

Cocktail REGIONAL



Prix à partir de 40 personnes

6 pièces par personne

16,10 €/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 Mille feuille au fromage de Bergues et Pavé des Flandres
- 1 Mini burger au hareng fumé, laitue de mer
- 1 Roulade de crêpe, cassonade, pain d'épices

7 pièces par personne

17,45 €/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 Mini burger au hareng fumé, laitue de mer
- 1 Mini gaufre au chutney d'endive
- 1 Roulade de crêpe, cassonade, pain d'épices
- 1 Craquelin à la crème de Spéculoos

8 pièces par personne

18,95 €/par pers.

- 1 Cubik de Potj'vlesch
- 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 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

Cocktail PIC & CROK



Prix à partir de 40 personnes

Formule SALÉE & SUCRÉE

Équivalent à 12 pièces par personne

18,50 €/par pers.

- 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

Équivalent à 9 pièces par personne

14,30 €/par pers.

- 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 :

4,10 €/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 :

- 1 serveur pour 40 personnes pendant 4 heures, tenue noire
(mise en place du buffet, service, débarrassage)
- 1 Flûte à champagne *(contenant)*
- 1 Verre à eau ou à jus de fruits *(contenant)*
- 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 verrerie complémentaire 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.



Animations CULINAIRES

Nous vous proposons la réalisation **d'animations culinaires** à thème. Elles agrémenteront vos réceptions en leur donnant une **note très conviviale et élégante** à la fois.

Pour toute demande de tarifs, veuillez nous consulter.

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 et Vins d'honneurs

Avec service



André DESMIS

Votre TRAITEUR sur commande

TARIF 2024

Cocktail TENDANCE



Prix à partir de 40 personnes

6 pièces par personne 17,20 €/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 Palet de ratte du Touquet, crémeux aux œufs de hareng fumé
- 1 Mini burger chèvre, lard fumé, roquette
- 1 Mignardise sucrée «Elaborée»

7 pièces par personne 18,95 €/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 figues
- 1 Mini burger crème de cumin, carotte, tomate confite
- 2 Mignardises sucrées «Elaborées»

8 pièces par personne 20,60 €/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 Demi sphère foie gras à la pistache, pain d'épices, chutney de figues
- 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 24,10 €/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 figues
- 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»

Prix à partir de 40 personnes

12 pièces par personne 27,20 €/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 figues

- 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 30,60 €/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 figues

- 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»

Cocktail CLASSIQUE



Prix à partir de 40 personnes

6 pièces par personne 14,85 €/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 tomate
- 1 Mignardise sucrée «Classique»

7 pièces par personne 15,70 €/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
- 2 Mignardises sucrées «Classiques»

8 pièces par personne 17,40 €/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 19,90 €/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»

Prix à partir de 40 personnes

12 pièces par personne 22,60 €/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 25,00 €/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 Mini sandwich tagliatelles de légumes, tartare de tomates au pesto
- 1 Mini sandwich jambon cru, fromage frais, tomate confite, parmesan
- 3 Mignardises sucrées «Classiques»

