



“

## 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

”

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



## POUR COMMANDER :

### EN LIGNE

[www.andre-desmis-traiteur.com](http://www.andre-desmis-traiteur.com)

### PAR TELEPHONE

**03 28 42 76 40**

### PAR MAIL

[andredesmis-traiteur@orange.fr](mailto:andredesmis-traiteur@orange.fr)

### AU POINT D'ACCUEIL

25 rue Saint Jacques à BAILLEUL

Du mardi au samedi : de 16 h à 19 h.

Possibilité de rendez vous  
en dehors de ces horaires.

**Fermé dimanche et lundi.**

### 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.



## Carte Spéciale

# RÉCEPTIONS

## privées

*Pour vos événements  
entre amis ou en famille*



## André

# DESMIS

Votre TRAITEUR sur commande

André  
**DESMIS**  
TRAITEUR

[www.andre-desmis-traiteur.com](http://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

Tarifs 2023

# 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 **15,00 €**

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

**Plateau "Mini sandwiches"** 12 pièces **13,10 €**

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

## 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 €**

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

- Saumon fumé
- Jambon cru
- Rosette, cornichons
- Comté, noix
- Chèvre, lard grillé
- Ratatouille

**Plateau Navettes Tradition** 24 pièces **22,90 €**

- Jambon, fromage ou pâté (au choix)

**Pain Surprise** 32 pièces **25,15 €**

**Charcutier** : Jambon cru, salami, rillettes, rosette

## 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 €**

## 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) **11,00 €**

