

POUR COMMANDER :

EN LIGNE

www.andre-desmis-traiteur.com

PAR TELEPHONE

03 28 42 76 40

PAR MAIL

andredesmis-traiteur@orange.fr

RETRAIT :

AU POINT D'ACCUEIL

25 rue Saint Jacques à BAILLEUL

du Mardi au Vendredi : 9 h à 13 h 30 / 16 h à 19 h

Samedi : 9 h à 12 h 30 / 16 h à 19 h 00

LIVRAISONS

Du Mardi au Samedi : Nous consulter

Dimanche : de 8h30 à 12h30

Fermé le Lundi

(Gratuit : Bailleul,
Plus, nous consulter)



Tva à 5,5% incluse.
Les photos sont des suggestions de présentation.



André
DESMIS
TRAITEUR

www.andre-desmis-traiteur.com

03 28 42 76 40

25 rue Saint Jacques
59270 BAILLEUL



Accédez directement
au site [andre-desmis-traiteur](http://andre-desmis-traiteur.com)
en scannant directement ce code

N° Siret 807 384 615 00033

La Carte des

Apéritifs

à emporter



André

DESMIS

Votre TRAITEUR sur commande

Ed. 150720



Mini burger



Palet de ratte du Touquet



Planché «Mixte»



Mini sandwich



Canapé saumon fumé

NOS PLATEAUX

Le plateau

Plateau créatif "Terre et Mer" 8 pièces 10,50 €

- 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 créatif "Terre et Mer" 20 pièces 26,00 €

- Roulade saumon fumé, mascarpone, ciboulette
- Roulade magret fumé, confiture d'oignons, pain de seigle
- Palet de ratte du Touquet crémeux aux œufs de hareng fumé
- Demi sphère foie gras pistache, chutney de figues, pain d'épices
- Finger pain polaire, asperges vertes, rillettes de saumon

Plateau «Mini Burgers» 20 pièces 26,00 €

- 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 13,35 €
- Billes de melon et jambon Serrano (en saison) 13,35 €
- Gambas persillées à l'ail, ananas au gingembre 13,35 €

Plateau «Mini sandwichs» 12 pièces

- Tagliatelles de légumes (carottes et courgettes) tartare de tomate au pesto 11,70 €
- Jambon cru, fromage frais, tomte confite, parmesan 11,70 €
- Olive, romarin, feta 12,50 €

Planché mixte

Charcuterie, fromage

Le plateau

(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 21,00 €
- 8 personnes 42,00 €

Plateau Canapés Tradition 24 pièces 22,80 €

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

Plateau Navettes Tradition 24 pièces

- Jambon, fromage ou pâté (au choix) 20,40 €

Pain Surprise 32 pièces

- Charcutier : Jambon cru, salami, rillettes, rosette 22,40 €

A CHAUFFER

Plateau d'Assortiment de petits fours salés 16 pièces 12,90 €

- 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

Mini Brioches aux escargots 15 pièces 14,25 €

Gourmandises sucrées 12 pièces

- Plateau de mignardises 14,00 €
- Plateau de brochettes de fruits frais 15,50 €



Roulade magret fumé



Brochette tomates confites, mozzarella au pesto, jambon cru



Canapé Comté



Mignardises Tendance