



Buffet du **NORD**

Pour 50 personnes minimum - **31,60 € TTC/personne**
(Tarif 2022) **(avec chaffing-dish)**

BUFFET FROID

- Salade de hareng fumé, endives et noix
- Langue Lucullus
- Terrine de campagne à la bière et aux endives
- Terrine de lapin aux pruneaux
- Véritable Potj'vlesch
- Petit salé Lillois
- Assortiment de crudités (*céleri rémoulade, betteraves rouges, haricots verts en vinaigrette, salade de lingots du Nord*)

PLATS CHAUDS SERVIS EN BUFFET

- Carbonnade Flamande et pommes de terre au Mont des cats
- Emincé de volaille de Licques au Maroilles, endives braisées

BUFFET DE FROMAGES DU NORD

- Mont des Cats
- Ecume de Wimereux
- Maroilles
- Boulette d'Avesnes
- Sablé de Wissant
- Boulet de Cassel
- Mimolette

LE PAIN

- Petit pain individuel
- Baguettes Tradition

BUFFET DE DESSERTS

- Tarte au sucre
- Tarte aux pommes
- Tarte à gros bord
- Merveilleux au Speculoos



Cubik de magret de canard



Salade Primavera



Ces formules comprennent :

- La livraison gratuite à Bailleul (au delà nous consulter)

La platerie est à nous restituer propre.

Si ce n'est pas le cas, la somme forfaitaire de 50€ sera déduite de la caution demandée.

Nous vous proposons également :

- La mise à disposition de personnel de service
- La location de verrerie, vaisselle, mobilier
- Les boissons (*voir «Carte Vins et Softs»*)
- La location de caissons isothermes



POUR COMMANDER :

EN LIGNE

www.andre-desmis-traiteur.com

AU POINT D'ACCUEIL

25 rue Saint Jacques à BAILLEUL

Du mardi au Samedi : 16 h00 à 19 h00

FERME : Dimanche et Lundi

La boutique est un point d'accueil et de retrait de vos commandes, et non un point de vente.



Tva en vigueur
Les photos sont des suggestions de présentation.



La Carte des

Buffets



André

DESMIS

Votre TRAITEUR sur commande



André
DESMIS
TRAITEUR

www.andre-desmis-traiteur.com

03 28 42 76 40

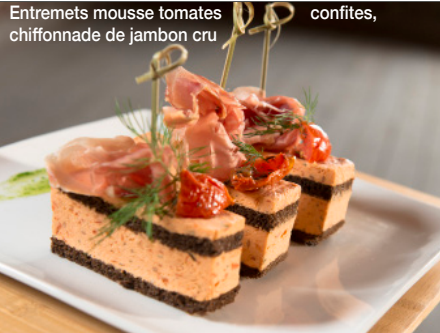
25 rue Saint Jacques
59270 BAILLEUL

N° Siret 807 384 615 00033

Accédez directement
au site andre-desmis-traiteur.com
en scannant directement ce code



Ed. 010323



Buffet Froid **TRADITION**

Pour 20 personnes minimum – **22,90€** TTC/personne (Tarif 2022)

LES ENTRÉES

- Rubix polaire de crevettes, mascarpone, tartare de tomates
- Panade de légumes du soleil et petite ratatouille, coulis de tomate
- Entremets mousse de tomates confites et chiffonnade de jambon cru

LES VIANDES FROIDES

- Roulade de mignon de porc farci aux petits légumes
- Terrine de volaille à l'estragon
- Jambon des Ardennes
- Géométrie de terrine de campagne

LES SALADES

- Salade de tomates Mimosa
- Salade de penne et tartare de tomates au pesto
- Salade de pommes de terre, bacon grillé, oignons rissolés
- Duo de carottes et céleri
- Taboulé à la menthe fraîche

Accompagnement de sauces et condiments

LES FROMAGES

- Tradition d'une gourmandise fromagère affinée par «Philippe Olivier» Maître fromager

LE PAIN

- Baguettes Tradition

LES DESSERTS

- Tarte aux pommes à l'ancienne
- Mousse au chocolat
- Craquelin au Speculoos

Buffet Froid **TENTATION**

Pour 20 personnes minimum – **29,90 €** TTC/personne (Tarif 2022)

LES ENTRÉES

- Finger de thon, petite ratatouille
- Wrap à l'italienne (*jambon cru, purée de tomates confites, parmesan*) *vapeur de roquette*
- Rubix polaire, mascarpone, tartare de tomates
- Terrine de Saint Jacques aux tomates confites et lardons

LES VIANDES FROIDES

- Pressé de blanc de volaille et lard
- Chiffonnade de Rôti de bœuf cuit
- Hure de mignon de porc à la confiture d'oignons rouges
- Chiffonnade de jambon Serrano, gressins au sésame

LES SALADES

- Duo de tagliatelles (pâtes et légumes), tartare de tomates et pesto
- Salade de pomme de terre, bacon grillé, oignons rissolés
- Salade de légumes grillés marinés à l'ail et au thym-citron (*tomate, poivron, oignon, courgette, aubergine*)
- Taboulé à la menthe fraîche

Accompagnement de sauces et condiments

LES FROMAGES

- Tentation de 3 gourmandises fromagères affinées par «Philippe Olivier» Maître Fromager

LE PAIN

- Petit pain individuel
- Baguettes Tradition

LES DESSERTS

Buffet de desserts «Classique» :

- Tarte citron meringuée (1/2 part/pers), Tarte Chocolat (1/2 part/pers)
- 1 mini gaufre mascarpone fruits rouges/pers



Buffet Froid **EMOTION**

Pour 20 personnes minimum – **34,40 €** TTC/personne (Tarif 2022)

LES ENTRÉES

- Finger crémeux de foie gras, pain d'épices, coulis de mangue
- Tartare de gambas, confit de poivrons et fèves, pignons de pin, coriandre
- Wrap à l'italienne (*jambon cru, tomates confites, parmesan*)
- Pics de saumon au naturel, artichauts marinés, tomates confites
- Entremets de chèvre à l'huile de noix, mirepoix de courgettes, gaspacho de tomates

LES VIANDES FROIDES

- Géométrie de terrine périgourdine, pipette de coulis d'oignons rouges
- Effeillé de coeur de rumsteck
- Cubik de magret de canard laqué au miel et sésame
- Hure de mignon de porc à la confiture d'oignons rouges

LES SALADES

- Duo de tagliatelles (pâtes et légumes), tartare de tomates et pesto
- Salade de pomme de terre, bacon grillé, oignons rissolés
- Salade Primavera (*penne, asperges, fèves, tomates cerise, oignons rouges*)
- Salade de légumes grillés marinés à l'ail et au thym-citron (*tomate, poivron, oignon, courgette, aubergine*)

Accompagnement de sauces et condiments

LES FROMAGES

- Emotion de 5 gourmandises fromagères affinées par «philipe Olivier» Maître fromager

LE PAIN

- Petit pain individuel
- Baguettes Tradition
- Pains spéciaux

LES DESSERTS

Buffet de desserts «Tendance» : **(à choisir)**

- Entremets (1/2 part/pers), Tarte Elaborée (1/2 part/pers)
- 2 mignardises Tendance /pers

Buffet Froid **EXCEPTION**

Pour 20 personnes minimum – **39,60 €** TTC/personne (Tarif 2022)

LES ENTRÉES

- Petite salade d'écrevisses aux fruits exotiques, saveur Mojito
- Tartare de Noix de Saint Jacques au citron et poivre vert, confit de poivrons et fèves, pignons de pin, coriandre
- Véritable jambon de Parme, copeaux de vieux parmesan et gressins au sésame
- Dégustation de foie gras, chutney de figues, véritable pain d'épices
- Saumon Fumé

LES VIANDES FROIDES

- Géométrie de terrine périgourdine, pipette de coulis d'oignons rouges
- Petit pavé de filet de boeuf juste rôti
- Cubik de magret de canard laqué au miel et sésame
- Sucette de mignon d'agneau, carottes au miel et cumin
- Gâteau de Lapereau au lard fumé cuit à l'étouffé

LES SALADES

- Duo de tagliatelles (pâtes et légumes), tartare de tomates et pesto
- Salade de pommes de terre, bacon grillé, oignons rissolés
- Salade Primavera (*penne, asperges, fèves, tomates cerise, oignons rouges*)
- Salade Tutti Frutti
- Salade de légumes grillés marinés à l'ail et au thym-citron (*tomate, poivron, oignon, courgette, aubergine*)

Accompagnement de sauces et condiments

LES FROMAGES

- Exception de 8 gourmandises fromagères affinées par «Philippe Olivier» Maître Fromager.

LE PAIN

- Petit pain individuel
- Baguettes Tradition
- Pains spéciaux

LES DESSERTS

Buffet de desserts «Tendance» : **(à choisir)**

- Entremets (1/2 part/pers), Tarte Elaborée (1/2 part/pers)
- 2 mignardises Tendance /pers

