CARTE GÉNÉRALE

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 Brebières
03.21.50.15.54

AMUSE-BOUCHES FROIDES

Canapé varié	0,70 €
Briochain foie gras	0,70 €
Briochain crabe	0,70 €

AMUSE-BOUCHES CHAUDES

Quiche, pizza, fromage, poirreaux	0,70 €
Bouchée aux ris de veau	1,00 €
Bouchée aux escargots	1,00 €

VERRINES FROIDES

Turbot farci, sole aux langoustines, — 1,50 €
Savarin d'anguille,
Pressé de foie gras aux poires,
Ballottine de volaille au céleri et foie gras,
Tartare de légumes au homard et endives,
...

PORCELAINES CHAUDES

Pétoncles en coquille, — 1,50 €
Rate en surprise,
Tête de champignon farcie,
Croquette de pied de porc aux huîtres réduites,
Crêpes de pomme de terre aux grenouilles,
Coquetier d'œufs brouillés,

NOS PAINS "MAISON"

12 personnes environs

Pain surprise charcuterie	19,80 €
Pain surprise assorti	23,80 €
Pain surprise nordique	27,50 €
Pain surprise crudités	23,80 €

VINS D'HONNEUR

Navette vin d'honneur (Unité)	0,80 €
Canapé vin d'honneur (Unité)	0,80 €
Vin d'honneur 5 pièces/p	5,50 €
Vin d'honneur 8 pièces/p	8,50 €

NOS SUCRÉS

Fours sucrés (mini pâtisseries)	1,60 €
Brochettes de fruits	1,60 €

COCKTAILS

Voir carte spécial cocktail

Cocktail 4 pièces par personne	3,20 €
Cocktail 6 pièces par personne	4,70 €
Cocktail 8 pièces par personne	6,20 €
Cocktail 14 pièces par personne	16,00 €
Cocktail 18 pièces par personne	20,20 €
Cocktail 22 pièces par personne	24,20 €

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard frais "maison"	6,00 €
Pressé de foie gras de canard aux poires épicées	9,00 €
Bûchette de jambon et foie gras de canard	2,80 €
Langue lucullus	8,00 €
Cornet de jambon macédoine	2,60 €
Cornet de jambon asperges	3,60 €
Emincé melon et pétales de jambon de savoir	4,30 €
Ananas au crabe	10,00 €
Royale de homard	4,30 €
Coquille de saumon à la parisienne	4,00 €
Saumon en bellevue revisité	5,00 €
Tartare de saumon sauvage à la crème de vodka	4,00 €
Saumon fumé	4,30 €
Turbot farci aux noix de St Jacques	6,40 €
1/2 langouste à la parisienne	12,40 €
Coquille de Langouste	8,30 €

ENTRÉES CHAUDES

Crème de laitues, trois salades, cresson	3,00 €
Potage asperges, tomates, choux fleur	3,00 €
Crème de volaille, potage du Nord	3,00 €
Potage champignons, cèpes, bolets	3,00 €
Quiche lorraine	2,40 €
Tourte normande 4 personnes	5,90 €
Ficelle picarde	2,80 €
Bouchée à la reine	3,60 €
Cassolette de ris de veau braisé au champagne	8,20 €
Feuilleté de ris de veau	5,90 €
Boudins blancs briochés aux pommes	5,00 €
Bar en croûte d'épices, pommes écrasées	6,50 €
Pavé de saumon grillé aux herbes folles	5,40 €
Blanc de turbot aux noix de St Jacques	12,00 €
Cassoline de St Jacques, poêlée de fenouil	5,00 €
Coquille St Jacques à l'aneth	4,90 €
Filet de sole aux petits légumes et pétoncles	7,00 €
12 escargots de Bourgogne	5,80 €
Jambon porto ou champagne	5,30 €

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 €

BUFFET À COMPOSER

3 viandes par personne au choix 9,50 €

Rôti de bœuf au romarin, côte de bœuf grillée aux agrumes, filet de porc à l'huile de sauge, chiffonnade de jambon sec, gibelotte de lapin à la sarriette, ballotin de volaille rénové et farci au crumble de tomates, demie langouste et son tartare de légumes (avec supplément), caille farcie aux raisins, rillons de porc laqué aux épices thaï, ballotin de volaille accompagné de foie gras et de céleri, baron d'agneau rôti au pistou, côte de veau au confit d'échalion, gigot d'agneau de lait, noix d'entrecôte de bœuf rôtie, carré d'agneau aux 3 poivrons, poirine de pintade au céleri et foie gras, selle de veau braisée au jus de truffes (avec supplément), jambon à l'os grillé aux ananas, poulet au citron confit, filet de bœuf à l'essence de verveine citron.

300 gramme de crudités par personne au choix 5,50 €

Pomme de terre, campagnarde, piémontaise, taboulé, riz niçois, trio de pâtes, chou rouge, carotte, champignons à la grecque, macédoine, chou fleur, haricots verts, lentilles, céleri rémoulade, duo de coeur et fond d'artichaut, coleslaw, tomate mozzarella au pesto, betterave rouge, concombre, tzatziki, panier de légumes fraîcheur.

PLATS CHAUDS

Cuisse de canard confite	4,50 €
Magret de canard au poivre de Séchouan	5,50 €
Chapon farci au "parfum des gourmets"	7,00 €
Aiguillettes de chapon à la crème de calvados	6,50 €
Dinde farcie aux marrons, carottes caramélisées	5,50 €
Filet d'autruche rôti à l'essence de thym	8,00 €
Pintadeau aux girolles ou aux cèpes	6,40 €
Coq au vin de Bourgogne et lardons grillés	4,50 €
Poule au pot "Henri IV"	4,50 €
Hachis parmentier avec salade	7,00 €
Lasagnes viande jambon avec salade	7,00 €
Gratin de pâtes au conté (au Kg)	6,00 €
Plateau pierrade *(4 viandes + pomme de terre)*	8,90 €
Plateau raclette *(charcuteries + fromages)*	5,60 €
Plateau barbecue *(4 viandes + 300g de crudités)*	9,90 €
Grenadin de veau sauce champagne	7,50 €
Baron d'agneau de lait sauce crème d'aïl	7,50 €
Filet mignon de biche braisé, sauce St Hubet	7,50 €
Noisettes de sanglier sauce poivrade	7,50 €
Pavé de bison grilé aux champignons des bois	8,00 €
Caille farcie au foie gras en habit vert	8,00 €
Carbonnades flammandes	6,00 €
Filet de boeuf sauce forestière	11,00 €
Rôti de boeuf sauce périgneux	7,00 €
Filet de boeuf feuileté	13,00 €
Longe de porc Orloff sauce champignons	6,00 €
Rôti de veau Orloff sauce champignon	9,00 €
Paella royale	9,00 €
Cassoulet royal "maison" *(350gr de viande/assiette)* *(Haricot sauce: 500gr jambonneau, 2saucisses, Saucissons, lard)*	6,90 €
Couscous royal *(semoule, légumes, poulet, mouton et boeuf)*	7,50 €
Couscous royale *(semoule, légumes, poulet, merguez et boeuf)*	6,90 €
Choucroute royale "maison" *(350g de viande/assiette)* *(chou (200gr), pommes de terre, 2 saucisses, jambonneau, lard)*	6,90 €

GARNITURES 1,50 €

Pommes macaires, auvergnates, boulangères, gratin dauphinois, duchesses, dauphines, petis pois à la française, carottes crème, haricots verts, purée de choux, épinards à l'oseille, salsifis crème endives braisées, 1/2 tomates provençales, ratatouille niçoise, fonds d'artichauts, gratin de choux-fleurs, gratin de courgette, terrine de légumes, brocolis, champignons farcis, purée de légumes variés, fondue de poireaux, etc ...

SALADES VERTES COMPOSÉES 1,50 €

FROMAGES DE NOTRE MAITRE AFFINEUR

Le plateau dégustation	4,00 €
L'assiette de trois fromages	4,00 €

DESSERTS

Pièces montée en choux ou en macaron	6,00 €
Petits fours sucrés	0,70 €
Verrines sucrées	2,00 €
Cascade de fruits frais (minimum 100p)	3,00 €
Entremets (la part)	3,00 €

(Forêt noire, fraisier, framboisier, caramel poire, ma,gue passion, opéra chocolat/café, craquant 3 chocolats, tiramisu, feuillantine chocolat, passion panacota, pistaches fruits rouges)

APPÉRITIFS

Cocktail lagon bleu (le litre)	12,00 €
Punch planteur	12,00 €

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 €

CHAMPAGNE

Champagne Martinot	18,00 €