

De 15 à 29
personnes
34,00 € par personne

Consigne 60 €

A partir de
30 personnes
31,00 €

Consigne 150 €

Buffet "Cotillons et serpentins"

* Foie gras de canard au porto blanc, compotée d'oignons rouges
Pâté en croûte du chef aux 3 volailles
Entremet de potimarron, noisettes, châtaignes et mousse figue
Verrine salade de la mer, crevettes et crabe

Côte à l'os rôtie
Suprême de chapon farci
Pavé de saumon à la betterave fumé à chaud
Jambon à l'os fumé, cascade de fruits
Jambon San Daniele

Salade de chou asiatique
Duo de carottes à l'orange
Haricots verts frais et pommes de terre
Salade du Puy
Salade savoyarde
Mesclun de jeunes pousses et friselina

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERT

Choisir dans bûches et entremets

Accompagné de 3 boules de pain, beurre, vinaigrette citron
huile d'olive et jérez, sauce mayonnaise maison, condiments.
pain feuille d'automne de grégoire à griller

Concernant nos formules :

Livrées avec petits pains (3 par personne) et beurre
Dessert sur assiette : supplément 1 € par personne

Livraisons :
Dans un rayon de 10 km = 25,00 €
de 20 km = 35,00 €
de 30 km = 55,00 €

**Menu complet uniquement
avec fromage et dessert**

13, rue de Tressin
59510 FOREST-SUR-MARQUE
Tél. 03 20 41 51 35

www.delbe-traiteur.fr
contact@delbe-traiteur.fr

Possibilité de passer vos commandes par internet avec paiement en ligne

Carte
des
Fêtes
2024/2025

Delbé
traiteur

Menu "Flocons de neige"

34,00 €

Minimum 2 personnes

*Consigne : 5,00 €

Entrée au choix

* **COMPOSITION DE LA MER** pain feuille d'automne de grégoire à griller
Pavé de saumon à la betterave fumé à chaud
Millefeuille de flétan fumé et rillettes de haddock, Verrine salade de la mer, crevettes et crabe

* **ASSIETTE TERRE** pain feuille d'automne de grégoire à griller
Foie gras au confit de canard au porto blanc, compotée d'oignons rouges
Entremet au foie gras, magret fumé, figues et noisettes
Pâté en croûte du chef aux 3 volailles, pistaches, foie gras, trompettes des Maures

* **TRILOGIE 2024 (sup. 1,00 €)** pain feuille d'automne de grégoire à griller
Foie gras au confit de canard et compotée d'oignons rouges
Pavé de saumon à la betterave fumé à chaud
Entremet de potimarron, noisettes, châtaignes et mousse figue

* **TRIO DE POISSON** (entrée chaude)
Saint-Jacques, saumon pastrami, cabillaud, Pâtes à l'encre de seiche, julienne de légumes sauce homardine

* **AUMONIERE DE RIS DE VEAU** (entrée chaude)
Ris de veau, champignons et boudin blanc dans sa crêpe au sarrasin, crème de morilles

* **JACQ BE LITTLE VÉGÉ** (entrée chaude)
Mini potiron, oeuf parfait, dahl de lentilles corail au curry

Plat au choix

CHAPON
Suprême farci, poêlée de girolles, sauce champenoise,
Pomme Duchesse en fête

CANARD
Cuisse confite aux épices, potimarron rôti au miel,
crumble de noisettes, crème de ciboulette,
Pomme Duchesse en fête

VEAU
Carré farci mousseline de volaille forestière,
duo de carottes lardé, sauce foie gras,
Pomme Duchesse en fête

CERF
Pavé mariné, céleri rôti, sauce sangria,
Pomme Duchesse en fête

CABILLAUD
Dos en peau en croûte d'herbes, passe pierre frais,
oignon brûlé, crème de langoustine, frites de polenta

* **MARMITE MARAICHÈRE**
Risotto crémeux aux asperges vertes
méli mélo de petits légumes

* Plateau de fromages et fruits secs (2 à 3 personnes sur assiette)
3 boules de pain et beurre

DESSERT

* 2 et 3 personnes : choisir dans les desserts à l'assiette
à partir de 4 personnes : choisir dans les bûches et entremets

Menu complet uniquement avec fromage et dessert

Hubert Delbé et son équipe vous souhaitent
un Joyeux Noël et une Bonne Année 2025