

Cocktail REGIONAL



A partir de 15 personnes - TARIF 2023

8 pièces par personne 10,90 €/par pers.

- 1 Dôme de betterave, sablé aux noix
- 1 Palet de ratte du Touquet, crémeux aux œufs de hareng fumé
- 1 Mini burger au Mont des Cats
- 1 Cubik de Potj'vlesch
- 1 Mini burger au hareng fumé, laitue de mer
- 1 Finger langue Lucullus
- 1 Roulade de crêpe, cassonade, pain d'épices
- 1 Craquelin à la crème de Spéculoos

10 pièces par personne 13,65 €/par pers.

- 1 Cubik de Potj'vlesch
- 1 Dôme de betterave, sablé aux noix
- 1 Palet de ratte du Touquet, crémeux aux oeufs de hareng fumé
- 1 Mini burger au Mont des Cats
- 1 Mille feuille au fromage de Bergues et Pavé des Flandres
- 1 Mini burger au hareng fumé, laitue de mer
- 1 Mini gaufre au chutney d'endive
- 1 Finger langue Lucullus
- 1 Roulade de crêpe, cassonade, pain d'épices
- 1 Craquelin à la crème de Spéculoos

12 pièces par personne 16,40 €/par pers.

- 1 Cubik de Potj'vlesch
- 1 Dôme de betterave, sablé aux noix
- 1 Palet de ratte du Touquet, crémeux aux oeufs de hareng fumé
- 1 Mini burger au Mont des Cats
- 1 Mille feuille au fromage de Bergues et Pavé des Flandres
- 1 Verrine de pêche au thon
- 1 Mini burger au hareng fumé, laitue de mer
- 1 Mini gaufre au chutney d'endive
- 1 Finger langue Lucullus
- 1 Roulade de crêpe, cassonade, pain d'épices
- 1 Craquelin à la crème de Spéculoos
- 1 Mini gaufre au chocolat

Cocktail PIC & CROK



A partir de 15 personnes - TARIF 2023

Formule SALÉE & SUCRÉE 10,50 €/par pers.
Équivalent à 12 pièces par personne

- Sable parmesan
- Mini madeleine au pesto
- Nic Nac salés
- Cake salé feta/tomate confite
- Crostini chorizo
- Crostini olive, romarin
- Crostini nature
- gressins
- Tapenades :
 - Carotte, miel, cumin
 - Courgette, thym, ail confit
 - Tomates confites
- Clafouti à la mirabelle
- Cake aux fruits confits
- Mini financier

Formule SALÉE 6,60 €/par pers.
Équivalent à 9 pièces par personne

- Sable parmesan
- Mini madeleine au pesto
- Nic Nac salés
- Cake salé feta/tomate confite
- Crostini chorizo
- Crostini olive, romarin
- Crostini nature
- gressins
- Tapenades :
 - Carotte, miel, cumin
 - Courgette, thym, ail confit
 - Tomates confites

OPTION : 3,40 €/par pers

Planche Mixte : Charcuterie, fromage

Chorizo ibérique, Jambon Serrano, Fuet de Vic, Terrine Grand-mère, Grana Padano, Pecorino affiné, Gressins
Condiments : Câpres queues, tomates confites, artichauts confits, olives Kalamata

Ces formules comprennent :

La livraison gratuite à Bailleul
(au delà nous consulter)

Les supports non jetables (plateaux, etc...) sont à nous restituer propres.

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

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.



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

La Carte

Cocktails



André
DESMIS

Votre TRAITEUR sur commande

Cocktail TENDANCE



A partir de 15 personnes - TARIF 2023

8 pièces par personne 12,40 €/par pers.

- 1 Roulade magret de canard fumé, confiture d'oignons rouges
- 1 Roulade saumon fumé, mascarpone et ciboulette
- 1 Brochette jambon cru, tomate confite, bille de mozzarella au pesto
- 1 Demi sphère foie gras à la pistache, pain d'épices, chutney de figes
- 1 Mini burger crème de cumin, carotte, tomate confite
- 1 Finger pain polaire, rillettes de saumon, asperges vertes
- 2 Mignardises sucrées «Elaborées»

10 pièces par personne 15,50 €/par pers.

- 1 Roulade magret de canard fumé, confiture d'oignons rouges
- 1 Roulade saumon fumé, mascarpone et ciboulette
- 1 Brochette jambon cru, tomate confite, bille de mozzarella au pesto
- 1 Demi sphère foie gras à la pistache, pain d'épices, chutney de figes
- 1 Mini burger chèvre, lard fumé, roquette
- 1 Sablé crémeux mozzarella di Bufala, tomate confite, jus d'herbes
- 1 Cubik de thon, petite ratatouille
- 1 Finger pain polaire, rillettes de saumon, asperges vertes
- 2 Mignardises sucrées «Elaborées»

12 pièces par personne 18,60 €/par pers.

- 1 Roulade magret de canard fumé, confiture d'oignons rouges
- 1 Roulade saumon fumé, mascarpone et ciboulette
- 1 Brochette jambon cru, tomate confite, bille de mozzarella au pesto
- 1 Brochette gambas persillées à l'ail, ananas au gingembre
- 1 Demi sphère foie gras à la pistache, pain d'épices, chutney de figes
- 1 Mini burger crème de cumin, carotte, tomate confite
- 1 Mini burger Saint Jacques, chorizo
- 1 Sablé crémeux mozzarella di Bufala, tomate confite, jus d'herbes
- 1 Cubik de thon, petite ratatouille
- 3 Mignardises sucrées «Elaborées»

14 pièces par personne 21,70€/par pers.

- 1 Roulade magret de canard fumé, confiture d'oignons rouges
- 1 Roulade saumon fumé, mascarpone et ciboulette
- 1 Brochette jambon cru, tomate confite, bille de mozzarella au pesto
- 1 Brochette gambas persillées à l'ail, ananas au gingembre
- 1 Demi sphère foie gras à la pistache, pain d'épices, chutney de figes
- 1 Mini burger crème de cumin, carotte, tomate confite
- 1 Mini burger Saint Jacques, chorizo
- 1 Sablé crémeux mozzarella di Bufala, tomate confite, jus d'herbes
- 1 Cubik de thon, petite ratatouille
- 1 Sablé tarama, oeuf d'Avruga
- 1 Finger pain polaire, rillettes de saumon, asperges vertes
- 3 Mignardises sucrées «Elaborées»

16 pièces par personne 25,30 €/par pers.

- 1 Roulade magret de canard fumé, confiture d'oignons rouges
- 1 Roulade saumon fumé, mascarpone et ciboulette
- 1 Brochette jambon cru, tomate confite, bille de mozzarella au pesto
- 1 Brochette gambas persillées à l'ail, ananas au gingembre
- 1 Demi sphère foie gras à la pistache, pain d'épices, chutney de figes
- 1 Mini burger crème de cumin, carotte, tomate confite
- 1 Mini burger Saint Jacques, chorizo
- 1 Finger pain d'épices, mousse foie gras, mangue
- 1 Sablé crémeux mozzarella di Bufala, tomate confite, jus d'herbes
- 1 Cubik de thon, petite ratatouille
- 1 Sablé tarama, oeuf d'Avruga
- 1 Finger pain polaire, rillettes de saumon, asperges vertes
- 4 Mignardises sucrées «Elaborées»

Cocktail CLASSIQUE



A partir de 15 personnes - TARIF 2023

8 pièces par personne 9,00 €/par pers.

- 1 Navette jambon, fromage
- 1 Canapé varié
- 1 Mini pan bagnat au thon
- 1 Crostini chèvre et lard fumé
- 1 Crostini jambon cru, tartare de tomates
- 1 Wrap à l'italienne (*jambon cru, tomate confite, parmesan, jus de roquette*)
- 2 Mignardises sucrées «Classiques»

10 pièces par personne 11,25€/par pers.

- 1 Navette jambon, fromage
- 1 Canapé varié
- 1 Mini pan bagnat au thon
- 1 Triangle de pain surprise «Charcutier»
- 1 Crostini chèvre et lard fumé
- 1 Mini sandwich tagliatelles de légumes (carottes et courgettes)
- 1 Wrap à l'italienne (*jambon cru, tomate confite, parmesan, jus de roquette*)
- 3 Mignardises sucrées «Classiques»

12 pièces par personne 13,50 €/par pers.

- 1 Navette jambon, fromage
- 1 Canapé varié
- 1 Mini pan bagnat au thon
- 1 Mini sandwich olive, romarin, feta
- 1 Wrap à l'italienne (*jambon cru, tomate confite, parmesan, jus de roquette*)
- 1 Triangle de pain surprise «Charcutier»
- 1 Crostini chèvre et lard fumé
- 1 Mini sandwich tagliatelles de légumes, tartare de tomates au pesto
- 1 Mini sandwich jambon cru, fromage frais, tomate confite, parmesan
- 3 Mignardises sucrées «Classiques»

14 pièces par personne 15,75 €/par pers.

- 1 Navette jambon, fromage
- 2 Canapés variés
- 1 Canapé saumon fumé
- 1 Mini pan bagnat au thon
- 1 Wrap à l'italienne (*jambon cru, tomate confite, parmesan, jus de roquette*)
- 1 Mini sandwich olive, romarin, feta
- 1 Triangle de pain surprise «Charcutier»
- 1 Crostini chèvre et lard fumé
- 1 Mini sandwich tagliatelles de légumes, tartare de tomates au pesto
- 1 Mini sandwich jambon cru, fromage frais, tomate confite, parmesan
- 3 Mignardises sucrées «Classiques»

16 pièces par personne 18,00 €/par pers.

- 1 Navette jambon, fromage
- 2 Canapés variés
- 1 Canapé saumon fumé
- 1 Mini pan bagnat au thon
- 1 Wrap à l'italienne (*jambon cru, tomate confite, parmesan, jus de roquette*)
- 1 Mini sandwich olive, romarin, feta
- 1 Triangle de pain surprise «Charcutier»
- 1 Crostini chèvre et lard fumé
- 1 Crostini jambon cru, tartare de tomates
- 1 Mini sandwich tagliatelles de légumes, tartare de tomates au pesto
- 1 Mini sandwich jambon cru, fromage frais, tomate confite, parmesan
- 4 Mignardises sucrées «Classiques»



Sablé crémeux mozzarella di Bufala, tomate confite, jus d'herbes



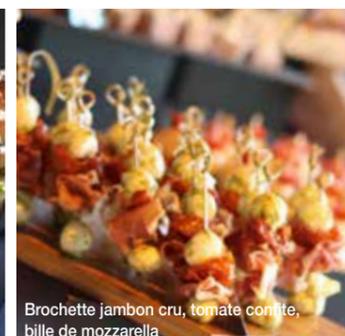
Brochette gambas, ananas au gingembre



Roulade saumon fumé, mascarpone e



Mini burger



Brochette jambon cru, tomate confite, bille de mozzarella



Canapé varié



Mignardises