



Buffet du **NORD**

55,20 € TTC/personne - Pour 50 personnes minimum
avec service.

L'apéritif

- 3 pièces apéritives :
Mini welsh,
Mini tarte au Maroilles,
Mousse betteraves rouges et hareng fumé

Le buffet froid

- Salade de hareng fumé, endives et noix
- Langue Lucullus
- Terrine de campagne à la bière et aux endives
- Terrine de lapin aux pruneaux
- Véritable Potj'vlesch
- Petit salé Lillois
- Assortiment de crudités : *céleri rémoulade, betteraves rouges, haricots verts en vinaigrette, salade de lingots du Nord*

Les plats chauds servis en buffet

- Carbonnade Flamande et pommes de terre au Monts des cats
- Emincé de volaille de Licques au Maroilles, endives braisées

Les Fromages

- Mont des Cats
- Écume de Wimereux
- Maroilles
- Boulette d'Avesnes
- Sablé de Wissant
- Boulet de Cassel
- Mimolette

Le pain

- Petit pain individuel (2/pers)
- Baguettes Tradition

Les Desserts

- Tarte au sucre
- Tarte aux pommes
- Tarte à gros bord
- Merveilleux au Spéculoos

Forfait boissons conseillé : Doré
(voir détails sur la carte des boissons)

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



Ces formules comprennent :

- Le buffet et pièces apéritives
- 1 serveur pour 25 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.

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

Il peuvent contenir des traces de ces allergènes



POUR COMMANDER :
EN LIGNE
www.andre-desmis-traiteur.com

AU POINT D'ACCUEIL
25 rue Saint Jacques à BAILLEUL



 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

La Carte des

Buffets

Avec service



André
DESMIS

Votre TRAITEUR sur commande



TARIF 2026



Buffet Froid **TRADITION**

44,80 € TTC/personne - Pour 25 personnes minimum, avec service.

L'apéritif

- 3 pièces apéritives classiques ou 3 petits fours chauds

Les entrées

- Rubix polaire de crevettes, mascarpone, tartare de tomates
- Panade de légumes du soleil et petite ratatouille, coulis de tomate
- Entremets mousse de tomates confites et chiffonnade de jambon cru

Les viandes froides

- Roulade de mignon de porc farci aux petits légumes
- Terrine de volaille à l'estragon
- Jambon des Ardennes
- Géométrie de terrine de campagne

Les salades

- Salade de tomates Mimosa
- Salade de penne et tartare de tomates au pesto
- Salade de pommes de terre, bacon grillé, oignons rissolés
- Taboulé à la menthe fraîche

Accompagnement de sauces et condiments

Le fromage

- Tradition d'une gourmandise fromagère affinée par «Philippe Olivier» Maître fromager

Le pain

- Baguettes Tradition

Le dessert

- Tarte aux pommes à l'ancienne (1 part/pers)
- Mousse au chocolat
- Craquelin au Speculoos

Forfait boissons conseillé : Doré

(voir détails sur la carte des boissons)

Buffet Froid **TENTATION**

52,20 € TTC/personne - Pour 25 personnes minimum, avec service.

L'apéritif

- 3 pièces apéritives classiques ou 3 petits fours chauds

Les entrées

- Finger de thon, petite ratatouille
- Wrap à l'italienne (jambon cru, purée de tomates confites, parmesan) vapeur de roquette
- Rubix polaire, mascarpone, tartare de tomates
- Terrine de Saint Jacques aux tomates confites et lardons

Les viandes froides

- Pressé de blanc de volaille et lard
- Chiffonnade de Rôti de bœuf cuit
- Hure de mignon de porc à la confiture d'oignons rouges

- Chiffonnade de jambon Serrano, gressins aux sésames (*)

Les salades

- Duo de tagliatelles (pâtes et légumes), tartare de tomates et pesto
- Salade de pommes de terre, bacon grillé, oignons rissolés
- Salade de légumes grillés marinés à l'ail et au thym-citron (tomate, poivron, oignon, courgette, aubergine)
- Taboulé à la menthe fraîche

Accompagnement de sauces et condiments

Les fromages

- Tentation de 3 gourmandises fromagères affinées par «Philippe Olivier» Maître Fromager

Le pain

- Petit pain individuel (2/pers)
- Pains spéciaux

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

Forfait boissons conseillé : Rubis

(voir détails sur la carte des boissons)

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

Buffet Froid **EMOTION**

59,00 € TTC/personne - Pour 25 personnes minimum, avec service.

L'apéritif

- 3 pièces apéritives Tendance ou 4 petits fours chauds

Les entrées

- Finger crémeux de foie gras, pain d'épices, coulis de mangue
- Tartare de gambas, confit de poivrons et fèves, pignons de pin, coriandre
- Wrap à l'italienne (jambon cru, tomates confites, parmesan) (*)
- Pics de saumon au naturel, artichauts marinés, tomates confites
- Entremets de chèvre à l'huile de noix, mirepoix de courgettes gaspacho de tomates

Les viandes froides

- Géométrie de terrine périgourdine, pipette de coulis d'oignons rouges
- Effeillé de cœur de rumsteck
- Cubik de magret de canard laqué au miel et sésame
- Hure de mignon de porc à la confiture d'oignons rouges

Les salades

- Duo de tagliatelles (pâtes et légumes), tartare de tomates et pesto
- Salade de pommes de terre, bacon grillé, oignons rissolés
- Salade Primavera (penne, asperges, fèves, tomates cerise, oignons rouge)
- Salade Tutti Frutti
- Salade de légumes grillés marinés à l'ail et au thym-citron (tomate, poivron, oignon, courgette, aubergine)

Accompagnement de sauces et condiments

Les fromages

- Emotion de 5 gourmandises fromagères affinées par «Philippe Olivier» Maître fromager

Le pain

- Petit pain individuel (2/pers)
- Pains spéciaux

Le dessert

Buffet de desserts «Tendance» : **à choisir**

- Entremets (1/2 part/pers), Tarte élaborée (1/2 part/pers)

- 2 mignardises Tendance /pers

Forfait boissons conseillé : Tuilé

(voir détails sur la carte des boissons)

Buffet Froid **EXCEPTION**

66,50 € TTC/personne - Pour 25 personnes minimum, avec service.

L'apéritif

- 5 pièces apéritives ou 5 petits fours chauds

Les entrées

- Petite salade d'écrevisses aux fruits exotiques, saveur Mojito
- Tartare de Noix de Saint Jacques au citron et poivre vert, confit de poivrons et fèves, pignons de pin, coriandre
- Véritable jambon de Parme, copeaux de vieux parmesan et gressins au sésame (*)

- Dégustation de foie gras, chutney de figues, véritable pain d'épices
- Saumon Fumé

Les viandes froides

- Géométrie de terrine périgourdine, pipette de coulis d'oignons rouges
- Petit pavé de filet de bœuf juste rôti
- Cubik de magret de canard laqué au miel et sésame
- Sucette de mignon d'agneau, carottes au miel et cumin
- Gâteau de Lapereau au lard fumé cuit à l'étouffé

Les salades

- Duo de tagliatelles (pâtes et légumes), tartare de tomates et pesto
- Salade de pommes de terre, bacon grillé, oignons rissolés
- Salade Primavera (penne, asperges, fèves, tomates cerise, oignons rouge)
- Salade Tutti Frutti
- Salade de légumes grillés marinés à l'ail et au thym-citron (tomate, poivron, oignon, courgette, aubergine)

Accompagnement de sauces et condiments

Les fromages

- Exception de 8 gourmandises fromagères affinées par «Philippe Olivier» Maître Fromager.

Le pain

- Petit pain individuel (2/pers)
- Pains spéciaux

Le dessert

Buffet de desserts «Tendance» : **à choisir**

- Entremets (1/2 part/pers), Tarte élaborée (1/2 part/pers)

- 2 mignardises Tendance /pers

Forfait boissons conseillé : Or pale ou Pourpre

(voir détails sur la carte des boissons)

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

