



**Nouveaux PACKAGING
éco-responsables**



Sac déjeuner coton et toile de jute pour les plateaux prestige, côté terre, côté mer, végétarien



Plateau carton et couvercle kraft pour le plateau classique

Tous les plateaux comprennent des couverts, serviette et un gobelet en bambou biodégradables.



www.andre-desmis-traiteur.com

03 28 42 76 40



PETIT DÉJEUNER

Kit "pause café" livré avec chaque formule : tasses en carton, gobelets en bambou, agitateurs en bois, dosettes de lait, sticks de sucre.

Petit déjeuner "EXPRESS"

39,00€ HT

Pour 10 personnes

- 20 Mini viennoiseries
- 1 Thermos de café 100 cl
- 1 Thermos de Thé 100 cl
- 1 Jus d'orange Alain Milliat 100 cl
- 1 Eau plate Saint Amand 100 cl

Petit déjeuner "CONVIVIAL"

42,00€ HT

Pour 10 personnes

- 30 Mini viennoiseries
- 1 Thermos de café 100 cl
- 1 Thermos de Thé 100 cl
- 1 Jus d'orange Alain Milliat 100 cl
- 1 Jus de pomme de la ferme Moreau 75 cl
- 1 Eau plate Saint Amand 100 cl

Petit déjeuner "GOURMAND"

67,00€ HT

Pour 10 personnes

- 30 Mini viennoiseries
- 1 Corbeille de fruits de saison
- 10 Yaourts fermiers
- 10 Dominos de chocolat
- 1 Thermos de café 100 cl
- 1 Thermos de thé 100 cl
- 1 Jus d'orange Alain Milliat 100 cl
- 1 Jus de pomme de la ferme Moreau 75 cl
- 1 Eau plate Saint Amand 100 cl

Pause CAFÉ

29,00€ HT

Pour 10 personnes

- 10 Gaufres "la Dunkerquoise"
- 10 Dominos de chocolat
- 10 Financiers
- 1 Thermos de café 100 cl
- 1 Thermos de thé 100 cl
- 1 Jus d'orange Alain Milliat 100 cl
- 1 Eau plate Saint Amand 100 cl

POUR COMMANDER :

Par mail : andredesmis-traiteur@orange.fr
ou par téléphone au **03 28 42 76 40**

Modification ou annulation de commande :

La commande peut être annulée ou modifiée au plus tard 24 heures (jours ouvrés) avant le jour de la livraison.

En cas d'annulation moins de 24 h avant, 50% du montant de la commande HT sera facturé au client.

Frais de livraison :

Bailleur : GRATUIT

Jusqu'à 15 km (selon google map) : 16,50 € HT

Jusqu'à 30 km (selon google map) : 30 € HT

Au delà : nous consulter.

*Les photos sont des suggestions de présentation.
Taux de TVA en vigueur*



www.andre-desmis-traiteur.com

03 28 42 76 40

andredesmis-traiteur@orange.fr

25 rue Saint Jacques
59270 BAILLEUL



Accédez directement
au site andre-desmis-traiteur.com
en scannant directement ce code

La Carte des

Plateaux REPAS

**SEPTEMBRE À
DECEMBRE 2025**

et

Petits Déjeuners



Plateaux REPAS

*Un comité de direction, une réunion qui déborde,
une contrainte de temps...*

Les plateaux repas vous offrent la possibilité
d'un déjeuner équilibré, classique, végétarien ou prestige
à partager avec vos clients, fournisseurs ou collaborateurs.



Plateau repas "PRESTIGE"

27,50 € HT

Entrée :
Finger Lucullus, confiture et pickles d'oignons rouges

ou
Finger Pain polaire rillettes de saumon,
purée d'asperges vertes et saumon fumé

Plat :
Mignon d'agneau laqué au miel,
boulgour, carotte, raisins secs et coriandre

ou
Dos de cabillaud, carpaccio de Saint Jacques
salade de piombi, roquette, artichauts et tomates confites

Dessert :
Tartelette caramel beurre salé, cacahuètes grillées,
crèmeux chocolat

Pain individuel



ÉCO-RESPONSABLE

Nouveaux packaging pour nos coffrets et couverts :
sac déjeuner coton et toile de jute
ou plateau carton et couvercle kraft
Tous les plateaux comprennent des couverts,
serviette et un gobelet en bambou biodégradables.



PRODUCTION LOCALE

Toujours plus de partenariats mis en place
avec des producteurs locaux
pour vous proposer des produits du terroir
et de saison toute l'année, cuisinés dans notre laboratoire.



FABRICATION ARTISANALE

André Desmis Traiteur met l'accent sur
le «fait maison» et vous propose
de nouvelles saveurs et de créations sans cesse
renouvelées, pour le plaisir des papilles et des yeux !



Plateau repas "CÔTÉ TERRE"

25,00 € HT

Entrée : Millefeuille Jambon Serrano, mousse tomate confite,
mozzarella di Buffalo

Plat : Magret de canard à l'ail confit, légumes grillés et boulgour

Dessert : Tartelette mousse caramel beurre salé

Pain individuel



Plateau repas "CÔTÉ MER"

25,00 € HT

Entrée : Gambas en persillade, confit de poivrons, coriandre,
fèves, tomates

Plat : Dos de cabillaud nacré et pignons de pain grillés, salade
piombi, roquette, artichauts et tomates confites

Dessert : Salade de fruits de saison

Pain individuel



Plateau repas "CLASSIQUE VOLAILLE"

20,40 € HT

Entrée : Canneloni de Bressaola, chèvre, miel et roquette

Plat : Ballotin de volaille farci aux chataignes
Salade de penne, pommes vertes, celeri, pickles de
carottes et chou fleur

Dessert : Sphère aux 3 chocolats
ou
Sablé breton, mirabelles et miel

Pain individuel

Plateau repas "CLASSIQUE POISSON"

20,40 € HT

Entrée : Crèmeux de potimarron, sablé breton salé, salicorne,
noisettes grillées

Plat : Filet de lieu jaune, sauce aux herbes fraîches
Salade de penne, jeunes pousses d'épinard, pickles de
carottes de couleur et chou fleur

Dessert : Sphère aux 3 chocolats
ou
Sablé breton, mirabelles et miel

Pain individuel



Plateau repas "VÉGÉTARIEN"

20,40 € HT

Entrée : Mousse de carottes et chèvre, noisettes grillées

Plat : Courgettes en 3 façon (compotée, marinée, carpaccio)

Dessert : Sphère aux 3 chocolats
ou
Sablé breton, mirabelles et miel

Pain individuel

OPTIONS

(valable pour tous les plateaux)
Il vous suffit de les ajouter à votre commande.

Le FROMAGE

l'unité HT

• Sélection de 2 fromages affinés et micro beurrier : **3,50€**

Les BOISSONS

l'unité

Boissons non alcoolisées :

• Bouteille d'eau plate 50cl :	2,00€
• Bouteille d'eau gazeuse 50cl :	2,00€
• Bouteille d'eau plate 1L :	3,50€
• Bouteille d'eau gazeuse 1L :	3,50€