




Les Délices

TRAITEUR

PLATS À EMPORTER

2025

Denis FRÉMONT



Nos apéritifs

Plateau de toasts variés froids

50 pièces

35,00 €



Plateau de toasts chauds

60 pièces à réchauffer par vos soins

38,25 €



Assortiments de verrines

la pièce

2,80 €



Pain surprise

50 pièces

34,00 €



Plateau de mini cassolettes de la mer

24 pièces à réchauffer

45,00 €



Plateau de navettes de viande froides

24 pièces

38,00 €



Plateau de réductions sucrés

50 pièces

33,00 €



Nos entrées froides

présentées à l'assiette

- Fantaisie de saumon fumée, salade verte et petits légumes, gambas aux herbes** 10,25 €
- Fantaisie maraîchère** 11,25 €
Aumônière de légumes confits, finger noix de cajou, chutney de betterave, tapenade d'olive
- Foie gras de canard** 11,25 €
Accompagné de sa compotée de figues et oignons confits
- Assiette périgourdine** 11,50 €
Foie gras et pommes caramélisées, éventail de magret fumé, croustillant de gésiers, compotée de figues
- Valse de la mer** 11,50 €
Carpaccio de saumon fumé, cassolette de rouget, croustillant de bar, brochette de gambas
- Futilité terre et mer** 12,50 €
Médaille de foie gras, brochette de Saint Jacques et gambas, saumon fumé à l'aneth, croustade de volaille

Nos entrées chaudes

présentées en cassolette

- Cassolette de lieu au chorizo** 9,00 €
- Trilogie du pêcheur, risotto au jus de homard** (*selon arrivage*) 10,40 €
- Ceviche de rouget et pommes caramélisée** 11,40 €
- Noix de Saint Jacques grillé sur son lit de légumes d'antan** 12,50 €

Nos poissons chauds

accompagnés de leurs légumes de saison



Dos de saumon labellisé au lait de coco 10,40 €

Croustillant de cabillaud rôti au thym 10,40 €

**Dos de bar au citron vert
croustillant de légumes** 12,50 €

Rosace de sole et gambas au pesto 12,50 €

**Brochette de St Jacques et gambas
sur son lit de patates douces** 14,75 €

À réchauffer par vos soins

Nos viandes chaudes

accompagnés de leurs légumes de saison



**Filet de porc en croute d'herbes
et son gratin de légumes..... 11,00€**

**Filet de canette de nos régions
fondant de vitelotte et gingembre 11,00 €**

**Médailon de pintadeau labellisé
truffé au foie gras..... 12,00 €**



**Magret de canard grillé
aux fruits rouges..... 12,00 €**

**Brochette de filets de caille
au pommeau 12,50 €**

Pièce de veau poêlée et sa crème de whisky..... 14,75 €

Tournedos de filet de bœuf au jus de truffe 14,75 €

À réchauffer par vos soins

Nos fromages

accompagnés de sa salade



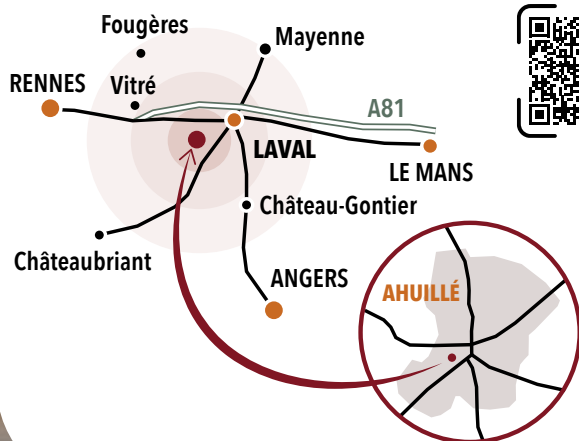
Plateau de fromages

pour un minimum de 10 personnes 6,00 €/pers.



TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS



Retrouvez notre
actualité sur



Les Délices

Denis FRÉMONT

contact@traiteurlesdelices.com

02 43 66 02 51

traiteur-lesdelices-mayennes.fr

16, rue Jean Baptiste Robin

53940 Ahuillé