



BUFFETS FROIDS

2022

DELETREZ TRAITEUR

Particuliers, professionnels,
associations, vous souhaitez
être accompagnés lors d'un
événement ?

En salle ou à la maison dans
tous le Nord Pas-de-Calais,
choisissez-nous pour nos
produits locaux et
biologiques, une cuisine
traditionnelle toujours faite
maison, un service
chaleureux sur mesure,
Et tout ça sans utilisation de
plastique, car nous prenons
soin de notre planète comme
de nos clients !

www.deletrez.com
29 rue Du Pont, 62117
Brebrières
03.21.50.15.54

AMUSE-BOUCHES FROIDES 0,90 € PIÈCE

Canapés variés : saumon; foie gras; etc.	Blinis : Américain, foie gras, guacamole
Briochette foie gras ou crabe	Blinis : rillettes de bar aux agrumes
Navettes : avocat surimi; dinde, jambon sec	Wrap : poulet, saumon, st jacques, végan
Bagnat : potjevleesch, thon, poutargue, végan	Bagels : poulet bacon grillé ; fromage
Moricette chèvre & magret fumé; rillettes	Campagnettes : terrine du chef, rosette
Burger noir au saumon fumé	Cakes variés; patchéthiki, cannelé salé

AMUSE-BOUCHES CHAUDES 1,20 € PIÈCE

Croissant dinde, hot dog, cheese burger	Quiche lorraine ; chèvre tomates
Bouchée aux ris de veau ; escargots	Pizzas végan ; anchois
Tartelettes saumon aneth, maroilles	Ficelle picarde ; Feuilleté fromage

VERRINES FROIDES 1,70 € PIÈCE

Biscuit parmesan, jambon de Parme	Salade de homard
Pomme de chine et filet d'oie fumé	Tofu de champignons aux noix de St jacques
Foie gras aux poires,	Rillettes de bar aux câpres
Langue Lucullus de Valenciennes	Guacamole & tartare de tomates
Ballottine de volaille au céleri et foie gras,	Turbot farci aux écrevisses
Ecrasé de pommes de terre & rillons laqué	Saumon Gravlax, crème ciboulette
Potjevleesch, mâche et oignons confits	Oeuf molé à la poutargue
Brochette de St Maure et figue violette	Nouilles Tchao Men et crevettes grillées
	Tartare d'huîtres en coquille
	Maki avocat, saumon

VERRINES CHAUDES 1,70 € PIÈCE

Rillons & sarrasin grillé	St jacques au bouillon luté
Rate en surprise,	Risotto et filet de bar sauce safran
Filet de caille aux lentilles	Saumon grillé et pousses d'épinards
Bouillon de queue de boeuf au foie gras,	Cocotte de fruits de mer
Crêpes andouille, oignons comté	Filet de rouget aux agrumes
Escalopine de veau, chips de parmesan	

NOS PAINS "MAISON" 25,00 € PIÈCE

12 personnes environs

Pain surprise charcuterie	Pain surprise nordique (poissons fumés)
Pain surprise assorti (charcuterie, fromages, saumon fumé)	Pain surprise crudités (végétarien)
	Pain surprise fromages

NOS SUCRÉS 1,50 € PIÈCE

Mini pâtisserie	Macaron assorti
Brochette de fruits	Verrine sucrée

COCKTAILS

Cocktail Classic 8 pièces par personne à 9,40€
6 Amuses bouche froides & 2 mini pâtisseries

Cocktail Classic 12 pièces par personne à 13,90€
4 Amuses bouche froides, 4 amuses bouche chaudes & 3 mini pâtisseries

Cocktail Prestige 8 pièces par personne à 11 €
4 Amuses bouche froides, 2 verrines froides & 2 mini pâtisseries

Cocktail Prestige 14 pièces par personne à 19,20€
4 Amuses bouche froides, 4 amuses bouche chaudes, 4 verrines froides & 2 mini pâtisseries

COCKTAIL DÉCOUVERTE

Cocktail Dînatoire servi en 10 plats à 38 €uros par personne

Exemple de menu personnalisable :

Amuses bouche froides et verrines froides
Amuses bouche chaudes et verrines chaudes
Atelier autour des potages
Foie gras de canard frais maison et poire rôtie au vin épicé
Brochette de st jacques sur fondue de fenouil au beurre salé
Saltimbocca de volaille, purée de patate douce
Grenadin de veau à la plancha, gratin de courgette à la Mascarpone
Plateau de fromages fermiers des Hauts de France
Entremets du moment
Mini pâtisseries

25 invités minimum

BUFFETS

2 entrées, 3 viandes, crudités, fromage ou dessert	20,00 €
3 entrées, 3 viandes, crudités, fromage et dessert	26,00 €
4 entrées, 4 viandes, crudités, fromage et dessert	31,00 €

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard frais maison, chutney de fruit	6,00 €
Pressé de foie gras de canard maison aux poires épicées	7,00 €
Langue Lucullus de Valenciennes	9,00 €
Rillons laqués, endives à la chicorée	4,50 €
Cornet de jambon asperges, oeuf molé	5,00 €
Pétales de melon et émincé de jambon de Parme	5.50 €
Ananas au crabe	9,00 €
Royale de homard	8,00 €
Coquille de saumon à la parisienne	4,00 €
Saumon en bellevue revisité	5,00 €
Tartare de saumon sauvage à la crème de vodka	5,00 €
Saumon fumé maison	5.00 €
Turbot farci aux noix de St Jacques	6,40 €
1/2 langouste à la parisienne	18,00 €
Salade de homard	12,00 €
Saumon Gravlax	6,00 €

CRUDITES

6,00 €

Pomme de terre en vinaigrette douce, campagnarde, piémontaise,
grenailles à l'ail, écrasée à l'essence de truffe,
Taboulé, à l'orientale, à la menthe
Riz niçois, mexicain, complet, vénéré,
Trio de pâtes, penne à l'arabiata, perles marines, avoines, à la
provençale
Quinoa, petit épeautre, sarrasin grillé, boulgour, lentilles de Puy, lentilles
corail chevriers, haricots rouges, crosnes, panais

Chou rouge, carotte, champignons à la grecque, macédoine, chou fleur,
haricots verts, céleri rémoulade, duo de coeur et fond d'artichaut,
coleslaw, tomate mozzarella au pesto, betterave rouge, concombre
Panier de légumes fraîcheur.

VIANDES FROIDES

11,00 €

Rôti de bœuf au romarin, côte de bœuf grillée aux agrumes, Noix d'entrecôte de bœuf rôtie, filet de bœuf à l'essence de verveine citron, émincé de bavette à l'échalottes

Côte de veau au confit d'échalion, selle de veau braisée au jus de truffes (avec supplément, grenadin au pesto basilic

Baron d'agneau rôti au pistou, , gigot d'agneau de lait, carré d'agneau aux 3 poivrons

Filet de porc à l'huile de sauge, chiffonnade de jambon sec, rillons de porc laqué aux épices thaï, jambon à l'os grillé aux ananas, jambon au foin,

Filet de poulet rôti, poulet rôti à l'estragon, chaud froid de volaille, pintade aux poires, cuisses de canard confite, gibelotte de lapin à la sarriette, ballotin de volaille farci au crumble de tomates, caille farcie aux raisins, ballotin de volaille au foie gras et de céleri, poitrine de pintade au céleri et foie gras, poulet au citron confit, magret de canard en laque d'épices.

Saumon en belle vue, truite farcie muguet, bavarois de st jacques, royale de homard, rillettes de cabillaud, aile raie aux câpres,

SAUCES

1,50 €

Mayonnaise, cocktail, tartare, curry, aioli,
Américaine, béarnaise, mousseline, barbecue,
Ketchup, moutarde, moutarde à l'ancienne, purée de piment, wasabi

FROMAGES DE NOTRE MAITRE AFFINEUR

Le plateau dégustation fromages du Nord	5,00 €
L'assiette de trois fromages du Nord	5,00 €

DESSERTS

Pièces montée en choux ou en macaron (+2€)	6,50€
Petits fours sucrés (3 par parsonne)	1,50€
Plateau de fruits frais	4,00€

Entremets (gâteau de 10p)	5,00€
Forêt noire, opéra chocolat/café, craquant 3 chocolats, feuillantine chocolat, chocolat crème brulée	
Fraisier, framboisier, mangue passion, pistaches fruits rouges, ananas, charlotte aux fraises	
Caramel poire, tiramisu, panna cotta, spéculos	

VINS BLANC

UBY n°3 (sec)	9,00 €
UBY n°4 (doux)	9,00 €

VINS ROSÉS

Moment de plaisir	7,50 €
-------------------	--------

VINS ROUGES

Bourgueil (fruité et parfumé en fin de bouche)	9,00 €
Haut cour montessant	9,00 €

MÉTHODES TRADITIONNELLE

Veuve Lalande (nerveux, franc, vif)	8,00 €
-------------------------------------	--------