



## POUR VOS RÉCEPTIONS pleines de saveur !

**Baptême, communion, anniversaire,  
repas ou apéro entre amis ou en famille...**

Les occasions de rassembler vos proches ne manquent pas, et ce sont des moments de partage et de fête importants !

Pour régaler et surprendre vos invités lors de vos occasions festives, nous vous proposons cette **carte avec une sélection de produits de qualité** vous garantissant une offre traiteur à la hauteur de vos exigences.

Nous proposons **la livraison à domicile** (gratuite sur Bailleul) et la **location d'étuves** pour faciliter la réchauffe des plats.

Pour tout renseignement, ou toute demande particulière, n'hésitez pas nous consulter !

André Desmis Traiteur



*Nos produits sont confectionnés dans un laboratoire utilisant :  
gluten, crustacés, soja, sésame, lait, arachides, fruits à coque,  
celeri, moutarde, oeuf, sulfite, mollusques.*

*Il peuvent contenir des traces de ces allergènes*

Ces formules sont personnalisables,  
n'hésitez pas à nous contacter !



**POUR COMMANDER :**  
**EN LIGNE**  
**www.andre-desmis-traiteur.com**

**PAR TELEPHONE**  
**03 28 42 76 40**

**PAR MAIL**  
**andredesmis-traiteur@orange.fr**

**AU POINT D'ACCUEIL**  
25 rue Saint Jacques à BAILLEUL

**Fermé dimanche et lundi et samedi après midi**

### LIVRAISON

Gratuite sur Bailleul et villages environnants  
au delà, nous consulter.

### LOCATION D'ÉTUVES

pour faciliter la réchauffe des entrées et des plats,  
nous consulter.



**André  
DESMIS**  
TRAITEUR  
**www.andre-desmis-traiteur.com**

**03 28 42 76 40**  
25 rue Saint Jacques  
59270 BAILLEUL

N° Siret 807 384 615 00033- I.P.N.S - Ne pas jeter sur la voie publique-  
Les photos sont des suggestions de présentation

# Carte Spéciale RÉCEPTIONS privées

Pour vos événements  
entre amis ou en famille



André  
**DESMIS**  
Votre TRAITEUR sur commande

# APÉRITIF



# REPAS

A partir de 6 personnes



## PLATEAUX APÉRITIF

Le plateau

**Plateau créatif "Terre et Mer" 12 pièces 17,70 €**  
20 pièces 28,80 €

- Roulade saumon fumé, mascarpone, ciboulette
- Roulade magret fumé, confiture d'oignons, pain de seigle
- Demi sphère foie gras pistache, chutney de figues, pain d'épices
- Finger pain polaire, asperges vertes, rillettes de saumon

**Plateau "Mini Burgers" 20 pièces 28,80 €**

- Mousse foie gras/lard grillé, chutney de figues
- Hareng fumé, Philadelphia, laitue de mer
- Chèvre frais/bacon grillé, roquette
- Saint Jacques, chorizo, crème de roquette
- Crème de cumin, carotte, tomate confite

**Plateau Brochettes apéritives 12 pièces**

- Tomates confites et billes mozzarella au pesto, jambon cru (\*) 15,00 €
- Billes de melon et jambon Serrano (en saison)(\*) 15,00 €
- Gambas persillées à l'ail, ananas au gingembre 16,80 €

**Plateau "Mini sandwiches" 12 pièces**

- Tagliatelles de légumes (carottes et courgettes) tartare de tomate au pesto 13,10 €
- Jambon cru, fromage frais, tomte confite, parmesan(\*) 13,10 €
- Olive, romarin, feta 14,00 €

## Planche mixte

### Charcuterie, fromage (\*)

Chorizo ibérique, Jambon Serrano, Fuet de vic, Terrine Grand-mère, Grana Padano, Pecorino affiné, Gressins  
Condiments : Câpres queues, tomates confites, artichauts confits, olives kalamata

- 4 personnes 22,00 €
- 8 personnes 43,00 €

Le plateau

**Plateau Canapés Tradition 24 pièces 25,60 €**

- Saumon fumé
- Jambon cru (\*)
- Rosette, cornichons
- Comté, noix
- Chèvre, lard grillé
- Ratatouille

**Plateau Navettes Tradition 24 pièces**

- Jambon, fromage ou pâté (au choix) 22,90 €

**Pain Surprise 32 pièces**

- Charcutier : Jambon cru, salami, rillettes, rosette 25,15 €

## A CHAUFFER

**Plateau d'Assortiment de petits fours salés**

15 pièces 14,25 €

- Croq'quiche
- Gougère au parmesan, tomates confites et thym
- Quiche courgettes, féta, origan
- Saucisses feuilletées à la moutarde à l'ancienne
- Quiche oignons, lardons
- Quiche saumon, poireau
- Croq' welsh
- Quiche fromage

## GOURMANDISES SUCRÉES

• Plateau de mignardises tendances 12 pièces 17,50 €  
24 pièces 34,80 €

• Plateau de brochettes de fruits frais 12 pièces 17,50 €  
24 pièces 34,80 €

Viande d'origine française  
\* Viande d'origine UE

## ENTRÉES FROIDES

A partir de 6 personnes

la part

- Superposition de Saint Jacques et homard, miroir de cerfeuil 12,50 €
- Mystère foie gras, cœur coulant mangue, pain d'épices 11,50 €
- Gambas et fruits exotiques en tartare, saveur Mojito 10,50 €
- Tartare de saumon aux herbes fraîches 8,50 €

## ENTRÉES CHAUDES

- Cœur de ris de veau braisé aux Morilles, (\*) petits légumes croquants 17,00 €
- Lotte à l'américaine 12,50 €
- Cassolette de Saint Jacques à la normande 10,50 €
- Paupiette de saumon, julienne de légumes, sauce safranée 8,50 €

## PLATS avec garnitures de saison

- Cocotte de homard, lotte, saint Jacques et écrevisses aux légumes de saison, sauce homardine 21,50 €
- Paleron de veau fondant, pleurotes, escalope de foie gras 19,50 €
- Filet de bar rôti, noix de cajou, graines de courge, légumes grillés, sauce vierge 17,50 €
- Suprême de volaille farci à la duxelle de champignons, jus de volaille réduit 14,50 €

## POUR LES ENFANTS

- Crêpe au jambon 3,70 €
- Assiette de saumon fumé, toasts 6,50 €
- Escalope de poulet à la crème, petits pois carottes, pommes duchesse 10,50 €

## PLATS UNIQUES

A partir de 10 personnes

- Paella 11,00 €
- Paella royale (bar, saint Jacques, langoustines) 14,50 €
- Couscous (poulet, mouton, merguez) 14,90 €

