



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.

POUR COMMANDER :

EN LIGNE

www.andre-desmis-traiteur.com

AU POINT D'ACCUEIL

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.



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

La Carte des

PLANCHAS



André

DESMIS

Votre TRAITEUR sur commande



TARIF 2024

LES PLANCHAS

FORMULE TRADITIONNELLE

Pour 40 personnes minimum – **43,50 €** TTC/personne

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 – **50,50 €** TTC/personne

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)

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)

FORMULE TERRE ET MER

Pour 40 personnes minimum – **61,00 €** TTC/personne

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)

