

DéLiSe

TRAITEUR

Carte

Buffets froids
Plats chauds
Brunch

contact@delise-traiteur.fr | 07 69 44 59 35

31 Boulevard des Coccinelles 44850 Ligné, Loire-Atlantique

www.delise-traiteur.fr

Formule Buffet

PRIX EN TTC, TVA 10%

Les Salades Composées (0.150kg) (3 Salades aux Choix)

4.50€ / PERS. (HORS SERVICE)

- **Taboulé Oriental** (Semoule, Menthe, Oignons Rouges, Citrons Confits, Tomates, Crevettes au Curry)
- **Piémontaise** (Pommes de Terre, Mayonnaise, Jambon, Tomates, Cornichons, Œuf Durs)
- **Salade Carotte aux Agrumes**, Vinaigrette au Citron
- **Salade Niçoise** (Haricots Rouges, Tomates, Pommes de terre, Olives Noires, Basilic, Ventrèches de Thon)
- **Salade Crétoise** (Tomates D'Antan, Concombres, Fêta, Olives Noires, Oignons Rouges)
- **Salade Italienne** (Pennes, Pesto, Coppa, Tomates Confites, Olives Noires, Mozzarella)
- **Salade Thaï** (Julienne de Carottes, Courgettes et Pousse de Soja marinées au Gingembre, Vinaigrette à la Coriandre, lamelle de Thon Crus au Sésame)
- **Salade du Moment** (selon la saisonnalité)

Le plateau de la mer

5.00€ / PERS. (HORS SERVICE)

Saumon Gravelax aux Epices (0.040kg /personne)

Rillettes de Poisson Maison au Combawa (0.030kg /personne)

Terrine de Poisson (0.030kg /personne)

Le plateau de charcuteries

3.00€ / PERS. (HORS SERVICE)

Assortiment de Charcuteries Artisanales (0.050kg/personne)
(Environ 5 sortes de charcuteries Artisanales)

Terrine de Campagne Maison (0.040kg/personne)

Les viandes froides

4.00€ / PERS. (HORS SERVICE)

Assortiment de Viandes Froides (0.080kg/personne)
(Porc Fumé, Rôti de Porc, Rôti de Bœuf, Manchons de Poulet, Ribs de Porc)

Le plateau de fromages

4.00€ / PERS. (HORS SERVICE)

Assortiment de Fromages (0.060kg/Personne)
(entre 5 à 6 Sortes de Fromages Affinés)

Les desserts aux choix

4.00€ / PERS. (HORS SERVICE)

Tartelette aux Pommes

Tartelette aux Fruits de Saison à la Crème D'Amande

Verrine du Moment

Suggestion du Moment

Nos plats chauds

PRIX EN TTC, TVA 10%



Parmentier de canard

9.50€/ PERS. (0.250kg/ PERS) (HORS SERVICE)

Canard confit effiloché aux herbes fraîches,
purée de pommes de terre maison.

Accompagnement : Mâche du Val de Loire

Tartiflette

9.00€ / PERS. (0.250kg/ PERS) (HORS SERVICE)

Pommes de terre, lardons fumés, oignons caramélisés,
reblochon fondu.

Accompagnement : Mâche du Val de Loire

Joues de Bœuf bourguignon

10.50€ / PERS. (0.250kg/ PERS) (HORS SERVICE)

Joues de bœuf mijoté au vin rouge, champignons,
carottes et oignons grelots, persil.

*Accompagnement : Pommes grenailles rôties
ou tagliatelles fraîches ou Riz Pilaf*

Blanquette de veau à l'ancienne

10.50€/ PERS. (0.250kg/ PERS) (HORS SERVICE)

Veau fondant, sauce crémeuse aux champignons,
carottes et oignons.

Accompagnement : riz pilaf

Curry de poulet coco

9.50€/PERS. (0.250kg/ PERS) (HORS SERVICE)

Émincé de poulet au lait de coco, curry doux,
gingembre et citronnelle.

Accompagnement : riz basmati parfumé

Tajine de poulet aux pruneaux et amandes

10.50€/ PERS. (0.250kg/ PERS) (HORS SERVICE)

Poulet mijoté avec des épices douces, fruits secs
et oignons caramélisés.

Accompagnement : semoule fine parfumées



Chili con carne

9.50€/ PERS. (0.250kg/ PERS) (HORS SERVICE)

Bœuf haché, haricots rouges, concassées tomates,
poivrons, épices douces.

Accompagnement : riz pilaf

Paëlla mixte

10.50€/ PERS. (0.250kg/ PERS) (HORS SERVICE)

Riz safrané, poulet, crevettes, moules, chorizo, légumes.

Couscous royal

10.50€/ PERS. (0.250kg/ PERS) (HORS SERVICE)

Semoule, légumes, boulettes d'agneau, merguez, poulet.

Rougaille Saucisse

9.50€/ PERS. (0.250kg/ PERS) (HORS SERVICE)

Duo de saucisse (fumé et classique), concassé de tomates, ail,
oignon, curcuma, gingembre, piments doux.

Accompagnement : riz pilaf

Épaule d'agneau rôtie au romarin

12.50€/ PERS. (0.250kg/ PERS) (HORS SERVICE)

Rôtie longuement, parfumée et fondante.

Accompagnement : gratin dauphinois ou Légumes croquants

Poulet rôti citron & herbes

9.50€/ PERS. (0.250kg/ PERS) (HORS SERVICE)

Cuisse de poulet marinés et rôtis au four.

Accompagnement : pommes de terre rôties

ou légumes de saison

Plats Végan, Végétarien sur demande

Formule Brunch

18.00€/ PERS. (HORS SERVICE)

PRIX EN TTC, TVA 10%

Côté Sucré

Madeleine

Viennoiseries (pains aux chocolats, croissants et pains aux raisins)

Brioche de la Boulangerie « Le Fournil »

Madeleine, Cookie

Mini Pancakes

Corbeille de Fruits

Côté Salé

Saumon mariné à l'Aneth accompagné de Blinis

Plateaux de Jambon de Vendée

Plateaux de Charcuterie Artisanale

Plateaux de Fromages de Pascal Beillevaire

Côté Chaud

Œuf brouillée à l'ancienne

Tranche de Lard grillée

Saucisse à la plancha

Condiments

Beurre, Pain, Confitures (fraise, abricot, framboise), Nutella

Boisson

Jus d'orange, Assortiment de Jus de Fruits,

Café, Thé, Chocolat Chaud,

Eaux Plates et Gazeuses



Nos options

Livraison des plats en caisse Chaude (maintien entre 2 et 3 heures)

Commande pour un Minimum de 299.00€

Retour du matériel à définir

Autre demande – sur devis

Les Boissons

PRIX EN TTC, TVA 10% pour les sans alcool

PRIX EN TTC, TVA 20% pour les boissons avec alcool

Forfait Apéritifs à partir de 2.00€/Verre de 12cl

(Exemple : Punch, Soupe Angevine, Kir, Cocktail du Moment,
Coupe de Crémant, coupe de Champagne)

Forfait Accord Mets et Mets à partir de 6.00€ / personne

(Sélection selon vos choix de menus,
1 verre de vin Blanc et Rouge)

Forfait Sans Alcool à partir de 2.50€ / personne

(Eaux Plates et Gazeuses (Plancoët), Jus de Fruits, Coca-Cola ...)

Trou Normand à partir de 2.80€ / personne

Autre demande – Sur devis

Les Petits Plus

Brioche – Sur devis

Autre demande – Sur devis

Personnel de Service

1 Serveur pour environ 30 personnes

Facturation à l'heure

Supplément de Serveurs – sur devis

Vaisselles et Nappages

PRIX EN TTC, TVA 20%

Formule “Cocktail” – à partir de 1,20 € / PERS

1 flûte ou verre à vin

1 fourchette cocktail ou cuillère apéritive

Petites Serviettes

Nappage

Formule “Classique ” – à partir de 1.50€ / PERS

1 Assiettes en porcelaine

1 Verre élégance

1 Couverts Tendance (entrée, plat/fromage, dessert)

Nappage semi-tissé et serviettes semi-tissé

Formule “Tendance ” – à partir de 5.50 € / PERS

Assiettes en porcelaine (entrée, plat, fromage, dessert)

Verres élégance (3 verres 14cl, flûte)

Couverts Tendance (entrée, plat/fromage, dessert)

Nappages tissus et serviettes semi-tissé

Formule “Elégance” – à partir de 8.00 € / PERS

Assiettes en porcelaine (entrée, plat, fromage, dessert)

Verres élégance (eau, vin rouge, vin blanc, flûte)

Couverts Elégance (entrée, plat, fromage, dessert)

Nappages tissus et serviettes tissus

Autre demande – Sur devis

Frais de Transports (Véhicule Frigos)

Forfait de 60.00€ dans un rayon de 30 km (Aller/Retour)

Plus de 30 Km (Aller/Retour) - sur devis