

BROCHURE Livret Traiteur

Collection
2024



Cocktail

Pièces à chauffer

1,20 € la pièce

MINI FEUILLETÉ CHÈVRE
MINI BRIOCHE PÉRIGOURDINE
MINI SAUCISSE EN BRIOCHE
MINI CROISSANT AU JAMBON
MINI QUICHE LORRAINE
MINI QUICHE AUX POIREAUX
MINI QUICHE AU SAUMON
MINI PIZZA AUX LÉGUMES
MINI CROQUE ANANAS
MINI PRUNEAUX AU BACON
MINI ABRICOT AU BACON
GOUGÈRE SAVOYARDE
GOUGÈRE BRIARDE
ACCRAS DE MORUE
BEIGNET DE CREVETTE
MINI SAMOUSSAS
MINI NEM
MINI ESCARGOTINE

1,90 € la pièce

BROCHETTE VOLAILLE TANDOORI
BROCHETTE GAMBAS CITRON VERT
BROCHETTE SAUMON AUX ÉPICES

Pièces froides

1,30 € la pièce

CRAQUANT MOUSSE DE FOIE GRAS ET SPÉCULOS
WRAPS SAUMON CIBOULETTE / WRAPS JAMBON BOURSIN
ASSORTIMENT DE 6 CHOIX DE CANAPÉS FINS SUR PAIN DE MIE
BLINIS SAUMON, CRÈME CIBOULETTE
MINI SANDWICH : CRUDITÉS/JAMBON SALADE/ROSBIF
MINI NAVETTE LUNCH CRÈME POIVRONS
BROCHETTES : TOMATE MOZZARELLA/ JAMBON ANANAS/ RAISINS FROMAGE

1,70 € la pièce

TARTARE DE THON
TARTARE DE SAUMON
CREVETTE ÉPICÉE ET DAIKON
VERRINE CHAIRE DE CRABE AUX AGRUMES-
MINI CASSOLETTES SAINT JACQUES AGRUMES
MINI CUILLÈRES PERLES MARINES
SOUPE DE BETTERAVE ACIDULÉE
BAGGELS SAUMON

Les plus

PAIN SURPRISE (60 TOASTS)

35.00 €

PAIN SUÉDOIS 60 TOASTS ASSORTIS

42.00 €

BRIOCHE RICHELIEU 30 TOASTS AU CRABE / OU AU SAUMON FUMÉ
/ OU AU FOIE GRAS

28.00 €

Buffet



Viandes froides

CHIFFONNADE DE ROSBIF 2 TRANCHES
& RÔTI DE PORC FROID 1 TRANCHE 6.80 €

GIGOT D'AGNEAU AUX HERBES PROVENÇALES 2
TRANCHES
& FILET DE VOLAILLE AU CURRY / OU LOUISIANE
1 PART 7.20 €

CÔTE DE BŒUF 1 TRANCHE
& JAMBON À L'OS RECONSTITUÉ 1 PART
(20 PERS. MIN) 9.80 €

MAGRET DE CANARD EN CHAUD FROID 1 PART
& RÔTI DE PORC FROID 1 TRANCHE 9.50 €

*ACCOMPAGNÉES DE SAUCES AU CHOIX
MAYONNAISE, TARTARE/ BÉARNAISE,
BARBECUE, MOUTARDE, SAUCE AUX FINES
HERBES, SAUCE AU CURRY*

Salades (200 G PAR PERSONNE)

PRIX NET TTC 2.85 € PAR PERSONNE

SALADE COLESLAW / GRECQUE FÊTA / NIÇOISE
AU THON / PIÉMONTAISE / STRASBOURGEOISE /
TABOULÉ/ SALADE CROZET

SALADE EXOTIQUE / PERLES MARINES AUX
ŒUFS DE SAUMON/

SALADE DE LENTILLES AUX LARDONS ET
SAUCISSE DE MORTEAU

SALADE THAÏ AU POULET, MANGUE, CREVETTES
/ MÉLI MÉLO TOMATES, COURGETTES, POIS
CHICHES, OIGNONS, LENTILLES VERTES,
LENTILLES CORAIL ROSES, MENTHE

SALADE WORLDOFF / SALADE FRAÎCHEUR,
OIGNON, TOMATE, PAMPLEMOUSSES, CRÈME
CITRONNÉ / SALADE DE PÂTES FRAÎCHES AUX
LÉGUMES/ TABOULÉ TUTTI FRUTTI
SALADE ALSACIENNE (CHOU, JAMBON,
FROMAGE)

D'AUTRES CHOIX SUIVANT LES SAISONS

Fromage

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS 4 CHOIX (MINIMUM 10 PERSONNES)

BRIE DE MEAUX AFFINÉ, CHÈVRE FRAIS, FOURME D'AMBERT, COMTÉ, BEURRE
42.50 € LE PLATEAU DE 10 PERSONNES
SUR PLATEAU OSIER

PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER BARTHÉLEMY 12 CHOIX (MINIMUM 30
PERSONNES) SELON SAISON ET AFFINAGE SUR PLATEAU OSIER NATUREL
210.00 € LE PLATEAU DE 30 PERSONNES



Entrées

Les poissons froids

DARNE DE SAUMON, SAUCE AUX CINQ ÉPICES SUR SALADE COLESLAW	8.80 €
SAUMON EN BELLEVUE (ENTIER) SAUCE HOMARDINE ET GARNITURE (12 PERS)	10.80 €
COLIN NORVÉGIEN SAUCE AUX FINES HERBES ET SA GARNITURE (12 PERS)	9.90 €
TARTARE DE DUO DE SAUMON AUX AGRUMES, JEUNES POUSSÉS	11.50 €
DEMI LANGOUSTE EN BELLEVUE ET SA GARNITURE	30.50 €
SAUMON GRAVLAX, POMME DE TERRE GRENAILLE ET ASPERGE VERTE, CONDIMENT MIEL MOUTARDE	12.90 €
OPÉRA DE SAUMON ET SA GARNITURE	9.80 €
ŒUF NORDIQUE AU SAUMON FUMÉ SUR FOND ARTICHAUT, SAUCE À L'ANETH	9.50 €
CHARTREUSE DE PÉTONCLES SUR SA MOUSSE DE POIS ET GUACAMOLE BOUQUET DE CREVETTES ET SA CRÈME LÉGÈRE CIBOULETTE	10.50 €

Les poissons à chauffer

MARMITE DE LA MER, SAUCE CHABLIS, CROQUANT DE LÉGUMES (CABILLAUD, SAUMON, ROUGET, MOULES, CREVETTES)	11.80 €
NOIX DE LOTTE, À L'ARMORICAINE	12.50 €
DOS DE CABILLAUD, SAUCE BEURRE BLANC	12.50 €
BROCHETTE DE GAMBAS AU CHORIZO SAUCE VIERGE ET SA MARAÎCHÈRE DE LÉGUMES	12.50 €

CONSIGNE CASSOLETTE – 10,00 € PAR UNITÉ



Entrées

Les viandes froides

PÂTÉ EN CROÛTE FOIE GRAS, COMPOTÉE D'OIGNONS	6.80 €
OPÉRA DE FOIE GRAS AUX POMMES CARAMÉLISÉES	7.90 €
OPÉRA DE FOIE GRAS AU CHUTNEY DE MANGUE	7.90 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD (30 g) CONFITURE DE FIGUES OU CONFITURE D'OIGNONS, BRIOCHE	15.50 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT (60 g) CONFITURE DE FIGUES OU CONFITURE D'OIGNONS, BRIOCHE	9.50 €

Les viandes à chauffer

TARTE BRIARDE (BRIE, CHAMPIGNONS)	4.50 €
TARTE SAVOYARDE AU REBLOCHON	4.50 €
TARTE BERRICHONNE AU CHÈVRE FRAIS	4.50 €
QUICHE AU SAUMON, ÉPINARDS	4.50 €
QUICHE AUX POIREAUX ET LARDONS	4.50 €
PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS, SAUCE PÉRIGUEUX	7.80 €
BRIOCHE PÉRIGOURDINE AU FOIE GRAS DE CANARD, SAUCE AU JUS DE TRUFFES, DEMI POIRE AIRELLES	9.50 €
FEUILLETÉ DE FOIE GRAS DE CANARD SUR LIT DE POIRE, SAUCE AU JUS DE TRUFFES, DEMI POIRE AIRELLES	10.50 €
TATIN DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ AUX FIGUES	12.50 €
MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS POÊLÉ SUR LIT DE POIRE, SAUCE PÉRIGUEUX, DEMI POIRE AUX AIRELLES	12,50 €

Plats



Plats du terroir

ACCOMPAGNÉES DE LÉGUMES ET FÉCULENTS

TARTIFLETTE SAVOYARDE AU REBLOCHON, CHARCUTERIE	10.50 €
POULET CHASSEUR AUX CHAMPIGNONS ET LARDONS	9.50 €
POULET BASQUAISE, RATATOUILLE DE LÉGUMES	9.50 €
COQ (CUISSÉ) AU VIN PINOT NOIR, LARDONS, LÉGUMES, POMME VAPEUR	10.50 €
LANGUE DE BŒUF, SAUCE PIQUANTE, PÂTES FRAÎCHES	10.80 €
BOURGUIGNON AU PINOT NOIR, LÉGUMES, LARDONS, POMME VAPEUR	10.50 €
BLANQUETTE DE VEAU, RIZ AUX CHAMPIGNONS, PETITS LÉGUMES	12.50 €
PETIT SALÉ AUX LENTILLES (SAUCISSE FUMÉE TRAVERS DEMI SEL, PALETTE DEMI-SEL)	8.90 €
ROUGAILLE SAUCISSE	
CHOUROUTE MAISON GARNIE, POMME VAPEUR	10.50 €
CHOUROUTE DE LA MER AUX TROIS POISSONS SAUCE AU BEURRE BLANC, POMME VAPEUR	16.50 €
PAËLLA VALENCIA AUX GAMBAS	14.50 €
CASSOULET TOULOUSAIN AU CONFIT DE CANARD	12.50 €
COUSCOUS ROYALE (BOULETTE, MERGUEZ, POULET)	16.90 €
CHILI CORNE CARNÉ (TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ, POULET AUX ÉPICES BEIGNET D'OIGNONS)	12.50 €
CONFIT DE JOUE DE PORC, SAUCE VIGNERONNE AUX ÉCHALOTES	11.50 €
CONFIT DE JOUE DE BŒUF, SAUCE MARCHAND DE VIN	13.50 €

Plats



Les viandes ACCOMPAGNÉES DE LÉGUMES ET FÉCULENTS

COLOMBO DE PORC À L'ANTILLAISE	9.50 €
SAUTE DE PORC PROVENÇALE À LA FARIGOULETTE	
JAMBON À L'OS EN CROÛTE SAUCE MADÈRE/SAUCE PORTO (20 PERSONNES)	14.50 €
FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE (12 PERS.) SAUCE À LA GRAINE DE MOUTARDE	12.50 €
CURRY D'AGNEAU, ANANAS	13.50 €
GIGOT D'AGNEAU VERT PRÉ, SAUCE AUX HERBES PROVENÇALES (MIN, 10 PERS)	13.50 €
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX HERBES, SAUCE ROMARIN	16.50 €
FILET DE BŒUF EN CROÛTE, SAUCE CHABLISIENNE, SAUCE AU POIVRE VERT SAUCE AU BLEU, SAUCE AUX MORILLES	16.80 €
FILET MIGNON DE VEAU EN CUISSON LENTE, SAUCE AUX MORILLES	16.50 €
MÉDAILLON DE VOLAILLE, SAUCE AUX MORILLES	11.50 €
CURRY DE VOLAILLE	10.50 €
SUPRÊME DE PINTADE RÔTIE, SAUCE FOIE GRAS	12.90 €
SUPRÊME DE PINTADE FAÇON ROSSINI AU FOIE GRAS, SAUCE PÉRIGUEUX	16.50 €
CONFIT DE CUISSE DE CANARD AUX PLEUROTÉS	13.50 €
FILETS DE CAILLE, SAUCE AU SÉSAME	16.50 €
TOURNEDOS DE CANARD, SAUCE MIEL ET THYM / DIJONNAISE AU CASSIS	16.50 €
FONDANT DE VEAU CONFIT, SAUCE JUS DE VIANDE	14.50 €



Desserts

Entremet (10/12 PARTS)

- CRAQUANT AU CHOCOLAT
- OPÉRA CHOCOLAT CAFÉ
- MACARON FRAMBOISE VANILLE
- DÉLICE POIRE CARAMEL
- FRAISIER EN SAISON
- FRAMBOISIER, CRÈME À LA PISTACHE OU VANILLE DE MADAGASCAR OU MOUSSE CHOCOLAT BLANC ET THÉ VERT
- LE FRUITIER - EXOTIQUE
- ABRICOTIER
- LE NOUGATINE (BISCUIT CHOCOLAT, CRAQUANT CHOCOLAT BLANC, CRÈME VANILLE, NOUGAT)
- LE ROYAL ORANGE (BISCUIT AUX BRISURES D'ORANGE CONFITES, CRAQUANT NOIR, MOUSSE LÉGÈRE À L'ORANGE) ET SON COULIS D'AGRUMES

35,00 € LE GÂTEAU

Dessert glacé (10/12 PARTS)

- DESSERT GLACÉ (10/12 PARTS)
- VACHERIN, TUILE, COULIS
PRALINÉ, FRUITS EXOTIQUES, FRAMBOISE,
- OMELETTE NORVÉGIENNE, TUILE
VANILLE, RHUM- RAISINS
- NOUGAT GLACÉ, COULIS, TUILE
- GÂTEAU GLACÉ DES ÎLES, COULIS, TUILE

35.00 € LA PIÈCE DE 10/12 PARTS

Pâtisserie (LA PART)

TARTE MULTI FRUITS	2.50 €
TARTE BOURDALOUE	2.60 €
TARTE CITRON MERINGUÉE	2.60 €
TARTE TATIN	3.00 €
TARTE AUX FRAISES (EN SAISON)	3.90 €
TARTE AUX FRAMBOISES	3.90 €

Pièce montée

CÔNE EN NOUGATINE	
2 CHOUX PAR PERSONNE	4.50 €
4 CHOUX PAR PERSONNE	7,50 €

Pièces

ASSORTIMENTS DE PETITS FOURS ET MINI	
TARTELETTES 6 CHOIX	1.20 € LA PIÈCE
MACARONS ASSORTIS 5 CHOIX	1.50 € LA PIÈCE
CANNELÉS DE BORDEAUX	1.20 € LA PIÈCE
ASSORTIMENT DE FINANCIERS	1.20 € LA PIÈCE
VERRINES : TIRAMISU, CRUMBLE	
TARTARE D'ANANAS	1.80 € LA PIÈCE
TARTARE DE MANGUE	1.80 € LA PIÈCE

Dessert individuel

- PARIS BREST	2.90 € LA PART
- TARTELETTE CHOCOLAT/CARAMEL	3.50 € LA PART

Boissons



Nos boissons softs

EAU MINÉRALE EVIAN 1.5L
EAU BADOIT 1L
COCA COLA 1.5L
JUS D'ORANGE BOCAL 1L

1.70 €
1.90 €
2.40 €
3.20 €

Nos vins

CÔTES DE THAU BLANC DOMAINE DE VILLEMARIN 75CL
PICPOUL DE PINET BLANC COTEAU LANGUEDOC 75 CL
BOURGOGNE BLANC CHARDONNAY 75CL

7.00 €
8.00 €
12.50 €

CÔTES DE THAU ROUGE DOMAINE DE VILLEMARIN 75CL
HAUTES CÔTES DE BEAUNE ROUGE 75CL

7.00 €
12.50 €

Nos champagnes

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT 75CL
CHAMPAGNE BRUT 75CL

14.00 €
28.00 €

Nos options (prix unitaire)

FORFAIT VAISSELLE EN DUR COMPRENANT NAPPAGE
ET SERVIETTE EN TISSÉ

6.50 € PAR PERSONNE

FORFAIT VAISSELLE EN DUR ET SERVIETTE EN TISSÉ
SANS NAPPAGE

5.00 € PAR PERSONNE

SERVICE / CUISINIER HORS CHARGE

180.00 € LA VACATION

POUR VOS COMMANDES C'EST TOUT SIMPLE !

Par Téléphone

01 64 45 80 60

Par Mail

assistante@groupe-depreytere.fr

commercial@groupe-depreytere.fr

*Indiquez le contenu de votre
commande, la date, l'horaire &
l'adresse de livraison*

Délai de commande

Les commandes doivent être passées au plus tard 72h avant 12h00. Une gamme réduite vous sera proposée, passé ce délai.

Modalités de règlement

Un règlement de 50% sera demandé pour toute validation de commande.

Conditions d'annulation

Toute annulation de commande devra être effectuée 48h00 avant 12h00. Dans le cas contraire, le règlement de la facture complète vous sera demandé.

LIVRAISONS

Frais de livraison

En fonction du km pour une commande de 150,00 € minimum

Entre 0km et 10km 30,00 €

Entre 11km et 20km 45,00 €

Entre 20km et 30km 80,00 €

Autres zones – Nous consulter

Tarifs valables du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00 et le samedi de 09h00 à 13h00
Sur demande le dimanche

Horaires de livraison

Les horaires de livraison devront être compris dans un créneauux d'1h00, du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00 et le samedi de 09h00 à 13h00
Sur demande le dimanche

*Au plaisir de
notre prochaine
collaboration !*