



Minimum 50 personnes



Menu **DU NORD**

59,00€ TTC/personne
(Tarif 2023)

L'apéritif

- 3 pièces apéritives (*mini welsh, mini tarte au Maroilles, - mousse betteraves rouges et hareng fumé*)

Les entrées au choix

- Tarte fine d'andouillette de Cambrai, confit d'échalotes de Busnes
- Rillettes de hareng fumé, endives et pommes vertes, crevettes grises
- Langue Lucullus de Valenciennes, confiture d'oignons rouges

Les plats au choix

- Tonnelet de lapin aux pruneaux, chutney de Perles du Nord, Carottes à la crème, pomme de terre farcie au Mont des Cats
- Roulade de volaille de Licques farcie au Maroilles Ratte du Touquet, petits pois au lard
- Dos de cabillaud à la bière blanche, julienne de poireau, graine de lin
Crème de chou fleur, riz et brunoise de carottes

Le fromage

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

Le dessert

- Buffet de desserts (*Merveilleux au spéculoos, tarte au sucre, tarte aux pommes, tarte à gros bord*)

Le pain

- 1 petit pain individuel par personne
- Baguettes Tradition

Forfait boissons conseillé : Doré
(voir détails sur la carte des boissons)



Ces formules comprennent :

- Le repas et pièces apéritives
- 1 Serveur pour 30 personnes pendant 8 heures, tenue noire (*mise en place du buffet, service, débarrassage*)
- Le nappage intissé du buffet, chemin de table, serviettes cocktail
- La livraison gratuite à Bailleul (au delà nous consulter)

Nous vous proposons également :

La location de vaisselle et mobilier.
Nous consulter

Ces formules sont personnalisables.

Pour tout renseignement,
ou toute demande particulière
n'hésitez pas à nous contacter.



Tva à en vigueur
Les photos sont des suggestions de présentation.



La Carte des

Menus

Avec service



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 0003- I.P.N.S - Ne pas jeter sur la voie publique

Ed.030123



A partir de 30 personnes

Menu PLAISIR

78,00€ TTC/personne
(Tarif 2023)

L'apéritif

- 4 pièces apéritives Tendance ou 5 petits fours chauds

Les entrées au choix

- Tarte fine d'escalope de ris de veau poêlée, morilles,
- Dôme de soufflé de Saint Jacques et écrevisses, coulis de crustacés
- Superposition de foie gras de canard, chutney de figues, véritable pain d'épices

Les plats au choix

accompagnés de légumes de saison

- Tournedos de filet de boeuf, escalope de foie gras snackée, sauce marchand de vin
- Grenadin de filet de veau et ris de veau aux morilles, jus rédoui
- Cocotte de homard, lotte, Saint Jacques, écrevisses, aux légumes anciens, sauce homardine

Le fromage

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

Le dessert

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

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

Le pain

- 1 petit pain individuel par personne
- Baguettes Tradition
- Pains spéciaux (fromage)

Forfait boissons conseillé : OR pale

(voir détails sur la carte des boissons)

A partir de 30 personnes

Menu DÉLICE

69,00€ TTC/personne
(Tarif 2023)

L'apéritif

- 3 pièces apéritives Tendance ou 4 petits fours chauds

Les entrées au choix

- Finger de saumon légèrement fumé, mousse légère de Saint Jacques et crevettes grises
- Crème brûlée chorizo et gambas
- Mystère foie gras, cœur coulant de mangue

Les plats au choix

accompagnés de légumes de saison

- Pressé de canard aux fruits secs servi en 3 façons
- Suprême de volaille fermière clouté au foie gras,
- Agneau en deux cuissons, l'un servi rosé, l'autre confit au thym

Le fromage

- Émotion de 5 gourmandises fromagères affinées par «Philippe Olivier» Maître Fromager

Le dessert

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

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

Le pain

- 1 petit pain individuel par personne
- Baguettes Tradition
- Pains spéciaux (fromage)

Forfait boissons conseillé : Tuilé

(voir détails sur la carte des boissons)

A partir de 30 personnes

Menu SAVEUR

56,00€ TTC/personne
(Tarif 2023)

L'apéritif

- 3 pièces apéritives Classiques ou 3 petits fours chauds

Les entrées au choix

- Pavé de saumon rôti, julienne de légumes, sauce safranée
- Panacotta amandes, crème de petits pois et lard grillé
- Dos de cabillaud, sauce dieppoise (moules, crevettes et champignons)

Les plats au choix

accompagnés de légumes de saison

- Tonnelet de mignon de porc farci aux petits légumes de saison,
- Roulade de volaille façon Orloff (bacon, fromage)
- Dos de pintade rôti, champignons rosés en persillade,

Le fromage

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

Le dessert

Buffet de desserts «Classique» :

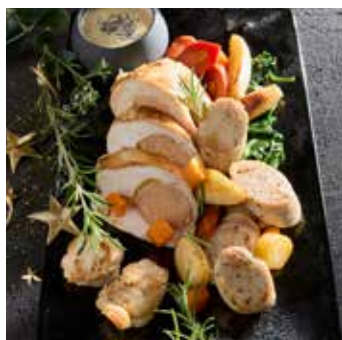
- Tarte citron meringuée (1/2 part/pers)
- Tarte Chocolat (1/2 part/pers)
- 1 mini gaufre mascarpone fruits rouges/pers
- 1 tartelette Chocolat-caramel-cacahuète /pers

Le pain

- 1 petit pain individuel par personne
- Baguettes Tradition
- Pains spéciaux (fromage)

Forfait boissons conseillé : Rubis

(voir détails sur la carte des boissons)



Pour toute commande avec un Forfait Boissons :

Bénéficiez de 3% de réduction
sur la formule Menu choisie
(prix total TTC)

Voir la carte des «Vins et Softs»

*Le nombre de forfait boisson doit être égal au nombre de parts commandées (hors enfant)

