



Ces formules comprennent :

- 1 serveur pour 40 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 en vigueur
Les photos sont des suggestions de présentation.



POUR COMMANDER :

EN LIGNE

www.andre-desmis-traiteur.com

AU POINT D'ACCUEIL

25 rue Saint Jacques à BAILLEUL

Mardi - Mercredi : 10 h à 12 h 30 / 16 h à 19 h 30

Jeudi - Vendredi : 16 h à 19 h 30

Samedi : 10 h à 12 h 30 / 16 h à 19 h 30

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

La Carte des

PLANCHAS



André

DESMIS

Votre TRAITEUR sur commande



www.andre-desmis-traiteur.com

03 28 42 76 40

25 rue Saint Jacques
59270 BAILLEUL



LES PLANCHAS

FORMULE TRADITIONNELLE

Pour 40 personnes minimum – **42,00 €** TTC/personne
(Tarif 2023)

L'APERITIF

- Crostinis chorizo, Crostinis olive/romarin, Crostinis nature, Gressins, Tapenade de tomates confites, Tapenade carottes/miel/cumin, Tapenade courgettes/thym

LES VIANDES

- 1 chipolata
- 1 merguez
- 1 brochette de volaille marinée

LES SALADES

- Duo de tagliatelles (pâtes et légumes), tartare de tomates, pesto
- Salade de pommes de terre, bacon grillé, oignons rissolés
- Salade de légumes grillés marinés à l'ail et au thym-citron (*tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons*)
- Taboulé à la menthe fraîche

Accompagnement de sauces

LE FROMAGE

- Tradition 1 gourmandise fromagère affinée par «Philippe Olivier» Maître Fromager

LE DESSERT

- Tarte aux pommes à l'ancienne (1 part/pers)
- Mousse au chocolat
- Craquelin au Speculoos

LE PAIN

- Baguette Tradition

Possibilité de remplacer les salades
par des garnitures chaudes > **+2,50€** (matériel compris)



FORMULE ELABOREE

Pour 40 personnes minimum – **49,00 €** TTC/personne
(Tarif 2023)

L'APERITIF

- Sablé parmesan, Mini madeleine au pesto, Crostinis chorizo, Crostinis olive/romarin, Crostinis nature, Gressins, Tapenade de tomates confites, Tapenade carottes/miel/cumin, Tapenade courgettes/thym

LES VIANDES

- 1 brochette de boeuf marinée
- 1 chipolata
- 1 côte d'agneau au thym

LES SALADES

- Duo de tagliatelles (pâtes et légumes), tartare de tomates, pesto
- Salade de pommes de terre, bacon grillé, oignons rissolés
- Salade de légumes grillés marinés à l'ail et au thym-citron (*tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons*)
- Taboulé à la menthe fraîche

Accompagnement de sauces

LE FROMAGE

- Tentation 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

- Baguette Tradition

Possibilité de remplacer les salades
par des garnitures chaudes > **+2,50€** (matériel compris)

FORMULE TERRE ET MER

Pour 40 personnes minimum – **59,00€** TTC/personne
(Tarif 2023)

L'APERITIF

- Sablé parmesan, Mini madeleine au pesto, Crostinis chorizo, Crostinis olive/romarin, Crostinis nature, Gressins, Cake salé féta/tomate confite Chorizo ibérique, Saucisse Fuet de Vic, Jambon Serrano, Tapenade de tomates confites, Tapenade carottes/miel/cumin, Tapenade courgettes/thym

LES POISSON & VIANDES

- Escalope de saumon, sauce vierge
- Côte à l'os (*boeuf - Origine France*)
- Magret de canard snacké

LES SALADES

- Duo de tagliatelles (pâtes et légumes), tartare de tomates, pesto
- Salade de pommes de terre, bacon grillé, oignons rissolés
- Salade de légumes grillés marinés à l'ail et au thym-citron (*tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons*)
- Taboulé à la menthe fraîche

Accompagnement de sauces

LE FROMAGE

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

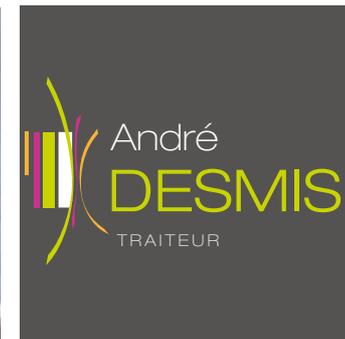
LE DESSERT

- Buffet de desserts «Tendance» : **à choisir**
- Entremets (1/2 part/pers), Tarte Elaborée (1/2 part/pers)
 - 2 mignardises Tendance /pers

LE PAIN

- Baguette Tradition

Possibilité de remplacer les salades
par des garnitures chaudes > **+2,50€** (matériel compris)



Pour toute commande avec un Forfait Boissons :

Bénéficiez de 3% de réduction
sur la formule 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)