

De 15 à 29
personnes
34,00 € par personne

Consigne 60 €

A partir de
30 personnes
31,00 €

Consigne 150 €

Buffet “Cotillons et serpentins”

Foie gras de canard au porto blanc, confit de figues
Pâté en croûte au magret de canard, foie gras et coing confit
Entremets ostendais au saumon fumé crème montée crevettes grises
Verrine brocoletti, tartare de tomate, fêta

Côte à l’os rôtie
Suprême de chapon farci
Pavé de saumon à la betterave fumé à chaud
Jambon à l’os rôti miel et soja
Jambon San Daniele

Salade de chou asiatique
Duo de carottes à l’orange
Haricots verts frais et pommes de terre
Salade du Puy
Salade savoyarde
Salade de mâche, râpé de betterave et pomme

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERT

Choisir dans bûches et entremets

Accompagné de 3 boules de pain, beurre, vinaigrette citron
huile d’olive et jérez, sauce mayonnaise maison, condiments.
pain feuille d’automne de Grégoire à griller

Concernant nos formules :

Livrées avec petits pains (3 par personne) et beurre

Dessert sur assiette : supplément 1 € par personne

Livraisons :

Dans un rayon de 10 km = 25,00 €

de 20 km = 35,00 €

de 30 km = 45,00 €

Menu complet uniquement
avec fromage et dessert

13, rue de Tressin
59510 FOREST-SUR-MARQUE
Tél. 03 20 41 51 35

www.delbe-traiteur.fr
contact@delbe-traiteur.fr

Possibilité de passer vos commandes par internet avec paiement en ligne

Carte des Fêtes 2025/2026

Delbé
traiteur

Menu “Flocons de neige”

34,00 €

Minimum 2 personnes

*Consigne : 5,00 €

Entrée au choix

* **COMPOSITION DE LA MER** pain feuille d’automne de Grégoire à griller
Tataki de thon rouge saveur d’Asie
Entremets ostendais au saumon fumé crème montée crevettes grises
Verrine ananas et crabe, crevette papillon

* **ASSIETTE TERRE** pain feuille d’automne de Grégoire à griller
Foie gras de canard au porto blanc, confit de figues
Finger Lucullus en croûte de graines de lin
Pâté en croûte au magret de canard, foie gras et coing confit

* **TRILOGIE 2025 (sup. 1,00 €)** pain feuille d’automne de Grégoire à griller
Foie gras de canard au sarrasin torréfié, compotée de figues
Entremets ostendais au saumon fumé, crème montée, crevettes grises
Verrine brocoletti, tartare de tomate, fêta

* **AUMONIERE MARINE** (entrée chaude)
Crêpe, saumon fumé, saint-jacques, fondue de poireaux, beurre blanc

* **COCOTTE DE RIS DE VEAU** (entrée chaude)
Ris de veau, campanelle aux cèpes, boudin blanc snacké, crème parmesane aux cèpes

* **JACK BE LITTLE VÉGÉ** (entrée chaude)
Mini potiron, œuf parfait, risotto de lentilles béluga, crème parmesane au potimarron

Plat au choix

CHAPON
Filet de chapon farci, poêlée de champignons festive,
sauce champenoise, Mille feuilles de pomme de terre au Comté

VEAU
Côte de veau bardée au lard fumé,
trio de carottes rôties, crème de foie gras,
Mille feuilles de pomme de terre au Comté

CABILLAUD
Dos de cabillaud en croûte de basilic et piment d’Espelette AOP,
mini fenouil, oignon jeune brûlé, crème de langoustines, frites de polenta

CANARD
Cuisse de canette confite aux épices, potimarron rôti
au miel, crumble de noisettes, crème aux herbes fraîches,
Mille feuilles de pomme de terre au Comté

CERF
Pavé de cerf mariné, artichaut en barigoule
de légumes anciens, sauce grand veneur,
Mille feuilles de pomme de terre au Comté

* **MARMITE MARAICHÈRE**
Risotto crémeux aux asperges vertes
méli mélo de petits légumes

* **PLATEAU DE FROMAGES ET FRUITS SECS** (2 à 3 personnes sur assiette)
3 boules de pain et beurre

DESSERT

* 2 à 3 personnes : choisir dans les desserts à l’assiette
à partir de 4 personnes : choisir dans les bûches et entremets

Dessert sur assiette supplément 1,00 € /pers.

Hubert Delbé et son équipe vous souhaitent
un Joyeux Noël et une Bonne Année 2026