



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.

Nos produits sont confectionnés dans un laboratoire utilisant : gluten, crustacés, soja, sésame, lait, arrachides, fruits à coque, celeri, moutarde, oeuf, sulfite, mollusques.

Il peuvent contenir des traces de ces allergènes

Pour tout renseignement,
ou toute demande particulière
n'hésitez pas à nous contacter.



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 2026



FORMULE **TRADITIONNELLE**

Pour 40 personnes minimum – **45,00 €** 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 – **52,20 €** 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» :

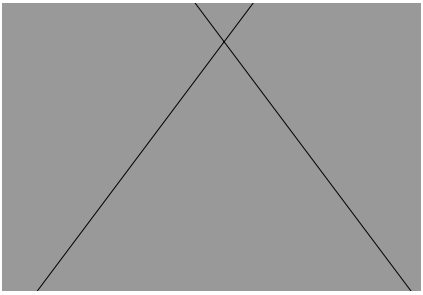
- Tarte citron meringuée (1/2 part/pers), Tarte Chocolat (1/2 part/pers)
- 1 mini gaufre mascarpone fruits rouges /pers
- 1 tartelette Chocolat-caramel-cacahuète /pers

LE PAIN

- Baguette Tradition

Possibilité de remplacer les salades par des garnitures chaudes > +2,50€ (matériel compris)

*Viande d'origine française
* Viande d'origine UE*



FORMULE **TERRE ET MER**

Pour 40 personnes minimum – **63,00 €** TTC/personne

L'APERITIF

- Sablé parmesan, Mini madeleine au pesto, Crostinis chorizo, Crostinis olive/romarin, Crostinis nature, Gressins, Cake salé fêta/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*)
- 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)

