

Delafosse
traiteur - pâtissier réceptions

PLATEAUX REPAS

TRADITION - BUSINESS



WWW.DELAFOSSE-RECEPTIONS.FR
TÉL: 01.34.43.67.00

PLATEAUX REPAS

PLATEAUX TRADITION

18.50€ HT

CARAMEL

Salade de risoni au thon

pâte, thon, poivrons, tomates

**

Filet de poulet, poêlée de légumes et tomates confites au thym

**

Chèvre et beurre

**

Crêpe roulée aux pommes et caramel

**

2 pains pavés

NOISETTE

Salade Parisienne

pommes de terre, jambon, emmental, oeufs, tomates

**

Dos de cabillaud au chorizo, poêlée de légumes à la provençale

**

Livarot et beurre

**

Duo de ½ tartelettes noisette et chocolat

**

2 pains pavés

CAPUCCINO

Salade César

sucrine, filet de poulet rôti, croûton, tomate cerise, parmesan, sauce césar

**

Rôti de boeuf piqué à l'ail, poêlée de légumes primeurs

**

Brie de Meaux et beurre

**

Eclair café capuccino

**

2 pains pavés

PLATEAUX REPAS

PLATEAUX TRADITION

18.50€ HT

VANILLE

Blinis de pommes de terre, saumon fumé, crème ciboulette

**

Rôti de veau aux petits légumes croquants, amandes grillées

**

Bleu d'Auvergne et beurre

**

Tartelettes aux fruits secs, mousseline vanille

**

2 pains pavés

CHOCOLAT

Wraps de jambon italien aux herbes, pesto de tomates

**

Filet de lieu aux herbes, poêlée de légumes primeurs

**

Reblochon et beurre

**

Opéra

**

2 pains pavés

FRAMBOISE

Pâté en croûte de lapin à la graine de moutarde

**

Dos de cabillaud, olives et tomates confites, salade de fusilis aux légumes grillés et pesto

**

Comté et beurre

**

Petit roulé surprise

crème framboise, chocolat noir, crêpe dentelle

**

2 pains pavés

PLATEAUX REPAS

PLATEAUX TRADITION

18.50€ HT

PRALINÉ

Salade de perles aux oeufs de truite

**

Magret de canard au miel et cannelle, poêlée de légumes primeurs

**

Reblochon et beurre

**

Assortiment de 5 mignardises

**

2 pains pavés

POIRE

Salade de minis penne aux légumes grillés

**

Rôti de boeuf, pommes de terre, pois gourmands, sauce tartare

**

Chèvre et beurre

**

Brochette de pommes et poires rôties enrobées de chocolat blanc

**

2 pains pavés

KIWI

Terrine de brochet aux écrevisses, sauce cocktail

**

Brochette de saumon au pesto, poêlée de courgettes jaunes

**

Brie et beurre

**

Tartelette kiwi et raisin

**

2 pains pavés

PLATEAUX REPAS

PLATEAUX TRADITION

18.50€ HT

ANANAS SANS GLUTEN

Salade de concombre, ricotta et menthe

**

Filet d'églefin et ratatouille fondante

**

Chèvre et beurre

**

Brochette de fruits frais exotiques

**

Galette de riz

RAISIN VÉGÉTARIEN

Salade de quinoa, tomate cerise, chèvre, graines de courge et olive

**

Lentilles corail, haricots verts, courgettes jaunes, crème à la menthe

**

Brie et beurre

**

Brochette de fruits frais

**

2 pains pavés

PLATEAUX REPAS

PLATEAUX BUSINESS

23.00€ HT

MÛRE

Médailillon d'avocat et magret fumé, jeunes pousse et graines de courge

**

Filet de volaille aux champignons, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives

**

Brie de Meaux, chèvre et beurre

**

Petit Samoussas aux fruits rouges

**

2 pains pavés

CASSIS

Salade de betterave, asperges, dès de Comté, vinaigrette au curcuma

**

Magret de canard laqué, salade de choux chinois au sésame noir

**

Livarot, Comté et beurre

**

Jour de Fêtes

mousse cassis, crème champagne, gelée de mandarine, biscuit punché cassis

**

2 pains pavés

GROSEILLE

Salade croquantes de gambas, vinaigrette vanille

**

Merlu poché, vierge de tomate, poêlée de légumes croquants

**

Camembert, Tomme de Savoie et beurre

**

Eclair noisette, chocolat, vanille

**

2 pains pavés

PLATEAUX REPAS

PLATEAUX BUSINESS

23.00€ HT

GRENADE

Salade de mâche, Saint Maure, noix, champignons de Paris

**

Filet de dinde rôti, sauce mouatrdé, lentille et quinoa

**

Chèvre, Comté et beurre

**

Caraïbes

**

2 pains pavés

MANDARINE

Tartare de saumon au citron confit

**

Aiguillette de volaille, tagliatelles, sauce citronnée, parmesan, pignon de pin

**

Livarot, Reblochon et beurre

**

Tartelette marron et coing

**

2 pains pavés

KUMQUAT

Brochette de gambas, noix de coco et ananas

**

Saint Jacques, mangue, roquette, tomate cerise, et graine de courges

**

Roquefort, chèvre et beurre

**

Petit Basque

**

2 pains pavés

PLATEAUX REPAS

PLATEAUX BUSINESS

23.00€ HT

LE VÉGÉTARIEN

Salade de betterave à l'huile de noisette, pois gourmands et Comté

**

Lentille corail, haricots verts, courgettes jaunes, crème à la menthe

**

Brie de Meaux, Tomme de Savoie et beurre

**

Brochette de fruits frais

**

2 pains pavés