POUR VOS RÉCEPTIONS
pleines de saveur !

Baptême, communion, anniversaire, repas ou apéro entre amis ou en famille…
Les occasions de rassembler vos proches ne manquent pas, et ce sont des moments de partage et de fête importants !

Pour régaler et surprendre vos invités lors de vos occasions festives, nous vous proposons cette **carte avec une sélection de produits de qualité** vous garantissant une offre traiteur à la hauteur de vos exigences.

Nous proposons **la livraison à domicile** (gratuite sur Bailleul) et la **location d'étuves** pour facilité la réchauffe des plats.

Pour tout renseignement, ou toute demande particulière, n'hésitez pas nous consulter !

André Desmis Traiteur

Ces formules sont personnalisables, n'hésitez pas à nous contacter !

POUR COMMANDER :

EN LIGNE
www.andre-desmis-traiteur.com

PAR TELEPHONE
03 28 42 76 40

PAR MAIL
andredesmis-traiteur@orange.fr

AU POINT D'ACCUEIL
25 rue Saint Jacques à BAILLEUL

Fermé dimanche et lundi et samedi après midi

LIVRAISON
Gratuite sur Bailleul et villages environnants
au delà, nous consulter.

LOCATION D'ÉTUVES
pour facilité la réchauffe des entrées et des plats, nous consulter.

MAITRE ARTISAN

Fait maison

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- I.P.N.S - Ne pas jeter sur la voie publique-
Les photos sont des suggestions de présentation

Carte Spéciale RÉCEPTIONS privées

Pour vos événements entre amis ou en famille

André DESMIS
Votre TRAITEUR sur commande

Tarifs 2024

APÉRITIF

PLATEAUX APÉRITIF

Le plateau

Plateau créatif “Terre et Mer” 12 pièces — 17,70 €
20 pièces — 28,80 €

- Roulade saumon fumé, mascarpone, ciboulette
- Roulade magret fumé, confiture d’oignons, pain de seigle
- Demi sphère foie gras pistache, chutney de figues, pain d’épices
- Finger pain polaire, asperges vertes, rillettes de saumon

Plateau “Mini Burgers” 20 pièces — 28,80 €

- Mousse foie gras/lard grillé, chutney de figues
- Hareng fumé, Philadelphia, laitue de mer
- Chèvre frais/bacon grillé, roquette
- Saint Jacques, chorizo, crème de roquette
- Crème de cumin, carotte, tomate confite

Plateau Brochettes apéritives 12 pièces

- Tomates confites et billes mozzarella au pesto, jambon cru — 15,00 €
- Billes de melon et jambon Serrano (en saison) — 15,00 €
- Gambas persillées à l’ail, ananas au gingembre — 16,80 €

Plateau “Mini sandwichs” 12 pièces

- Tagliatelles de légumes (carottes et courgettes) tartare de tomate au pesto — 13,10 €
- Jambon cru, fromage frais, tomte confite, parmesan — 13,10 €
- Oilve, romarin, feta — 14,00 €

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

- **4 personnes** — 22,00 €
- **8 personnes** — 43,00 €

Le plateau

Plateau Canapés Tradition 24 pièces — 25,60 €

- Saumon fumé
- Jambon cru
- Rosette, cornichons
- Comté, noix
- Chèvre, lard grillé
- Ratatouille

Plateau Navettes Tradition 24 pièces

- Jambon, fromage ou pâté *(au choix)* — 22,90 €

Pain Surprise 32 pièces

Charcutier : Jambon cru, salami, rillettes, rosette — 25,15 €

A CHAUFFER

Plateau d’Assortiment de petits fours salés

15 pièces — 14,25 €

- Croq’quiche
- Gougère au parmesan, tomates confites et thym
- Quiche courgettes, féta, origan
- Saucisses feuilletées à la moutarde à l’ancienne
- Quiche oignons, lardons
- Quiche saumon, poireau
- Croq’ welsh
- Quiche fromage

GOURMANDISES SUCRÉES

- Plateau de mignardises tendances 12 pièces — 17,50 €
  24 pièces — 34,80 €
- Plateau de brochettes de fruits frais 12 pièces — 17,50 €
  24 pièces — 34,80 €

REPAS

A partir de 6 personnes

A partir de 6 personnes

ENTRÉES FROIDES

la part

- Superposition de Saint Jacques et homard, miroir de cerfeuil — 12,50 €
- Mystère foie gras,cœur coulant mangue, pain d’épices — 11,50 €
- Gambas et fruits exotiques en tartare, saveur Mojito — 10,50 €
- Tartare de saumon aux herbes fraîches — 8,50 €

ENTRÉES CHAUDES

- Cœur de ris de veau braisé aux Morilles, petits légumes croquants — 17,00 €
- Lotte à l’américaine — 12,50 €
- Cassolette de Saint Jacques à la normande — 10,50 €
- Paupiette de saumon, julienne de légumes, sauce safranée — 8,50 €

PLATS avec garnitures de saison

- Cocotte de homard, lotte, saint Jacques et écrevisses aux légumes de saison, sauce homardine — 21,50 €
- Paleron de veau fondant, pleurotes, escalope de foie gras — 19,50 €
- Filet de bar rôti, noix de cajou, graines de courge, légumes grillés, sauce vierge — 17,50 €
- Suprême de volaille farci à la duxelle de champignons, jus de volaille réduit — 14,50 €

POUR LES ENFANTS

- Crêpe au jambon — 3,70 €
- Assiette de saumon fumé, toasts — 6,50 €
- Escalope de poulet à la crème, petits pois carottes, pommes duchesse — 10,50 €

PLATS UNIQUES

A partir de 10 personnes

- Paella — 11,00 €
- Paella royale (bar, saint Jacques, langoustines) — 14,50 €
- Couscous (poulet, mouton, merguez) — 14,90 €

André DESMIS TRAITEUR