

TRAITEUR CHEZ VOUS

Spécialiste de vos Réceptions



Notre différence c'est vous.

Tarifs 2015 - 2016

(Valable jusqu'au 1er juin 2016)



NOS VINS

D'HONNEUR





Composez votre Vin d'Honneur, Cocktail Dinatoire, ou Apéritif

Les Minis Salés

- Mini Tatin d'oignons caramélisés tiédis (par multiple de 4)..... 0,90 €
- Navette garnie (jambon carotte, émietté de thon crémeux, mousse fromagère, etc.)..... 0,99 €
- Mini Tortillas farcie relevée aux épices du Monde..... 1,10 €
- Toast Canapé traiteur (50 pièces minimum)..... 0,99 €
- Pannière chaude aux saveurs de nos régions (savoyarde, provençale, parmentier, etc.)..... 1,90 €
- Panaché exotique (mini nems, mini acras, samoussa)..... 1,50 €
- Crostini grillé (pain grillé tartiné aux différentes saveurs) 0,90 €
- Mini sandwich club (jambon fumé, fromage, serrano, chèvre, etc.)..... 1,40 €
- Mini faluche garnie façon bagna..... 1,30 €
- Cuillère de Foie gras aux jeunes pousses de poireaux (50 pièces minimum) 2,30 €
- Tapas à la Provençale relevé au parmesan 1,50 €
- Mini Carpaccio (saumon cru, bœuf soja, Saint Jacques citron vert) (15 pièces minimum) 2,60 €

Les Petits Sucrés

- Tartelette aux fruits en symphonie 1,30 €
- Mélange de Mignardises sucrées (50 pièces minimum) 1,10 €
- Brochette de fruits de saison 2,90 €
- Mini Smoothie (passion, mangue, fraise, etc.) 1,90 €
- Traditionnel Platzeke (pomme, abricot, nature) 1,30 €
- Briochette boule (sucre, chocolat, raisin, nature)..... 0,90 €
- Verline sucrée (mangue, passion, framboise, chocolat)..... 1,90 €
- Petit Macaron (framboise, vanille, chocolat, café, pistache, citron) 1,10 €
- Mini cannelé de Bordeaux..... 1,70 €
- Mini muffin au chocolat intense 1,10 €
- Plaisir de Congolais Coco 0,90 €
- Chouquette Traditionnelle au sucre perlé 0,50 €
- Chouquette garnie Pralinette..... 0,90 €



Les Verrines

Le trio de Verrines Salés : (par plateau de 30 pièces)..... 2,10 €

- Foie gras, confiture d'oignons et langue écarlate
- Tomate cerise, crevette grise au balsamique et coriandre
- Tartare de saumon et chantilly citronnée

Les Verrines Cornet : (par plateau de 12)..... 2,50 €

- Tapenade de poivrons, mascarpone et ciboulette
- Perles de Pasta aux œufs de truite fumée
- Crème de pesto, julienne de rosette

La Verrine Création à partir de 2,90 €

Réalisé votre recette de verrine personnalisée avec les conseils de notre chef de cuisine

Nos Animations Culinaires

(Uniquement pour les vins d'honneur et dinatoire de plus de 50 personnes)

- L'atelier Verrine (réalisation de verrines devant vos invités) 3,30 €
- Plancha de mini brochette de poularde a la californienne sur plancha 3,20 €
- L'atelier Verrine croquante (réalisation de verrines devant vos invités)..... 3,60 €
- Mini Panini grillé (cuisson sur grille et servi chaud) 2,90 €
- Crevette en spaghetti de Légumes et Charlottes (cuite sur plancha) 2,90 €
- Le wok de bœuf maitre d'hotel (service en mini cassolette en cuisine minute) 2,90 €
- Bar à soupe froide ou chaude (service au piston)..... 2,40 €
- Jambon ibérique entier tranché minute au couteau (service au pic bambou) 2,90 €



Traiteur Chez Vous - 16 Rue Voltaire 59187 DECHY - www.traiteurchezvous.com



Le service Vin d'honneur, dinatoire, repas chaud, buffets...

Pour un Vin d'Honneur, un Cocktail ou un Apéritif seul,..... 3.90€/invités pendant 4h00
Le service est offert pour un Vin d'Honneur suivi d'un Repas.

Celui-ci comprend :

- Le nappage des tables (fourni par nos soins) ;
- La mise en place des verres, boissons et mets ;
- Le petit matériel de décoration
- Le service du vin d'honneur, du cocktail ou de l'apéritif ;
- La verrerie (1flute et 1 verre a soft par invité)
- La remise en place des lieux.

Nous pouvons aussi affiner la décoration du buffet de vin d'honneur, de cocktail ou d'apéritif par de la décoration florale ou de la décoration suivant un thème ou des couleurs spécifiques. Cette option est à définir avec vous à la commande.



Pour les buffets froids, le service est facturé 9,90 € par invité pendant 8h00

Pour les repas chauds et buffets spectacles, le service est facturé 9,90 € par invité pendant 8h00

Vous pouvez opter pour le service *sans limite de temps* (jusqu'au dessert) a 11.90€ par invité

Celui-ci comprend :

Service des buffets froids

- Un serveur pour 25 personnes ;
- Un maître d'hôtel pour 80 à 100 personnes ;
- Le matériel de décoration pour un buffet froid ;
- Le service du repas en toute discrétion ;
- Le service des boissons ; hors boissons
- Le véhicule frigorifique ;
- Le nettoyage de la cuisine.

Service des repas chauds buffet avec animations culinaires

- Un chef de cuisine pour 50 personnes ;
- Un serveur pour 25 personnes ;
- Un maître d'hôtel pour 80 à 100 personnes ;
- Le matériel de décoration pour un buffet spectacle ;
- Le service du repas en toute discrétion ;
- Le service des boissons ; hors boissons
- Le nettoyage de la cuisine.

Nous ne pratiquons pas le "droit au bouchon" pour les boissons



Traiteur Chez Vous - 16 Rue Voltaire 59187 DECHY - www.traiteurchezvous.com



NOS BUFFETS FROIDS





BUFFET à 18,90 €*

(À partir de 24 pers.)

L'Entrée

Médailillon Finlandais aux écrevisses et Parfum de citron Vert

Ou

*Éventail de Charcuteries Fines et ses Croquants Vinaigrés
(Serrano, rosette, jambon blanc)*

Le Plat

La Viande :

- Poulet Rôti à la broche et aux épices de Massalé

Ou

- Carré de Porc et Moutarde à l'Ancienne en cuisson Douce

Les Salades Composées :

- Carottes Râpées aux Raisins

- Concombre à la Crème

- Tomate à la Mozzarella

- Céleri Rémolade

- Salade Piémontaise au Jambon Fumé

- Taboulé occidental

Assortiment de Sauces

Le Fromage (en buffet)

*Plateau de 3 Fromages Coupés en Morceaux et sa Salade Verte
(Camembert de Normandie, Mimolette Jeune, Emmental Français)*

Le Dessert

Tarte aux Pommes à la Normande

Ou

Crème Brulée aux Pépites de Caramel

* Option : Service : + 9,90 € / invité (1 serveur/ 25 pers.)

* Hors Boisson



Traiteur Chez Vous - 16 Rue Voltaire 59187 DECHY - www.traiteurchezvous.com



BUFFET à 24,90 €*

(À partir de 24 pers.)

L'Entrée

*Ardoise de Jambon à l'Os Froid aux Herbes Aromatiques
Terrine de Saumon Océane sur son nid de Céleri Rémoulade, Crevette et Crème d'Oseille (1tr. /pers.)*

Le Plat

Les Viandes :

- Rôti de Bœuf d'Antan aux Oignons Confits
- Potjevleesch à la Flamande aux 3 viandes

Les Salades Composées :

- Carottes Râpées au Citron
- Tartare de Concombre à la Crème
- Tomate au Basilic
- Salade Coleslaw
- Betterave Bulgare
- Salade Thaï à la Mangue
- Piémontaise au Jambon Blanc de Pays
- Salade Taboulé à l'orientale

*Assortiment de Sauces
(Mayonnaise, curry, cocktail, poivre)*

Le Fromage (en buffet)

*Plateau de 6 Variétés de Fromages Affinés et sa Salade Verte en Vinaigrette
(Brie, Chèvre frais, Mimolette vieille, Comté, Maroilles, Roquefort)*

Le Dessert

*Bavarois au Chocolat sur Crème Anglaise
Ou
Mousseux aux Fruits Exotiques*

* Option : Service : + 9,90 € / invité (1 serveur/ 25 pers.)

* Hors Boisson



Traiteur Chez Vous - 16 Rue Voltaire 59187 DECHY - www.traiteurchezvous.com



BUFFET à 34,90 €*

(À partir de 24 pers.)

L'Entrée

*Assortiment de cornets de Verrines aux légumes du soleil et piperade concassée
Saumon Frais en Habit Vert sur sa Coleslaw Crémeuse
Terrine de Saint Jacques et sa Sauce façon Hollandaise au parfum de Romarin*

Le Plat

Les Viandes chaude en chaffing dish : 150gr de chaque viande /pers

- Jambon à l'Os Bruni en Cuisson Lente aux Herbes Fraîches
- Effiloché de poulet braisée a la tomates confites et épices californienne

Les Salades Composées : 350gr/pers

- Céleri Rémoulade moutarde
- Betteraves Rouges aux Pommes vertes confites
- Champignons à la Grecque et Parfum de Coriandre
- Brunoise de Concombre à la crème de ciboulette
- Carottes Râpées à l'Échalote finement ciselée
- Mikado de Légumes des îles aux douceurs d'agrumes
- Piémontaise au Jambon Fumé
- Salade Sicilienne aux Queues de Crevettes

Assortiment de Sauces

(Mayonnaise, curry, cocktail, poivre)

Le Fromage (en buffet)

*Plateau de 6 Variétés de Fromages Affinés et son Mesclun de Salade
(Brie, Écume de Wimereux, Chèvre cendré, Mimolette Vieille,
Comté, Maroilles, Roquefort, Boulette d'Avesnes)*

Le Dessert

*Pièce Montée de Gâteaux Traditionnels
(parfum fruits de saison et/ou 3 chocolats)*

* Option : Service : + 9,90 € / invité (1 serveur/ 25 pers.)

* Hors Boisson



Traiteur Chez Vous - 16 Rue Voltaire 59187 DECHY - www.traiteurchezvous.com



Composer votre Buffet Froid

Les Entrées

- Cocotte Création (parfum à définir selon vos préférences) 2,90 €
- Brochette de fruits frais en sculpture (10 pièces minimum) 2,90 €
- Terrine campagnarde à l'ancienne et croquant vinaigré 2,10 €
- Potence de charcuteries fines artisanales (4 variétés) 3,90 €
- Carrés de mousse de cabri aux tomates confites et pesto (15 pièces minimum) 3,90 €
- Tomate farcie et son émietté de thon finement relevé aux piments d'Espelette 3,20 €
- Avocat guacamole au saumon et citron vert 3,90 €
- Rillettes de porc confites au vin blanc et leur chutney d'oignons rouges 2,60 €
- 1/2 Ananas farci aux crevettes cocktail et sauce crémeuse (2 1/2 minimum) 6,90 €
- Coupe guacamole et écrevisses à la Mexicaine 3,90 €
- Terrine Finlandaise aux écrevisses et réduction de mûres sauvages (15 pièces minimum) 4,90 €
- Roulade de jambon blanc aux asperges vertes et douceur de crème fouettée 4,20 €
- Triangle de Saint Jacques et mosaïque de légumes, sauce safranée (15 pièces minimum) 5,50 €
- Médaillon de saumon frais sur son nid de légumes façon Belle Vue (20 pièces minimum) 6,50 €
- Symphonie de Saumon fumé sur sa Mousseline de la Mer façon opéra 6,90 €
- Véritable Lucullus de Valenciennes et ses toasts 10,90 €
- Foie gras maison aux figues et sa compotée carambole et sa briochine 10,90 €

Les Viandes Froides

- Poulet jaune rôti à l'ancienne aux épices du Monde (par multiple de 4) 3,90 €
- Aiguillettes de volaille parfumées aux trois poivrons 4,50 €
- Carré de porc à l'ancienne et sa crème aux graines de moutarde 4,50 €
- Jambon blanc à l'os braisé et bruni façon d'antan aux herbes fraîches 4,50 €
- Rôti de bœuf en chaud froid en cuisson lente 4,90 €
- Potjevleesch aux 3 viandes et sa gelée au vinaigre d'échalotes 4,90 €

Les Viandes Plancha en Animation Culinaire

(Uniquement avec option service).

- Brochette de bœuf, d'agneau ou poulet au lard séché (180g/ Brochette) 6,90 €
- Effilé de bœuf en estouffade à l'Australienne 6,90 €
- Émincé d'agneau mariné à l'indienne 6,90 €
- Rôti de Veau à l'Audomaroise 6,90 €





Les Crudités et Les Salades Composées

(350g/pers) 6,00 €/pers. en choix multiple

Les Crudités :

- Céleri rémoulade Montardé
- Carottes râpées au citron et fine échalotes
- Tomates fraîches à l'huile d'olive et cerfeuil ou a la féta ou en trilogie de variétés (selon saison)
- Betteraves Bulgares en vinaigrette aux pommes vertes
- Brunoise de concombre au parfum d'Italie
- Salade de coleslaw au chou blanc et carottes relevée aux oignons
- Petits bâtonnets de légumes façon Madagascar au lait de coco
- Mesclun de salade verte aux croutons et chip's de bleu d'artois
- Salade grec a la feta (concombre, tomates, olives, feta,ail,poivrons...)

Les Salades Composées :

- Salade de pomme de terre et son effiloché de chorizo sauce crémeuse
- Tagliatelles au saumon et à l'aneth et fine ciboulette
- Perles de pasta aux œufs de truite fumée et surimi saveur crabe
- Graine de semoule au Tzatziki et épices douces
- Fusili à la Sicilienne el pesto et copeaux de parmesan
- Salade japonaise aux nouilles sautées parfumé aux mangues poivrées
- Risenetti à la Niçoise, thon et poivrons grillés revisité
- Charlotte de pomme de terre aux gésiers et fèves croquantes ou a la graine de moutarde
- Piémontaise au jambon blanc fumé et persillade
- Duo de pommes de terre et haricots beurre en vinaigrette d'oignons rouges
- Taboulé à la Marocaine, aux poivrons ou façon massalé ou a la libanaise ou pois chiches...
- Champignons à la grecque et parfum de coriandre

Condiments inclus : cornichons, beurre, assortiment de sauces.

Tous les plats sont décorés avec nos plus grands soins et selon les tendances du moment.



Traiteur Chez Vous - 16 Rue Voltaire 59187 DECHY - www.traiteurchezvous.com



*Partez aussi d'une page blanche !
Réalisation de votre menu personnalisé...*

Le Buffet d'Entrées :

Les Viandes et Les Salades Composées :

La Pause Fraîcheur :

Le Fromage :

Le Dessert :

Afin de rendre votre réception unique, nous pouvons vous établir un menu personnalisé concocté par notre chef de cuisine. Il prendra en compte vos envies, votre thème, votre budget...

Uniquement sur rendez-vous



Traiteur Chez Vous - 16 Rue Voltaire 59187 DECHY - www.traiteurchezvous.com



NOS MENUS CHAUDS





**MENU à 29,90 €*
(À partir de 50 pers.)**

L'Entrée

*Carré de Mousse de Cabri aux Tomates Séchées
Ou
Cassolette de Saumon Océane en Croustillant Sauce Nantua*

Le Plat

*Estouffade de porc au Miel et Cidre Doux
Ou
Fondant de Pintadeau Braisé et sa Réduction au Parfum de Champignon*

*Accompagné d'un Gratin de Pomme de Terre,
D'une Tomate Rôtie et Crumble
Et d'un Bouquet de Brocolis au Beurre Frais*

Le Fromage

*Duo de Fromages et sa Bouquetière Fraîcheur
Et Vinaigrette à l'Huile de Noix*

Le Dessert

*Tarte au Chocolat
Ou
Crumble framboise et sa crème vanillé*

* Option : Service : + 9,90 € / invité (1 cuisinier et 1 serveur/ 25 pers.)

* Hors Boisson



Traiteur Chez Vous - 16 Rue Voltaire 59187 DECHY - www.traiteurchezvous.com



***MENU à 39,90 €*
(À partir de 50 pers.)***

L'Entrée

Velouté d'Asperges Vertes et ses Petits Croutons au parfum d'Ail Fumé

La Suite

Origami de Saint Jacques et de cabillaud et écrevisses au Beurre Blanc

Le Plat

Tendre de Bœuf Rôti et sa Réduction Périgourdine au Foie Gras

*Accompagné de son pressé de légumes oubliés,
D'une Pomme Farcie Savoyarde
Et d'Haricots Verts en Lien Naturel*

Le Fromage

Chèvre en Croute Chaude au Petit Salé et sa Frisée en Vinaigrette

Le Dessert

*Bavarois Crémeux aux Fruits Exotiques
Ou
Craquant au chocolat*

* Option : Service : + 9,90 € / invité (1 cuisinier et 1 serveur/ 25 pers.)

* Hors Boisson





**MENU à 49,90 €*
(À partir de 50 pers.)**

L'Entrée

*Foie Gras Maison au Vieux Marc de Champagne
Cristal de Confit de Raisin et Toast Chaud Brioché*

La Suite

*Cassolette de Saint Jacques et gambas
Bouquetière de Petits Légumes sur son Sabayon au Chablis*

Le Plat

*Fondant de Filet de Veau aux Pleurotes Caramélisées et sa Réduction Crémeuse
Accompagné d'une Ecrasé de Pomme de Terre et Chips Vitelotte,
D'un Fagot d'Asperges Vertes
Et d'une Tomate fourrée aux Queues de Poireaux*

La Pause Fraîcheur ou le shooter (au choix)

Le Fromage

*Maroilles Rôti aux Eclats de Noisette
Salade Roquette et sa Vinaigrette Truffée*

Le Dessert

Pièce Montée de Gâteaux ou de choux

* Option : Service : + 9,90 € / invité (1 cuisinier et 1 serveur/ 25 pers.)



Traiteur Chez Vous - 16 Rue Voltaire 59187 DECHY - www.traiteurchezvous.com



Composez votre Menu

Les Entrées

Les Veloutés :

- *Velouté des bois aux champignons.....* 3,90 €
- *Velouté de crème parmentière et sa julienne Darblay.....* 3,90 €
- *Velouté d'Argenteuil et ses pointes d'asperges vertes, croustons et cerfeuil.....* 3,50 €
- *Velouté Dubarry au petit salé séché.....* 2,90 €
- *Velouté Ch'ti aux endives caramélisées (selon la saison).....* 3,70 €
- *Velouté de patates douces crémeuses à la Tabitienne* 3,90 €
- *Velouté de nage de pétoncles aux petits légumes* 4,90 €

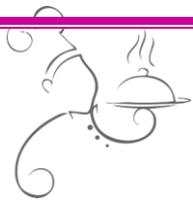
Les Entrées Froides :

- *Tartare de Cabillaud à la Boulonnaise* 7,90 €
- *Opéra de saumon fumé sur sa mousseline et perles du Japon.....* 7,50 €
- *Gondole de mousse de cabri et infusion de tomates séchées.....* 7,60 €
- *Cornet de Saint Jacques aux éclats d'agrumes et coulis.....* 9,90 €
- *Assiette de saumon fumé maison mariné aux 3 baies et citron vert* 9,90 €
- *Terrine de médaillon de langouste et son émulsion au safran* 10,90 €
- *Salade Périgourdine au magret de canard fumé.....* 9,90 €
- *Lucullus de Valenciennes et concassé de figues confites.....* 10,90 €
- *Foie gras maison au Sauternes et son beurre de spéculoos.....* 10,90 €
- *Assiette personnalisée terre et mer* 15,90 €

Les Entrées Chaudes :

- *Croustade de poulet au curry madras et ananas caramélisé.....* 6,90 €
- *Cocotte de St Jacques lutté à la parisienne.....* 7,90 €
- *Cassolette de rouget et crevettes sauce Homardine.....* 6,90 €
- *Marmiton de ris de veau aux graines de Sarasin* 6,90 €
- *Bananier de Saint Pierre et gambas aux épices et herbes sauvages.....* 7,90 €
- *Pavé de saumon sur sa fondue de poireaux et mousseline au beurre frais* 7,90 €
- *Origami en papier garnie de Saint Jacques et cabillaud à la Zingara* 8,50 €
- *Papillote en Cristal de filet de lingue et légumes provençaux.....* 7,50 €
- *Feuillantine de lotte et piperade, petit salé et son sabayon au chorizo.....* 10,90 €
- *Palet de Bar rôti à la Touquettoise et émulsion d'asperges vertes.....* 11,90 €





Les Plats

Les Poissons :

- Corolle de sole à la Bretonne et sa crevette..... 12,90 €
- Dos de cabillaud grillé au beurre d'agrumes 13,50 €
- Pavé d'ombrine sauce vanille et cumbava 17,90 €
- Blanquette de lotte sauce arlequin..... 13,90 €
- Pavé de saumon au crumble de fruits secs sauce Nantaise 14,90 €
- Duo de Saint Jacques et gambas au champagne et émulsion d'œuf..... 16,90 €

Les Viandes :

- Médaille de porc au lait et parfum de romarin 11,90 €
- Estouffade de porc au cidre et pomme Granny Smith 12,90 €
- Mijotée de rôti de bœuf aux épices du monde..... 13,90 €
- Confit de canard maison et son jus éclaté de châtaignes..... 13,90 €
- Caille farcie désossée à la périgourdine 14,90 €
- Pintadeau fondant farci à l'ancienne sauce crémeuse 14,90 €
- Carré de veau aux douceurs de baies roses de la Réunion..... 16,90 €
- Croustillant de mignon de porc et son caractère de Vieux Lille..... 16,90 €
- Souris d'agneau braisé et son sabayon à l'ail provençal..... 17,90 €
- Tournedos de canard poêlé et méli-mélo de champignons caramélisés 18,90 €
- Palet de veau rôti à la Normande et son crumble 19,90 €
- Filet de bœuf Rossini et son foie gras revisité 21,90 €

Les Garnitures

(2 garnitures incluses par plat – forfait de 1,50 € par garniture supplémentaire)

Les Légumes

- Enroulé d'asperges vertes en petit salé
- Julienne de légumes tonique à l'huile d'olive
- Fagot d'haricots verts en lien naturel
- Tomate rôtie fourrée aux poireaux
- Champignon Farci Grand Mère
- Tatin provençale aux légumes du soleil
- Compotée d'oignons confits sur son feuilletage
- Soufflé de légumes à la Polenta
- Jeunes pousses de carottes étuvées
- Pois gourmands aux tomates confites
- Poêlée d'antan aux crowns caramélisée

Les Féculents

- Timbaline de riz basmati
- Pomme de terre farcie façon Mornay
- Écrasé de pommes de terre
- Tagliatelles à l'ancienne aux œufs frais
- Pomme cocotte Mère Grand
- Galette dauphine
- Charlotte rustique aux épices
- Flageolets verts à la fleur de thym et romarin
- Riz vénéré au beurre
- Violine de pommes de terre
- Cassolette de patates douces



Traiteur Chez Vous - 16 Rue Voltaire 59187 DECHY - www.traiteurchezvous.com



*Partez aussi d'une page blanche !
Réalisation de votre menu personnalisé...*

L'Entrée :

La Suite :

Le Plat :

La Pause Fraîcheur :

Le Fromage :

Le Dessert :

Afin de rendre votre réception unique, nous pouvons vous établir un menu personnalisé concocté par notre chef de cuisine. Il prendra en compte vos envies, votre thème, votre budget...

Uniquement sur rendez-vous



Traiteur Chez Vous - 16 Rue Voltaire 59187 DECHY - www.traiteurchezvous.com



La Pause Fraîcheur ou version shooter

- Le Classique : Sorbet Citron Vert, Vodka..... 2,50 €
- Le Verdé : Sorbet Pomme Granny, Manzana..... 2,50 €
- Le Fraîcheur : Sorbet Menthe Chocolat, Get 27..... 2,50 €
- Le Réunionnais : Sorbet Mangue, Rhum Impérial..... 2,50 €
- Le Coconuts : Sorbet Coco, Malibu..... 2,50 €
- L'oranger : Sorbet Orange, Cointreau..... 2,50 €
- Le Florale : Sorbet Violette, Alcool de Riz..... 2,50 €
- L'Asiatique : Sorbet Litchi, Soho..... 2,50 €
- Le Ch'ti : Sorbet Chicorée, Genièvre de Loos..... 2,50 €
- Le Basque : Sorbet Amandes, Izarra Jaune..... 2,50 €
- Le William : Sorbet Poires, Eau de Vie..... 2,50 €
- Le Granité fruité : (Framboise, Pêche, Poire,...)..... 3,50 €
- Les spéciales : (Romarin, Kriek, Lavande, Cerise, Rhum,...)..... 3,50 €

Nos Plateaux de Fromages

« L'authentique » (à partir de 15 personnes)

- Plateau de fromages assortis (5 variétés)..... 3,90 €
Brie, Mimolette jeune, Emmental, Roquefort, Tomme de Cambrai

« Le Gourmet » (à partir de 25 personnes)

- Plateau de fromages affinés (6 variétés)..... 4,90 €
Brie, Chèvre Frais, Mimolette jeune, Comté, Maroilles, Roquefort.
Jeune pousses de Salade verte et fine vinaigrette, beurre.

« Le Tradition » (à partir de 30 personnes)

- Plateau de fromages affinés (8 variétés)..... 5,40 €
- Brie, Écume de Wimerieux, Chèvre cendré, Mimolette Vieille, Comté,
Maroilles, Roquefort, Fromage Italien.
Salade verte, beurre.

« L'Épicurien » (à partir de 50 personnes)

- Plateau de fromages affinés (10 variétés)..... 5,90 €
Brie, Camembert, Écume de Wimerieux, Chèvre cendré, Boulette d'Avesnes,





Les Desserts

La Pièce Montée de Gâteaux..... à partir de 4,90 €

La Pièces Montée de Choux et Macarons revisité..... à partir de 5,90 €

Le Wedding Cake sur mesure..... à partir de 6,50 €

Parfums pour la pièce montée et le wedding cake :

- Croquant Chocolat Noisettes
- L'intense framboise et chocolat blanc
- Fraisier, framboisier (selon saison)
- Passion Mangue
- Fruits Exotiques
- Poirier
- Cassis Citron vert
- Mandarine
- Poire Caramel
- Tutti Frutti
- Le Ch'ti gourmand Spéculoos
- Etc...

Le Gâteau Glacé : (à partir de 8 personnes)

Les gâteaux glacés sont réalisés par notre artisan glacier (délai de commande de 15 jours minimum)

Le prix est à définir selon le thème choisi : baptême, communion, mariage, anniversaire, passion, décors personnalisés, photos, etc. entre 3,40 € et 5,00 €

Les Desserts individuels :

- Tartelette (citron meringuée, framboise, pommes, crème, chocolat) 2,60 €
- Moelleux chocolat au cœur tendre de caramel 3,50 €
- Traditionnelle Charlotte tiramisu 3,50 €
- Merveilleux au caramel et beurre salé..... 4,00 €
- Crème brûlée vanille et ses croquants de spéculoos..... 4,50 €
- Gourmandise de fruits rouges et crème vanille..... 3,90 €
- Tatin de pommes caramélisées recette d'antan 2,90 €
- Plaisir de fruits exotiques des îles..... 3,50 €

Les Verrines Sucrées :

Assortiment de 3 Verrines au choix..... 6,90 €

Parfum pour les verrines sucrées : à définir





Nos Show Cooking ou Animation Culinaire Salés ou sucrés

*Un professionnel de la cuisine est à votre disposition pour une démonstration culinaire.
Cette animation culinaire peut agrémenter vos vins d'honneur, vos cocktails,
Vos buffets froids, plats chauds, desserts et épater vos invités.*

N'hésitez pas à nous contacter.



Exemples :

- Brochette de st jacques grillée sur plancha
- Accras de morue accompagnée d'une sauce
- Petite crêpe cuite en direct avec sa fontaine à chocolat



Traiteur Chez Vous - 16 Rue Voltaire 59187 DECHY - www.traiteurchezvous.com



Les Menus Enfants (<10 ans)

(1 entrée + 1 plat pour 7,90 €)

Les Entrées au choix :

- *Tomate fourrée à la macédoine et son oeuf*
- *Duo de rosette de campagne et jambon blanc*
- *Ficelle Picarde maison à l'emmental*
- *Trio de crudités de saison*
- *Coquille de thon en mayonnaise*

Les Plats au choix :

- *Emincé de volaille à la crème et gratin dauphinois*
- *Lasagne bolognaise du chef*
- *Tagliatelle à la carbonara au brindille de lardons fumés*
- *Risotto crémeux de saumon frais à la ciboulette*
- *Nuggets de poulet et Potatoes sauces tomato ketchup*
- *Hachis parmentier et petite salade*

Dessert non compris

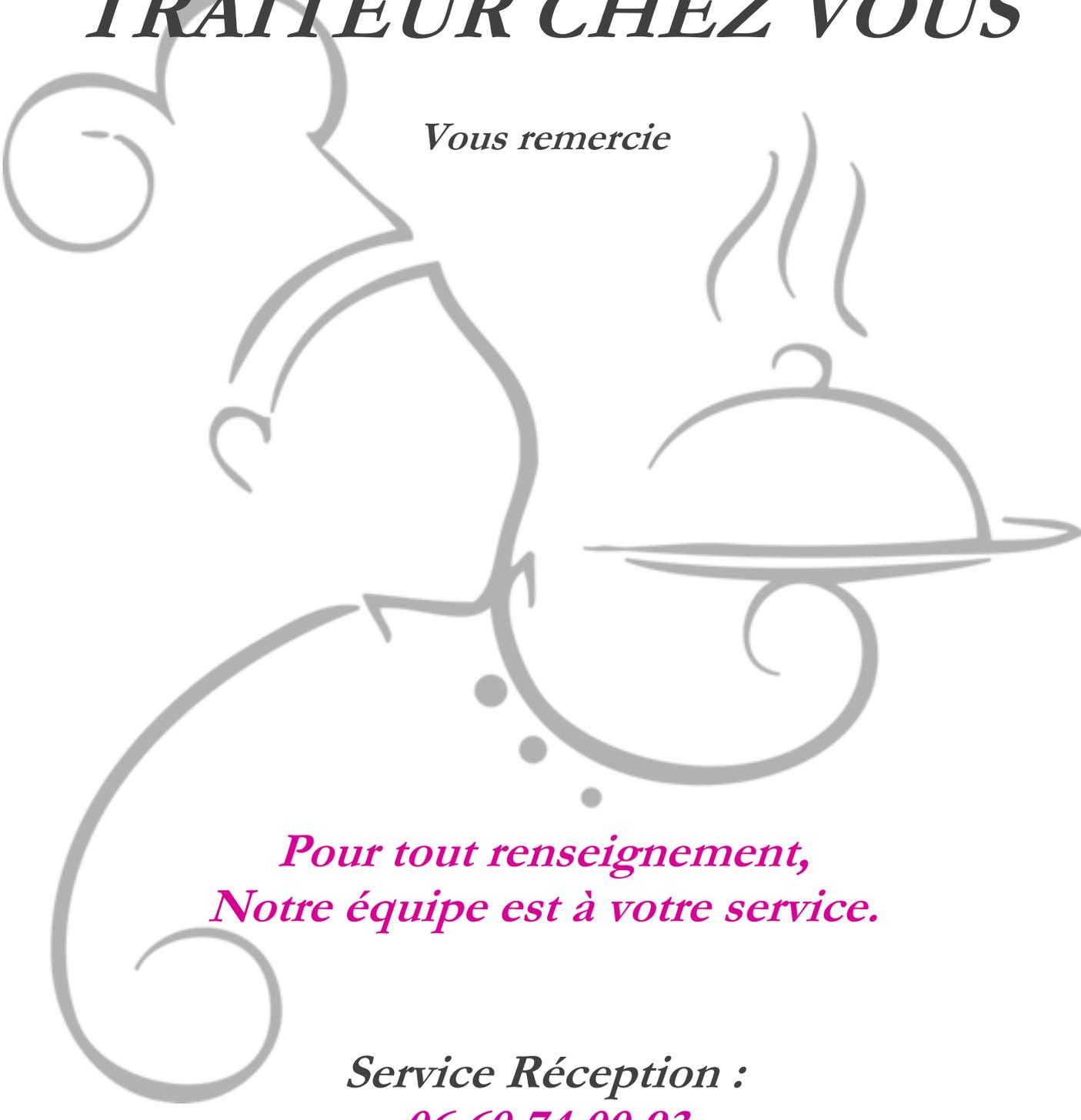
Service : 2,90 € / enfant



Traiteur Chez Vous - 16 Rue Voltaire 59187 DECHY - www.traiteurchezvous.com

TRAITEUR CHEZ VOUS

Vous remercie



***Pour tout renseignement,
Notre équipe est à votre service.***

Service Réception :

06.60.74.00.93

Boutique

03.27.990.296

www.traiteurchezvous.com