

TRAITEUR ~ PÂTISSIER
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

*Répondre à vos attentes, contribuer au raffinement de vos évènements,
des exigences qui conduisent l'équipe Delafosse Réceptions
à vous offrir le meilleur du métier de traiteur depuis 25 ans!*



NOTRE CARTE

Delafosse
Receptions

DELAFOSSE RECEPTIONS
ZA LES BOUTRIES
38 RUE DES CAYENNES
78700 CONFLANS-SAINTE-HONORINE
TEL: 01.39.19.25.08
FAX:01.34.90.95.71

BUFFET

MENU

CARTE

DESSERT

LA CARTE COCKTAIL

Les Pièces Cocktails Salées & Sucrées sont produites par 15 unités au minimum.



LES INCONTOURNABLES

0.80€ttc l'unité

Canapés : Concombre Fromage Blanc & Cerneau de Noix ~ Croque Chèvre aux Herbes du Jardin ~ Fromage Frais Ciboulettes & Noisette
Tomate & Œuf dur ~ Chiffonnette de Bayonne, Beurre & Abricot Sec

0.95€ttc l'unité

Canapés : Crevette, Ananas & Noix de Coco ~ Ecrevisse & Jeunes Pousses de Poireaux ~ Magret de Canard, St Morêt aux Amandes Grillées
Rouleau de Saumon Ail & Fines Herbes ~ Courgette & Asperges Safranées ~ Mousse de Canard & Figue sur Pain d'Epices
Mini Blinis Rollmops Tomate Confite & Jeunes Pousses

LES TENTATIONS

1.05€ttc l'unité

Finger de Radis Blanc & Anguille au Nori ~ Millefeuilles Italien ~ Crevette en Habit de Pomme Verte & Menthe Fraîche
Pressée Auvergnate ~ Pomme de Terre Rôti & Œuf de Caille Poêlé ~ Roulé de Choux Crevette Gingembre au Citron Vert

LES FANTAISIES

1.05€ttc l'unité

Maki de Courgette & Carotte, au Saumon Fumé ~ Pomme d'Amour au Foie Gras & Réduction Balsamique
Sucette Abricot Foie Gras Pain d'Epices ~ Millefeuilles Pain d'Epices Foie Gras Thym & Poivre
Sucette Pruneau Bleu & Noix

LES PICS GOURMAND

0.95€ttc l'unité

Tomate Cerise Bille de Mozzarella & Feuille de Basilic ~ Jambon de Bayonne Figue & Comté ~ Abricot Sec Bleu & Magret de Canard Fumé
Pomme Fruit & Magret Fumé ~ Œuf de Caille Saumon Fumé & Pavot ~ Crevette Ananas & Noix de Coco Râpées
Raisin Fromage de Chèvre & Eclats de Pistaches Vertes ~ Melon Bayonne & Feuille de Menthe (*selon saison*)

LES BUN'S

1.00€ttc l'unité

Mousse de Thon ~ Espadon Fumé & Beurre de Mangue ~ Saumon Fumé & Beurre Citronné ~ Mousse de Canard au Porto
Fromage de Chèvre au Miel & ses Pignons de Pins

1.50€ttc l'unité

Morceau de Foie Gras Fraise Réduction Balsamique

LA CARTE COCKTAIL

Les Pièces Cocktails Salées & Sucrées sont produites par 15 unités au minimum.

LES PETITS VERRES COCKTAIL

1.65€ttc l'unité

Tzatziki & son Eventail de Légumes Croquants ~ Emulsion de Coulis de Mangue au Shoyu & Crevette
Tartare aux 2 Saumons & Tomates Confites ~ Espuma de Betteraves & Saint-Jacques Poêlées
Crème d'Asperges & Chips de Lards Fumées ~ Tapenade de Poivrons Mousseline d'Avocats & Crème Fouettée Safran
Nougat de Chèvre au Pignons de Pins Grillés & Allumettes de Bayonne ~ Mascarpone & sa Comptée de Tomates

LES CUILLÈRES

1.65€ttc l'unité

Foie Gras au Confit d'Oignons & Crumble Pain d'Epices ~ Crevette Crème Shoyu Gingembre & Curry
Petite Poire & Mousse de Roquefort au Noix ~ Comptée Pomme & Rouleau de Magret Fumé Zestes d'Oranges

LES PAINS LOUIS XVI

48 Pièces

30.00€ le Pain

Fromage Frais & Fines Herbes
Jambon de Bayonne & Beurre
Mousse de Thon
Rillettes
Jambon Blanc & Beurre

36.00€ le Pain

Mousse de Canard au Porto
Saumon Fumé & Beurre
Roquefort aux Eclats de Noix
Foie Gras & Chutney de Figs
Crabe & Cerfeuil



LES BRIOCHES MOUSSELINE

64 pièces 42.00€ la Brioche

Crabe & Cerfeuil
Mousse de Canard au Porto
Filet de Poulet à l'Indienne
Saumon Fumé & Beurre

LA CARTE COCKTAIL

Les Pièces Cocktails Salées & Sucrées sont produites par 15 unités au minimum.

LES CROQ'CHAUDS

0.90€ttc l'unité

Mini Croque Monsieur ~ Mini Pizza ~ Mini Bouchée à la Reine ~ Mini Bouchée aux Fruits de Mer
Briochine Crabe & Coulis de Crustacés ~ Quiche Lorraine ~ Mini Crêpe Duxelles de Champignons ~ Mini Pâté de Canard au Porto
Mini Croissant Langoustine ~ Croustillant Saint-Jacques ~ Mini Tortilla Chèvre Basilic ~ Domino de Saumon à l'Aneth
Mini Feuillantine Volaille Curry ~ Croquant de Saumon à l'Aneth ~ Feuilleté Ris de Veau au Cèpes

LES PIC'CHAUDS

2.00€ttc l'unité

Filet de Poulet Caramélisé Sauce Soja ~ Chaud Froid d'Agneau à la Menthe ~ Granit Smith & Boudin Blanc Poêlé
Saint Jacques & Gambas aux Fruits ~ Agneau aux Amandes Grillées

SALEE SUCREE SALEE SUCREE SALEE SUCREE SALEE SUCREE SALEE SUCREE SALEE SUCREE SALEE SUCREE SALEE SUCREE SALEE SUCREE SALEE SUCREE

ANIMATIONS CULINAIRES SALEES SUCREES

Nous vous proposons pour vos réceptions plusieurs Animations Culinaires Salées & Sucrées, Succès garanti auprès de vos invités!

ANIMATION CULINAIRES SALEES

Entre Terre & Mer, Italienne, Bretonne, Gambas Poêlées, Foie Gras Maison, Foie Gras Poêlés, Magret, Créole,
Barbe à Papa Salée

ANIMATIONS CULINAIRES SUCRÉES

Plaisir d'Antan, Animation du Verger, Douce Fontaine, Animation Pop, Animation Rose, Animation Petits Choux

Les Animations impliquent la location du matériel nécessaire ainsi que l'intervention du personnel.



N'hésitez pas à nous consulter

LA CARTE COCKTAIL

Les Pièces Cocktails Salées & Sucrées sont produites par 15 unités au minimum.

Les Mignardises

COLLECTION PLAISIR

0.80€ ttc l'unité

Financier aux Amandes & sa Crème Légère Café ~ Mini Eclair au Café ~ Salambô au Kirsch
Dôme Mousse Passion sur Pain d'Epices ~ Choux à la Crème Pralinée & Amandes Grillées ~ Pistachio au Praliné
Macaronnade Framboise Pistache ~ Mini Crêpe à la Vanille Bourbon

COLLECTION AUTOUR DES FRUITS

0.85€ ttc l'unité

Mini Tartelette : Normande ~ Crème Citron ~ Ananas & Noix de Coco ~ Segments de Mandarines & Eclats de Pistaches
Framboises & Eclats de Pistaches ~ Caramel & Noix ~ Poire & son Crumble ~ Sucette Tatin aux Mille Saveurs

LES MACARONS « COLLECTION 2011 »

0.80€ ttc l'unité

Crème Pistache ~ Ganache Chocolat ~ Confiture Framboises ~ Caramel Salé ~ Marmelade Mûre ~ Cassis

COFFRET 25 Macarons « Collection 2011 » 23.00€ ttc le coffret

COLLECTION AUTOUR DU CHOCOLAT

1.00€ ttc l'unité

Baccara ~ Opéra ~ Mini Eclair au Chocolat ~ Mini Tartelette Chocolat & sa Marmelade à l'Orange Amer ~ Papillote au Chocolat Noir
Papillote Praliné Enfeuillé de Chocolat au Lait ~ Club Pain d'Epices, Ganache Pralinée, Rosace Chocolat Noisette
Mini Crêpe au Chocolat ~ Pain d'Epices au Chocolat Blanc & Zestes d'Oranges ~ Pomme d'Amour au Chocolat Noir sur Coco
Mini Snobinette Banane Caramélisée & ses Eclats de Nougatine ~ Physalis au Chocolat Blanc sur son Diamant

Les Petits Verres Cocktail

COLLECTION DÉLICE SUCRE

1.65€ ttc l'unité

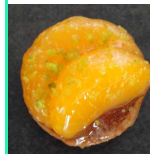
Salade de Fruits au Sirop Léger Vanille ~ Méli Mélo de Fraises & Framboises au Sirop Léger (*selon saison*)
Petits Pots de Crème Brûlée aux Fruits Rouges ~ Petit Verre Royal « Mousse Cassis, Coulis de Thé à la Vanille »
Verrine Chocolat au Lait Caramel Eclats de Nougatine ~ Verrine Chocolat Noir sur sa Marmelade Orange
Petits Pots de Mousse Chocolat Blanc Brisures de Smarties ~ Petit Verre Compotée de Rhubarbes & Fraises

LES COFFRETS...*Laissez vous tenter par la sélection de nos chefs*

COFFRET LE SUCCULENT

Coffret Le Succulent, 30 pièces : 25.00€
Coffret Le Succulent, 60 pièces : 47.00€

Canapé Crevette Ananas & Noix de Coco
Canapé Magret de Canard, St Môret aux Amandes Grillées
Canapé Mousse de Canard & Figue sur Pain d'Epices
Canapé tomate & Œuf Dur
Millefeuilles Italien
Millefeuille Pain d'Epices Foie Gras Thym & Poivre
Crevette en Habit de Pomme Verte & Menthe Fraîche
Pic tomate Cerise Bille de Mozzarella & Feuille de Basilic
Maki de Courgette & Carotte au Saumon Fumé
Pic Jambon de Bayonne Figue & Comté



COFFRET LE CROUSTILLANT

Coffret Le Croustillant, 30 pièces : 23.00€
Coffret Le Croustillant, 60 pièces : 43.00€

Croque Monsieur
Mini Pizza
Mini Bouchée à la Reine
Quiche Lorraine
Briochine Crabe & Coulis de Crustacés
Mini Crêpe Duxelles de Champignons
Mini Croissant Langoustine
Mini Pâté de Canard au Porto
Croustillant Saint-Jacques
Mini Tortilla Chèvre Basilic

COFFRET LE MILLE DÉLICES

Coffret Le Mille Délices, 30 pièces : 23.00€
Coffret Le Mille Délices, 60 pièces : 43.00€

Dôme Mousse Passion sur Pain d'Epices
Choux à la Crème Pralinée & Amandes Grillées
Mini Crêpe Vanille Bourbon
Mini Tartelette Crème Citron
Sucette Tatin aux Milles Saveurs
Macaronnade Framboise Pistache
Mini Tartelette Segments de Mandarine & Eclats de Pistaches
Papillote au Chocolat Noir
Opéra
Mini Snobinette Banane Caramélisée & ses Eclats de Nougatine

LES COCKTAILS SUR MESURE...

A partir de 15 personnes.

*Nous vous proposons des Cocktails Salés & Sucrés Créés sur Mesure
par Nos Chefs Cuisiniers & Pâtissiers...
6 pièces, 8 pièces, 12 pièces, 15 pièces, 20 pièces & 25 pièces.*

N'hésitez pas à nous consulter!

BUFFET FROID ~ A PARTIR DE 15 PERSONNES

SALADES COMPOSEES

Salade Piémontaise

« Pommes de Terre, Tomates, Œufs, Cornichons, Dés de Jambon Blanc, Mayonnaise »

Pain de Poissons aux Poivrons Doux Sauce Cocktail

Salade Safari

« Riz, Surimi, Ananas, Dinde, Raisins, Tomates, Vinaigrette »

PIÈCES DE BUFFET

La Présentation de Charcuteries

« Jambon de Bayonne, Jambon de Paris, Saucisson à l'ail, Rosette, Andouille de Vire, Rillettes Pur Porc, Pâté Basque, Cornichons & Beurre »

Duo de Viandes Froides

Rôti de Bœuf & Poulet Rôti Accompagnés de Moutarde & Mayonnaise

PLATEAU DE FROMAGES

Brie de Meaux, Comté Fruité & Beurre

DESSERT

Tarte Paysanne aux Fruits de Saison

PAIN

Pain de Campagne Tranché

18.00€ par personne

LE CLASSIQUE

BUFFET FROID ~ A PARTIR DE 15 PERSONNES

LES ENTRÉES

Trilogie de Légumes au Saumon Fumé Ail & Fines Herbes

Tortilla Fêta, Rocamadour & ses Tomates Confites

Coque Bambou de Filet de Rouget à la Niçoise

Farandole d'Asperges au Jambon de Bayonne & Copeaux de Parmesan

Ou...

Présentation de Brochette de Melon au Jambon de Bayonne (*selon saison*)

PIÈCES DE BUFFET

Les Viandes Froides

Poulet Rôti, Gigot d'Agneau au Thym

Accompagné de Moutarde & Mayonnaise

&

Poisson

Darne de Saumon à la Parisienne

« Filet de Saumon Roulé & Poché dans son Fumet, Sauce Cocktail »

&

Médaille Haricots Verts, Echalotes Confites,

Surmonté de sa Gelée aux Herbes

PLATEAU DE FROMAGES DE FRANCE

Camembert, Roquefort, Chèvre, Livarot, Munster & Beurre

DESSERT

Entremets sur Socle avec une Décoration de Fleurs en Sucre & ses Fontaines Lumineuses

(à choisir dans la Carte des Desserts)

Ou...

Pièce Montée 3 Choux par Personne & son Décor de Fleurs en Sucre & Dragées

PAIN

Pain de Campagne Tranché

26.00€ par personne

Possibilité de remplacer les Pièces de Buffet par un Plat Chaud, prévoir un supplément de 3.00€ à 7.00€ suivant le choix de votre plat

LE CHARMANT

BUFFET FROID ~ A PARTIR DE 15 PERSONNES

LES ENTRÉES

Marbré de Saint-Jacques à l'Oseille

Coque Bambou Œuf Mollet & Gésiers Confits sur Salade Folle

Coupe Cristal de Cocktail d'Avocat aux Crevettes, Sauce Antiboise

Petites Chiffonnades de Jambon de Bayonne & sa Rosace de Mousse de Canard
(3 Chiffonnades par Personne)

PIÈCES DE BUFFET

Symphonie de Viandes Froides

Rôti de Bœuf, Noix de Veau Braisée, Poulet Rôti au Four
Accompagné de Moutarde & Sauce aux Fines Herbes

&

Poisson

Filet de Saumon en Bellevue

« Filet de Saumon Poché, Glacé, ½ Œuf Mimosa, Sauce Verte »
&

Bavarois d'Asperges Vertes

MOSAÏQUE DE FROMAGES

Brie, Chèvre, Comté & Roquefort sur Toast (3 par Personne)

DESSERT

Entremets sur Socle avec une Décoration de Fleurs en Sucre & ses Fontaines Lumineuses
(à choisir dans la Carte des Desserts)

Ou...

Pièce Montée 3 Choux par Personne & son Décor de Fleurs en Sucre & Dragées

PAIN

Pain de Campagne Tranché

29.00€ par personne

Possibilité de remplacer les Pièces de Buffet par un Plat Chaud, prévoir un supplément de 1.00€ à 5.00€ suivant le choix de votre plat

LE DELICAT

BUFFET FROID ~ A PARTIR DE 15 PERSONNES

LES ENTRÉES

Présentation de Foie Gras de Canard au Torchon & son Chutney de Figues

Damier de Saint-Jacques & Pommes Vertes, Huile de Truffes

Antipasti de Légumes Grillés Marinés à l'Huile d'Olives dans son Verre Bodega

Blinis Maison Surmonté de Saumon Fumé, sa Crème Acidulée aux Herbes

PIÈCES DE BUFFET

Faux Filet en Fines Tranches

Sur sa Salade de Pommes de Terre aux Oignons Rouges
&

Filet de Bar Glacé à la Royale Sauce Crustadine
« Filet de Bar Poché, Rehaussé de 2 Mousselines de
Poissons Blancs, Aromatisés Fines Herbes & Brocolis »
&

Rosace de Côte d'Agneau sur son Lit de Champignons des Bois

PLATEAU DE FROMAGES DE FRANCE

Camembert, Roquefort, Chèvre, Livarot, Munster, Beurre sur Salade Assortie & Cerneaux de Noix

DESSERT

Cascade d'Entremets Maison Présentée sur Socle & son Décor de Fleurs en Sucre
Ou...

Pièce Montée 3 Choux par Personne & son Décor de Fleurs en Sucre & Dragées
(à choisir dans la Carte des Desserts)

PAIN

Pain de Campagne Tranché

39.00€ par personne

Possibilité de remplacer les Pièces de Buffet par un Plat Chaud

L'ENVOUTANT

MENU ~ A PARTIR DE 10 PERSONNES

LE DÉLICE

25.00€ par personne

ENTREE AU CHOIX

Duo d'Asperges & Cœurs de Palmiers sur Pain Toasté,
sa Déclinaison de Fromages de Chèvre aux 3 Saveurs

Ou...

Lasagne à la Scandinave façon Opéra

Ou...

Marinade des Caraïbes dans sa Porcelaine

PLAT AU CHOIX

Noisette de Filet de Cochon au Miel & Epices Douces,
Parmentière au Beurre Salé & Tarte Arlésienne

Ou...

Tulipe de Filet de Saumon aux Deux Herbes (Aneth & Oseille) Mousseline de Poissons, Duo de Riz aux Légumes

Ou...

Magret de Canard en Effeillé, Jus de Figs & Epices, Gratin Framcomtois en Ecailles de Courgettes

FROMAGE

Assiette de Brie Fermier & Comté Fruité sur Lit de Salade Mêlée

DESSERT

*Tartes aux choix (*voir Carte des Desserts*)

PAIN

2 Pains Pavés par personne

**Hors Tarte aux Framboises Fraîches*

MENU ~ A PARTIR DE 10 PERSONNES

LE TENTATION

31.00€ par personne

ENTREE AU CHOIX

Gourmandise de Crabe aux Légumes Maraîchers & ses Agrumes

Ou...

Foie Gras Maison au Torchon, Chutney de Mangues & Figues,
ses Pains Toastés

Ou...

Les 3 Saint-Jacques façon Plancha, Endive Braisée
& Suc de Betteraves

Ou...

Plaisir d'Effiloché de Bar Poché aux Senteurs d'Huile de Noix, Doucette en Salade

Ou...

Millefeuille des Gourmets au Foie Gras

PLAT AU CHOIX

Palet de Veau au Marsala, Gratin de Tagliatelles Napolitaine, Jeunes Pousses d'Épinards Crémés

Ou...

Suprême de Volaille Braisée Rôti aux Morilles, Fondant de Pommes de Terre au Foie Gras, Poêlée de Légumes d'Antan

Ou...

Carré d'Agneau, 3 côtes, Rôti au Jus de Thym, Galette de Pommes de Terre Paillason, sa Couronne de Courgettes au Jus

Ou...

Filet de Canette au Four, Fondant d'Abricot au Foie Gras, Bouquet de Légumes Verts, Tatin de Petit Paris & Girolles aux Herbes

FROMAGE AUX CHOIX

Assiette de brie AOC, Comté, Pont L'évêque sur Salade aux Amandes

Ou...

Assiette de Livarot, Reblochon, Ste Maure de Touraine
Sur Salade aux Noix

DESSERT

Entremets sur Socle avec une Décoration de Fleurs en Sucre & Fontaines Lumineuses

Ou...

Pièces Montées 3 Choux par personne & son Décor de Fleurs en Sucre & Dragées

PAIN

2 Pains Pavés par personne

MENU ~ A PARTIR DE 10 PERSONNES

LE CULINAIRE

37.00€ par personne

ENTREE AU CHOIX

La Pomme Tatin, Escalope de Foie Gras de Canard Poêlé & Cèpes Confits

Ou...

Feuilleté Saint-Jacques en Tombé d'Épinards Jus Safrané & Pointes d'Asperges Vertes

Ou...

Duo de Betteraves Rouges & Oranges Surmonté de Homard, sa Sucrine & Vinaigrette Safranée

PLAT AU CHOIX

Filet de Bœuf en Croûte au Foie Gras & Cèpes, Pomme d'Amour en Broche de Romarin
& sa Corolle de Légumes Confits aux Herbes du Jardin

Ou...

Mignon de Lotte aux Langoustines & Coriandre, Risotto aux Fruits de Mer & ses 3 Légumes à l'Anglaise
(Brocolis, Pommes de Terre, Carottes)

Ou...

Canon de Filet d'Agneau Rosé, Sauce Légère au Basilic, Pressée de Légumes (oignons, tomates, aubergines, courgettes,
fleurs de thym) & sa Polenta Crémeuse aux Eclats de Noisettes Torréfiées

FROMAGE AUX CHOIX

Assiette de brie AOC, Comté, Pont L'évêque sur Salade aux Amandes

Ou...

Assiette de Livarot, Reblochon, Ste Maure de Touraine sur Salade aux Noix

DESSERT

Entremets sur Socle avec une Décoration de Fleurs en Sucre & Fontaines Lumineuses

Ou...

Pièces Montées 3 Choux par personne & son Décor de Fleurs en Sucre & Dragées

PAIN

2 Pains Pavés par personne

MENU ~ A PARTIR DE 10 PERSONNES

LE GASTRONOME

43.00€ par personne

2 ENTREES AUX CHOIX

Gourmandise de Crabe aux Légumes Maraîchers & ses Agrumes

Ou...

Les 3 Saint-Jacques façon Plancha, Endive Braisée & Suc de Betteraves

Ou...

Duo de Betteraves Rouges & Oranges Surmonté de Homard, sa Sucrine & Vinaigrette Safranée

Ou...

Entrées Chaudes

La Pomme Tatin, Escalope de Foie Gras de Canard Poêlé & Cèpes Confits

Ou...

Feuilleté Saint-Jacques en Tombé d'Épinards Jus Safrané & Pointes d'Asperges Vertes

PLAT AUX CHOIX

Palet de Veau au Marsala, Gratin de Tagliatelles Napolitaine, Jeunes Pousses d'Épinards Crémés

Ou...

Carré d'Agneau, 3 côtes, Rôti au jus de Thym, Galette de Pommes de Terre Paillasson, sa Couronne de Courgettes au Jus

Ou...

Filet de Bœuf en Croûte au Foie Gras & Cèpes, Pomme d'Amour en Broche de Romarin
& sa Corolle de Légumes Confits aux Herbes du Jardin

Ou...

Canon de Filet d'Agneau Rosé, Sauce Légère au Basilic, Pressée de Légumes
& sa Polenta Crémeuse aux Eclats de Noisettes Torréfiées

FROMAGE AUX CHOIX

Assiette de brie AOC, Comté, Pont L'évêque sur Salade aux Amandes

Ou...

Assiette de Livarot, Reblochon, Ste Maure de Touraine sur Salade aux Noix

DESSERT

Entremets sur Socle avec une Décoration de Fleurs en Sucre & Fontaines Lumineuses

Ou...

Pièces Montées 3 Choux par personne & son Décor de Fleurs en Sucre & Dragées

PAIN

2 Pains Pavés par personne

A LA CARTE ~ A PARTIR DE 6 PERSONNES

LES ENTRÉES

Duo d'Asperges & Cœurs de Palmiers sur Pain Toasté, sa Déclinaison de Fromages de Chèvre aux 3 Saveurs	10.00€
Lasagne à la Scandinave façon Opéra <i>(Lasagne, mascarpone aux Herbes du Jardin, Courgettes, Saumon Gravlax)</i>	10.00€
Marinade des Caraïbes dans sa Porcelaine <i>(Méli Mélo Papaye~Mangue aux Gambas Sautées, Crabe & Vinaigrette au Zestes d'Agrumes)</i>	11.50€
Gourmandise de Crabe aux Légumes Maraîchers & ses Agrumes	12.50€
Foie Gras Maison au Torchon, Chutney de Mangues & Figues, ses Pains Toastés	11.50€
Millefeuilles des Gourmets au Foie Gras <i>(Pain d'Epices, Fond d'artichaut, Foie Gras, Filet de Poulet, Gelée au Porto)</i>	12.50€
Les 3 Saint-Jacques façon Plancha, Endive Braisée & Suc de Betteraves	12.00€
La Pomme Tatin, Escalope de Foie Gras de Canard Poêlé & Cèpes Confits <i>(A servir chaud)</i>	14.00€
Plaisir d'Effiloché de Bar Poché aux Senteurs d'Huile de Noix, Doucette en Salade	13.00€
Duo de Betterave Rouge & Orange Surmonté de Homard, sa Sucrine & Vinaigrette Safranée	16.00€
Feuilleté Saint-Jacques en Tombé d'Epinards Jus Safrané & Pointes d'Asperges Vertes <i>(A servir chaud)</i>	14.00€

A LA CARTE ~ A PARTIR DE 6 PERSONNES

LES PLATS

Noisette de Filet de Cochon au Miel & Epices Douces, Parmentière au Beurre Salé & Tarte Arlésienne	11.00€
Tulipe de Filet de Saumon aux deux Herbes (Aneth & Oseille) Mousseline de Poissons, Duo de Riz aux Légumes	11.00€
Magret de Canard en Effeillé, Jus de Figs & Epices, Gratin Framcomtois en Ecailles de Courgettes	12.00€
Filet de Canette au Four, Fondant d'Abricot au Foie Gras, Bouquet de Légumes Verts, Tatin de Petit Paris & Girolles aux Herbes	12.50€
Carré d'Agneau, 3 côtes, Rôti au jus de Thym, Galette de Pommes de Terre Paillasson, sa Couronne de Courgettes au Jus	13.00€
Suprême de Volaille Braisée Rôti aux Morilles, Fondant de Pommes de Terre au Foie Gras, Poêlée de Légumes d'Antan	13.00€
Palet de Veau au Marsala, Gratin de Tagliatelles Napolitaine, Jeunes Pousses d'Epinards Crémés	13.00€
Canon de Filet d'Agneau Rosé, Sauce Légère au Basilic, Pressée de Légumes (oignons, tomates, aubergines, courgettes, fleurs de thym) & sa Polenta Crémeuse aux Eclats de Noisettes Torréfiées	14.00€
Noisette de Filet de Veau au Safran, Aumônière de Champignons Forestiers, Ecrasé de Pommes de Terre Ciboulette	14.00€
Filet de Bœuf en Croûte au Foie Gras & Cèpes, Pomme d'Amour en Broche de Romarin & sa Corolle de Légumes Confits aux Herbes du Jardin	14.00€
Mignon de Lotte aux Langoustines & Coriandre, Risotto aux Fruits de Mer & ses 3 Légumes à l'Anglaise (Brocolis, Pommes de Terre, Carottes)	15.00€

A LA CARTE

LES FROMAGES

- Assiette de Livarot, Reblochon, Ste Maure de Touraine sur Salade aux Noix 4.00€ par personne
- Assiette de brie AOC, Comté, Pont L'évêque sur Salade aux Amandes 4.00€ par personne
- Le Plateau de Fromages de France (*minimum 10 personnes*)
«Camembert, Roquefort, Chèvre, Livarot, Munster & Beurre » 4.50€ par personne

A LA CARTE

LES PLATS UNIQUES

- Paëlla** 12.50 € par personne
Poulets, calamars, moules, langoustines, chorizos, poivrons, petits pois, tomates, riz
- Le Gigot** 13.00 € par personne
Gigot d'Agneau en Colombo, Gâteau de Riz Mangue Verte & Fruits Exotiques, Patates Douces au Lard
- Choucroute Alsacienne** 12.00€ par personne
Choucroute, Pommes de Terre, Saucisses, Lards Fumés, Palettes Fumées
- La Cocotte de Veau** 12.00€ par personne
Cocotte de Veau à la Graine de Moutarde, Riz Pilaf
- Couscous Royal** 14.00 € par personne
Semoules, agneaux, poulets, merguez, courgettes, carottes, navets, oignons, poivrons rouges, pois chiches, coriandre, coulis de tomates, raisins secs

A LA CARTE

LES TARTES

A PARTIR DE 6 PERSONNES



Tarte Paysanne (*Fond de Pâte Feuilletée, Crème d'Amandes*) 2.75€ la part
(*Poires, Pommes, Pêches, Quetsches, Abricots, Mirabelles*)

Tarte Citron Meringuée (*Fond de Pâte Sablée*) 3.00€ la part
(*Crème Citron, Meringue à l'Italienne*)

TARTES SAVEURS PRINTEMPS-ÉTÉ (DU 15 MARS AU 30 SEPTEMBRE)

Tarte aux Fraises 3.00€ la part
(*Fond de Pâte Sablée, Crème d'Amandes, Crème Légère à la Vanille, Fraises*)

Tarte aux Framboises 5.00€ la part
(*Fond de Pâte Sablée, Crème d'Amandes, Crème Légère à la Vanille, Framboises Fraîches*)

Tarte Tutti-Frutti 3.00€ la part
(*Fond de Pâte Sablée, Crème d'Amandes, Crème Légère à la Vanille, Cocktail de Fruits de Saison*)

Tarte Ninon aux Pêches 3.00€ la part
(*Fond de Pâte Sablée, Crème d'Amandes Pistaches, Crème Chiboust, Pêches au Sirop, Marmelade de Framboises*)

TARTES SAVEURS AUTOMNES-HIVER (DU 1^{ER} OCTOBRE AU 15 MARS)

Tarte Poire Chocolat 3.00€ la part
(*Fond de Pâte Sablée, Crème d'Amandes, Poires, Pépites de Chocolat Noir*)

Tarte au Chocolat 3.00€ la part
(*Fond de Pâte Sablée, Ganache au Chocolat Délicatement Parfumé au Café*)

Soufflé Normand 3.00€ la part
(*Fond de Pâte Feuilletée, Pommes Caramélisées au Beurre, Crème Chiboust*)



A LA CARTE

A PARTIR DE 6 PERSONNES ~ 3.75€ LA PART

LES ENTREMETS



AUTOUR DU CHOCOLAT

3 Chococats

Biscuits Chocolat, Mousse au Chocolat Noir, Mousse au Chocolat au Lait, Mousse au Chocolat Blanc

Papillote au Chocolat

Meringue aux Amandes & Mousse Chocolat, Enfeuillé de Chocolat Noir

Cœur Frivole

Biscuit Léger aux Amandes, Mousse au Chocolat, Crème Anglaise & Fraises des Bois

Opéra

Biscuit Joconde, Crème Légère au Café, Ganache au Chocolat, Glaçage Chocolat, Feuille d'or

AUTOUR DU MACARON

Opale

Biscuit Macaron, Bavaroise Vanille, Crème Brûlée Pistache aux Eclats de Framboises



Succès

Succès aux Amandes, Crème douceur au Pralinée Amandes & Noisettes, Eclats de Nougatines

A LA CARTE

A PARTIR DE 6 PERSONNES ~ 3.75€ LA PART

LES ENTREMETS

AUTOUR DES FRUITS

Délice Amande & Fraises des Bois

Biscuit Dacquoise, Bavaroise Amande, Coulis de Fraises, Fraises des Bois, Crumble

Courchevel

Biscuit Aromatisé Framboise, Crème Légère aux Framboises, Décor de Crêpes & Framboises Entières

Royal

Biscuit aux Amandes, Coulis de Thé à la Vanille, Mousse Cassis au Romarin

Pina Pesca

Biscuit Cuillère, Brunoise d'Ananas, Mousse Pêche Cannelle

SAVEURS PRINTEMPS – ETÉ (DU 15 MARS AU 30 SEPTEMBRE)

Fraisier

Biscuit Amandes, Crème Mousseline Vanille, Fraises

Framboisier

Biscuit Amandes, Crème Mousseline Vanille, Framboises

Griottin

Biscuit Cuillère au Kirsch, Mousse Mascarpone, Crème Anglaise & ses Griottes

A LA CARTE

LES ENTREMETS

A PARTIR DE 6 PERSONNES ~ 3.75€ LA PART

SAVEURS AUTOMNE-HIVER (DU 1^{ER} OCTOBRE AU 15 MARS)

Papillote Pralinée

Meringue aux Amandes & Mousse Pralinée Enfeuillé de Chocolat au Lait

Trésor

Dacquoise aux Amandes, Bavaroise au Caramel, Coulis de Caramel aux Eclats de Nougatine

GÂTEAUX D'EXCEPTION

Nous vous proposons nos Entremets sur 2 types de socle

- ★ Entremets sur Socle avec une Décoration de Fleurs en Sucre & Fontaines Lumineuses (4.50€)
- ★ Entremets sur Socle avec une Décoration Personnalisée étudié en Collaboration avec Nos Pâtisseries (Nous consulter)

Bougies Chiffres : 3.00€ l'unité

Fontaines Lumineuses 45 secondes : 2.00€ l'unité

Plaque Anniversaire en Pâte d'Amandes : 1.50€ l'unité

Plaque Anniversaire en Nougatine : 2.50€ l'unité

Sujet Baptême / Sujet Marié : 10.00€ l'unité



PIÈCES MONTÉES

CROQUEMBOUCHE 3 CHOUX PAR PERSONNE

Pièce Montée de 15 à 34 Personnes
(5.00€ par personne)

Pièce Montée Supérieure à 35 Personnes
(4.00€ par personne)

« Petits Choux Garnis de Crème Légère à la Vanille, Nougatine, Caramel, Dragées, Décor de Fleurs en Sucre »

Plusieurs Parfums à Votre Disposition

Forme Personnalisée (nous consulter)

PYRAMIDE DE MACARONS

120.00€

Pyramide de 40cm comprenant 100 Macarons Piqués

PYRAMIDE DE FRUITS

120.00€

Pyramide de 40cm comprenant 100 Brochettes de Fruits Frais de Saison



LES BOISSONS SOFTS & ALCOOLISEES

BOISSONS SOFTS

Maxi Coca-Cola 1.5L	3.00€
Maxi Coca-Cola Light 1.5L	3.00€
Maxi Badoit 1L	2.50€
Maxi Eaux Minérales 1.5L	1.50€
Eaux Minérales 0.50L	1.25€
Perrier Bouteille Verre 0.75L	2.50€
Jus d'Orange Bocal 1L	3.00€
Pur Jus de Pomme 1L « Sélection Delafosse Réceptions »	4.00€
Pétillant de Fraises 1L « Sélection Delafosse Réceptions »	5.00€

BOISSONS CHAUDES

Café*	1.00€
Thé*	1.00€
Café'pack (1 thermos isotherme de café, sucres, 10 tasses jetable, agitateurs)	25.00€
Thé'pack (1 thermos isotherme de thé, sucres, 10 tasses jetable, agitateurs)	25.00€

*Café & Thé :
prévoir la location de la machine à café / bouilloire

LA CAVE

Vin Blanc: Moulin de Launay 2009 « Entre deux Mers »	8.50€
Vin Rouge :	
Château du Piras 2006 « Première Côte de Bordeaux »	8.00€
Château de l'Hermitage de la Garenne 2006, « Puisseguin Saint Emilion »	14.00€
Vin Rosé : Côte du Luberon « Silence des Anges 2007 »	7.50€
Mousseux « Baron de Clary »	4.75€
Champagne :	
Champagne Brut Pierre Mignon Prestige	25.00€
Champagne Brut Henri Abelé	28.00€

LA GLACE

Sac Glaçons de 10 kg	14.00€
Sac Glaçons de 20 kg	22.00€





LE MATÉRIEL & LA VAISSELLE EN LOCATION

Tables : (nous consulter pour autres dimensions)

Buffet de 2,00 x 0,90m (15.00€ l'unité)

Tables rectangulaires 200 x 80 cm (8 personnes) (13.00€ l'unité)

Tables rondes de 150 cm (8/10 personnes) (14.00€ l'unité)

Nappage: (nous consulter pour les dimensions)

Tarif établi selon les dimensions & collection

Nappes Tissus Blanc / Jetable

Nappes Tissus Couleurs / Jetable

Serviettes Tissus de Table / Jetable

Forfait Cocktail comprenant: 1 flûte par personne et 1 tumbler par personne (0.80€ par personne)

Forfait Vaisselle comprenant par personne: 2 grandes assiettes, 2 petites assiettes,
4 verres (eau, rouge, blanc & flûte), 1 couteau de table, 1 fourchette de table,
2 couteau à entremets (entrée & fromage), 2 fourchettes à entremets (entrée & fromage) & 1 cuillère à dessert

} (5.50€ par personne)

Forfait café comprenant: 1 tasse , 1 soucoupe et 1 cuillère à café par personne (1.20€ par personne)

Chaises : (nous consulter pour autres modèles)

Chaises pliantes capitonnées velours rouge ou noir (4.50€ l'unité)

Chaises de jardin square pliantes (5.75€ l'unité)

Chaises blanches plastique empilables (3.00€ l'unité)

Chaises Napoléon Dorée assise rouge, grise, noire, blanche (8.50€ l'unité)

Nous assurons également la fourniture :

Matériel Office pour le Personnel (plateaux, couverts de service..)

Matériel de Cuisine (étuve, chaffing-dish, machine à café...)

Le Service :

Une Equipe de Professionnels, se met à votre service!

Prestation Maîtres d'Hôtel / Cuisiniers

ILS NOUS FONT CONFIANCE....



Yvelines
Conseil général



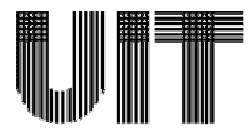
CCI
Chambre de commerce et d'industrie
Versailles Val-d'Oise / Yvelines



CONSEIL GÉNÉRAL
DU VAL D'OISE



Crédit Mutuel
Banque à qui parler



Conditions Générales de Vente

Les devis sont établis gratuitement.

Toutes commandes impliquent l'adhésion à nos conditions générales de vente.

Les prix indiqués sur le devis correspondent aux tarifs en cours.

Condition de Paiement

Les règlements sont à effectuer à réception de facture, pour tout types de réceptions.

Les Produits :

Les Pièces sélectionnées sont susceptible d'être remplacé par le service production, en fonction de la saison et de la qualité des matières premières disponibles à l'achat.

Prestation sans service :

Pour toute demande de mise en place sur réception, ce service sera assuré par une prestation Maître d'hôtel.

Les boissons alcoolisées, Le matériel, le transport supportent la TVA à 19,6%, les produits de fabrication et les boissons sans alcool supportent la TVA 7%.

Les prestations avec service (fourniture de personnel) supportent la TVA 7% sur l'ensemble sauf sur les alcools (19,6 %)

Toutes commandes doivent être confirmées par fax ou par courrier et accompagnées d'un acompte de 30% à 50% du prix TTC.

Le solde doit nous être payé à réception de la facture.

Responsabilité

La Société Delafosse est exonérée de toute responsabilité en cas d'inexécution totale ou partielle du contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeure.

Sont notamment considérés comme événement de cette nature : tous sinistres accidentels ou catastrophiques, la grève totale ou partielle

ou toute mesure émanant de l'autorité administrative ou des pouvoirs publics,

dans la mesure ou ces événements

rendent impossibles l'exécution du contrat ou empêche son exécution normale.

En cas de vol sur réception la Société Delafosse ne peut pas être tenue pour responsable.

Les casses éventuelles du matériel sont à la charge du client.

Litige :

Tout litige qui n'aurait pu être à l'amiable entre les parties sera de la compétence du tribunal de lieu de situation de la Société Delafosse.

Prestation :

Le nombre de convives doit nous être signalé une semaine avant la réception.

Une modification est possible pour des personnes supplémentaires délai maximum 72 heures avant réception.

Annulation :

L'article L. 121-20-02 du code de la consommation prévoit que, sauf si les parties en sont convenues autrement,

le consommateur ne bénéficie pas de la faculté de se rétracter pour les contrats :

De fournitures de biens confectionnés selon les spécifications du consommateur ou nettement personnalisés ou qui, du fait de leur nature,

ne peuvent être réexpédiés ou sont susceptibles de se détériorer ou de se périmer rapidement

(Exemple : vente de denrées périssables).

Une Annulation, pour toutes causes (y compris intempéries) :

48h00 à l'avance vous sera facturés 50% de la somme totale de la prestation.

24h00 à l'avance vous sera facturé de la totalité de la prestation.

NOTRE PRIORITÉ : LA QUALITÉ
EN 2006, OBTENTION DE L'AGRÈMENT SANITAIRE EUROPÉEN

FR
78.172.004
CE