



Buffet du **NORD**

Pour 50 personnes minimum - **34,20 €** TTC/personne
avec chaffing-dish

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*)

PLATS CHAUDS SERVIS EN BUFFET

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

BUFFET DE FROMAGES DU NORD

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

LE PAIN

- Petit pain individuel
- Baguettes Tradition

BUFFET DE DESSERTS

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

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



Ces formules comprennent la livraison gratuite à Bailleul

au delà nous consulter.

Nous vous proposons également :

- La mise à disposition de personnel de service
- La location de verrerie, vaisselle, mobilier
- Les boissons (*voir «Carte Vins et Softs»*)
- La location de caissons isothermes
- La location de réhausses

La platerie est à nous restituer propre.

Si ce n'est pas le cas, la somme forfaitaire de 50€
sera déduite de la caution demandée.

Ces formules sont personnalisables.

***Nos produits sont confectionnés dans un laboratoire utilisant :
gluten, crustacés, soja, sésame, lait, arrachides, fruits à coque,
celéri, 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.



POUR COMMANDER :

EN LIGNE

www.andre-desmis-traiteur.com

AU POINT D'ACCUEIL

25 rue Saint Jacques à BAILLEUL



Tva en vigueur
Les photos sont des suggestions de présentation.



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

Buffets



André DESMIS

Votre TRAITEUR sur commande

TARIF 2026



Buffet Froid **TRADITION**

Pour 20 personnes minimum – **24,60 €** TTC/personne

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

LES FROMAGES

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

LE PAIN

- Baguettes Tradition

LES DESSERTS

- Tarte aux pommes à l'ancienne
- Mousse au chocolat
- Craquelin au Spéculoos

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

Buffet Froid **TENTATION**

Pour 20 personnes minimum – **32,00€** TTC/personne

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 au sésame(*)

LES SALADES

- Duo de tagliatelles (pâtes et légumes), tartare de tomates et pesto
- Salade de pomme 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
- Baguettes Tradition

LES DESSERTS

- Buffet de desserts «Classique» :
- Tarte citron meringuée (*1/2 part/pers*),
 - Tarte Chocolat (*1/2 part/pers*)
 - 1 mini gaufre mascarpone fruits rouges/pers



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

Buffet Froid **EMOTION**

Pour 20 personnes minimum – **37,90 €** TTC/personne

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

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 pomme de terre, bacon grillé, oignons rissolés
- Salade Primavera (*penne, asperges, fèves, tomates cerise, oignons rouges*)
- Salade de légumes grillés marinés à l'ail et au thym-citron (*tomate, poivron, oignon, courgette, aubergine*)

Accompagnement de sauces et condiments

LES FROMAGES

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

LE PAIN

- Petit pain individuel
- Baguettes Tradition
- Pains spéciaux

LES DESSERTS

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

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

Buffet Froid **EXCEPTION**

Pour 20 personnes minimum – **42,10 €** TTC/personne

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 rouges*)
- 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
- Baguettes Tradition
- Pains spéciaux

LES DESSERTS

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

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

