournedos de filet de canard et son escalope de foie gras, sauce foie gras

Crèmeux de Gambas : 10.90€
Gambas poêlées avec une sauce à base de lait de coco et d'épices divers



LES GARNITURES

Fagot de légumes du moment : 1.80€

Aumônière de légumes : 2.20€

18 **Timbale de coloris de légumes :** 1.80€
Courge, carottes jaunes, fèves, pomme de terre « Bleue d'Artois »

Risotto : 2.20€

Poêlée de légumes glacés : 1.80€

Barquette de légumes croquants : 2.30€

Purée de patates douces : 1.50€

Fagot de haricots verts : 1.30€

Tomate provençale : 0.90€

19 **Pommes de terre grenaille, les 180g :** 1.90€

Gratin dauphinois individuel : 2.20€

Rosace de pommes de terre : 2.40€

Pomme de terre reconstituée : 2.00€

Pomme de terre éventail : 1.50€

Galette de pomme de terre : 1.20€

Polenta aux petits légumes de Provence : 2.40€

Endives braisées : 1.20€



LES RÔTIS

20 Pintade désossée farcie façon forestière : 22.90€
le kg

Pintade désossée, farce fine de volaille, poêlée de champignons

Filet mignon de porc Périgourdin : 18.90€
le kg

Filet mignon de porc, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes

Filet mignon de porc Fraîcheur : 19.90€
le kg

Filet mignon de porc, fromage, ail et fines herbes, tomates et bacon

21 Rôti de Canard : 28.90€
le kg

Filet de canard roulé avec du foie gras le tout mariné au miel et abricots

Rôti de veau Orloff : 23.00€
le kg

Rôti de veau, fromage, bacon et tomates

Rôti de veau Italien : 23.00€
le kg

Rôti de veau, farce porc et veau, mozzarella, tomates confites, mortadelle

Rôti de dinde Orloff : 16.90€
le kg

Filet de dinde, fromage, jambon et lard fumé

22 Rôti de dinde à la provençale : 15.90€
le kg

Filet de dinde, jambon cru, emmental râpé, tomates et beurre à l'ail

Rôti de dinde Ch'ti Basque : 16.90€
le kg

Filet de dinde, chorizo, maroilles

23 Mille-feuilles de dinde : 17.90€
le kg

Filet de dinde garni de jambon et comté

Notre gamme de volaille crue est disponible en magasin et sur commande.

Retrouvez-nous sur : www.delaviertraiteur.com

LES FORMULES CONVIVIALES

24 Wok de paella : 7.00€
par pers.

Poêle garnie de notre paella complète, le tout prêt à être réchauffé devant vos invités, compris entre 20 et 30 personnes maximum

Blanc de poulet émincé, riz, légumes, chorizo, encornets, crevettes bouquet et son jus

+ 8.00€ de location d'appareil

25 Plateau Fondue aux 4 viandes : 6.50€
par pers.

Assortiment de 250g par personne

Rumsteck, mignon de porc, dinde, noix de veau

Plateau Raclette : 7.20€
par pers.

Assortiment de 200g de charcuterie

Jambon cru, rosette, jambon blanc, roulades, bacon, jambon des Ardennes, lard fumé et jambon aux herbes

Supplément de 2,60€ par personne avec 200g de fromage

Plateau Plancha Classique : 7.90€
par pers.

Assortiment de 250g de viande par personne

Mini-crêpinette, mini-tournedos, mini-escalope de dinde, mini-brochette de bœuf, mini-saucisse, mini-escalope de veau, mini-escalope de canard, mini-côte d'agneau marinée

26 Plateau Barbecue : 33.90€

Pour 4 à 6 personnes

4 saucisses porc et veau, 4 chipolatas, 4 merguez, 4 brochettes de bœuf, 4 tranches de lard mariné, 4 brochettes de poulet



25



24

Plateau Plancha Gourmande : 12.60€
par pers.

Assortiment de 250g de viande par personne

Mini-crêpinette, mini-tournedos, mini-escalope de dinde, mini-brochette de bœuf, mini-saucisse, mini-escalope de veau, mini-escalope de canard, mini-côte d'agneau, 50g de poulet en brochette, tomates, salade verte et vinaigrette, galette de pommes de terre, poivrons, courgettes

Plateau Plancha Royale : 10.90€
par pers.

Steak de thon, gambas marinées, mini-brochette de bœuf mariné, filet de canard, mini-escalope de dinde, mini-escalope de porc, mini-brochettes d'agneau, courgettes, tomates, poivrons, oignons, galette de pommes de terre

Plateau de Cochonnaille : 5.20€
par pers.

Assortiment de 150g de charcuterie par personne, le tout présenté sur plat et pour minimum 4 personnes

Rosette, roulade, terrine, saucisson à l'ail, jambon cru, salami, olives et cornichons

Pour mieux vous servir, veuillez commander à l'avance.

Location d'appareil : 8.00 € l'appareil | Appareil à paëlla pour 8 pers. maximum | Appareil à plancha pour 6 pers. maximum

RÉSERVEZ AU PLUS VITE, STOCK LIMITÉ

Conditions générales de location : Un chèque de caution de 100 € vous sera demandé pour toute location d'un appareil. L'appareil devra être restitué dans la semaine qui suit. Si l'appareil nous est rendu sale ou détérioré, le chèque de caution sera encaissé.

LES BUFFETS FROIDS

Mini 10 pers.

Le Campagnard

- 26 Assortiment de charcuterie 120g/pers.
Roulade, terrine de pâté, chiffonnade de jambon blanc, rosette, saucisson aux herbes, jambon cru, olives et cornichons
- Rôti de porc
- Émincé de blanc de poulet en gelée
- Carottes, céleri, taboulé, salade de pommes de terre
- Plateau de fromages et sa salade verte

13.50€
PAR PERS.



Le Flamboyant

- Filet de saumon Bellevue entier et ses garnitures
- Rôti de veau
- Rosace de jambon aux herbes
- Julienne de légumes
- Salade de blé et petits légumes
- Pomme de terre provençale
- Plateau de fromages et sa salade verte

19.90€
PAR PERS.

Le Prestige

- Terrine de Langouste
Sauce verte et sa garniture
- Demi-cuisse de poulet rôti
- Mignon de porc tranché
- Salade Indienne
Carotte, fève et pomme granny
- Farfalles au poulet grillé
- Pommes de terre rosa
Moutarde et oignons
- Plateau de fromages et sa salade verte

15.90€
PAR PERS.



La Gourmandise

- 1/2 Darne de Saumon et ses perles marines
- Assortiment de charcuterie
- Trilogie de crudités
Coleslaw, mini-ratatouille de légumes, macédoine
- Rôti de bœuf
- Rôti de dinde
- Farandole de salades composées
Taboulé, salade de pâtes au pesto, pommes de terre et haricots verts
- Plateau de fromages et sa salade verte

17.90€
PAR PERS.



L'Élegant

- Bulle de chaud-froid de cabillaud au parfum d'orange
- Assiette de langue Lucullus accompagnée d'une confiture
- 27 Carré de porc glacé aux épices
- 28 Émincé de côte à l'os de bœuf grillé
- Salade de céréales
- Salade de pâtes Andalouse
- Salade de pommes de terre périgourdine
- Plateau de fromages et sa salade verte
- Entremets « Le Majorque »

26.90€
PAR PERS.



LES MENUS

14.00€
PAR PERS.

- 29 Coupelle de pavé de saumon façon Bellevue*
- Carbonnade Flamande et purée



Verrine de Cabillaud*

- 31 Tournedos de canard au miel et thym et son duo de garnitures
- Plateau de fromages et sa salade verte
- 32 Entremets individuel « l'ivoire »

24.50€
PAR PERS.

Enfant

- Ficelle picarde
- Émincé de dinde à la crème
- Pommes dauphines

7.50€
PAR PERS.

19.90€
PAR PERS.

- 30 Brochette de Noix de St-Jacques
- Jambon sauce Madère et son duo de garnitures
- Plateau de fromages et sa salade verte



* consigne de 1.50€ en supplément

« Côté pratique » :

Penser à louer un caisson isotherme pour simplifier l'organisation de votre repas.

10€ de location par caisson isotherme, plats, saladiers. Sous réserve de disponibilité moyennant un chèque de caution de 200€ (non encaissé)

Passion et savoir-faire depuis 44 ans

Nous allions expérience et savoir-faire pour vous proposer des produits de haute qualité. Depuis 44 ans, la maison Delavier Rasson à Arras est un véritable atout pour la réussite de vos événements

Qualité de production et respect des produits

Misant sur la qualité et l'excellence, Nathalie et Gaëtan Delavier ont obtenu le label «Qualité Commerce» et sont reconnus «Artisan en Or» depuis 2009.

Esprit de création en équipe et en famille

Notre maison est avant tout une histoire de famille. L'énergie et le dynamisme de notre équipe nous permettent de vous proposer une cuisine inventive et traditionnelle, afin de combler vos papilles. Votre confiance et votre fidélité attestent de notre savoir-faire depuis 44 ans. Pour vos demandes particulières, n'hésitez pas à nous consulter.

Nathalie et Gaëtan DELAVIER



Delavier Rasson et fils

Retrouvez-nous toujours sur : www.delaviertraiteur.com et 

COMMANDE :

Afin de mieux vous servir, nous vous invitons à passer votre commande de préférence 48h à l'avance.

RÈGLEMENTS ACCEPTÉS :

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



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

Fermeture hebdomadaire le dimanche.

Fermeture annuelle les mercredis de juillet et août.

Ouverture les jours fériés selon affichage en magasin.

21 rue de Grigny - 62000 ARRAS
Tél. : 03 21 51 36 74
delavier.rasson@wanadoo.fr



Suivez ce symbole pour retrouver nos coups de cœur 2018

