

## La formule tartiflette maison a 13.90€ hors boissons

*En livraison : Minimum 12 personnes*

*\*options Maroilles supplément 2€ par pers*



Chaffing dish inclus (matériel de chauffe électrique en inox de 1000 watt chacun)  
kit vaisselles : 1 assiette a tartiflette +1 assiette a dessert+1 verre a vin+couverts

### Apéritif

*Verrines assorties aux divers parfums*

### La tartiflette

*Pomme de terre fraîche*

*Oignons, vin blanc,*

*Reblochon ou Maroilles\* ou Camembert ....*

*Crème fraîche*

*Et les secrets du chef*

### La salade

*Mélange de salade verte et sa vinaigrette moutarde*

### LE DESSERT

*La pâtisserie du jour*

***PAIN COMPRIS*** (1 pain coupé blanc / 5pers)

***SARL Traiteur chez vous 16 rue voltaire Dechy 03 27 990 296 ou 06 60 74 00 93***

## **Paella royale a l'espagnole maison 18.50€**

*(Minimum 12 personnes)*



### **En livraison**

Chaffing dish inclus (matériel de chauffe électrique en inox de 1000 watt chacun)

kit vaisselles : 1 assiette a paella+1 assiette a dessert+1 verre a vin+couverts

### **Apéritif**

*Tortillas espagnol*

### **Les viandes et poissons**

*Cabillaud au sel sec*

*Chorizo, jambon blanc en émincé*

*Poulet entier coupé en 8*

*Grosses crevettes rose et fruits de mer*

*Moules entières*

### **Les légumes**

*Poivrons rouge, jaunes, verts, oignons, petits pois.....*

### **Féculents**

*Riz cuisiné a l'espagnole au safran*

*Et les secrets du chef...*

### **LE DESSERT**

*Tartes du jour maison coupées en 6*

**PAIN COMPRIS** (1 pain coupé blanc / 5pers)

**SARL Traiteur chez vous 16 rue voltaire Dechy 03 27 990 296 ou 06 60 74 00 93**

**La formule cassoulet maison a 16.90€ hors boissons**

*En livraison : Minimum 12 personnes*



Chaffing dish inclus (matériel de chauffe électrique en inox de 1000 watt chacun)  
kit vaisselles : 1 assiette a lasagne +1 assiette a dessert+1 verre a vin+couverts

**Apéritif**

*Rillons en toasts*

**Le cassoulet maison**

*Haricot lingot et pomme de terre vapeur*

*Oignons, ail, tomate, persil, carottes ....*

*Viandes : saucisson de jambon, lard poitrine, saucisse fumée, mélona*

*Et les secrets du chef...*

**LE DESSERT**

*La pâtisserie du jour*

*Ou*

*Tartelette citron meringuée*

**PAIN COMPRIS** (1 pain coupé blanc / 5pers)

***SARL Traiteur chez vous 16 rue voltaire Dechy 03 27 990 296 ou 06 60 74 00 93***

## *La formule lasagne maison a 13.90€ hors boissons*

*En livraison : Minimum 12 personnes*



*Chaffing dish inclus* (matériel de chauffe électrique en inox de 1000 watt chacun)  
*kit vaisselle* : 1 assiette à lasagne +1 assiette a dessert+1 verre a vin+couverts

### *Apéritif*

*Ardoise de charcuterie italienne à piquer*

### *Lasagne de bœuf maison*

*Lasagne fraîche a l'huile d'olives  
Oignons, ail, tomate, persil, basilic....  
Bœuf haché maison  
Sauce tomates  
Et les secrets du chef*

### *La salade*

*Mélange de salade verte et sa vinaigrette au balsamique*

### *LE DESSERT*

*La pâtisserie du jour*

*Ou*

*Tiramisu italien au mascarpone*

***PAIN COMPRIS*** (1 pain coupé blanc / 6 pers)

***SARL Traiteur chez vous 16 rue voltaire Dechy 03 27 990 296 ou 06 60 74 00 93***

## Couscous royale aux 3 viandes 18.90€



*(Minimum 12 personnes)*

### En livraison

Chaffing dish inclus (matériel de chauffe électrique en inox de 1000 watt chacun)

kit vaisselle : 1 assiette a couscous+1 assiette a dessert+1 verre a vin+couverts

### Apéritif

*Verrines orientales*

### Les viandes

*Merguez maison finement relevées*

*Epaule d'agneau braisée au jus*

*Poulet rôti à la broche coupé en 4*

### Les légumes

*Carottes, aubergines, céleri, branche, navets, poivrons etc.....*

### Féculents

*Semoule à l'huile d'olives et au safran*

### Condiments

*Harissa en sauce, raisin blond.*

### LE DESSERT

*Assortiments de gâteaux individuels*

*Ou*

*Buffet de tartelette du jour*

***PAIN COMPRIS*** (1 pain coupé blanc / 5pers)

***SARL Traiteur chez vous 16 rue voltaire Dechy 03 27 990 296 ou 06 60 74 00 93***

## La formule plancha avec son chef de cuisine

**26.50€ par convive**

**Minimum 20 pers**

**1 chef de cuisine inclus pour 3h00**



### Apéritif :

2 tapas aux essences de Provence / pers

### Les viandes en plancha

**1 brochette de poulet mariné aux épices douce /pers 160gr**

**1 brochette de bœuf tendre sel et poivre/pers 160gr**

**Sauce froide : mousseline crémeuse**

### Accompagnements chaud :

**Fondue de poireaux crémeuse**

**Pommes de terre sautées à la ciboulette**

**Trio de poivrons grillés**

**Risotto aux champignons**

### Dessert individuel

**A définir**

Pain compris (1 coupé blanc pour 5 personnes)

Attention sous réserve de dates disponibles !