



# Bon de commande

Sélectionnez vos produits pour les fêtes  
et complétez vos coordonnées ci-dessous.



Nom

Prénom

Email

Tél

Adresse

Code postal

Commune



Retrouvez notre brochure  
sur notre site :  
[www.delitraiteur.com](http://www.delitraiteur.com)

**Date d'enlèvement :**

Nous vous conseillons de passer commande pour vos  
repas de fin d'année afin de pouvoir vous servir au mieux.



Nom

Date d'enlèvement

Votre Delitraiteur

Cachet du magasin



# Découvrez notre sélection et laissez-vous surprendre

Quantité	<b>Zakouskis / Apéros</b>	
	Gyoza de porc 160 gr – 5 pièces	<b>7,60 €</b>
	Gyoza de scampis 160 gr – 5 pièces	<b>8,00 €</b>
	Nems mixtes 230 gr – 4 pièces	<b>6,95 €</b>
	Nems de porc 230 gr – 4 pièces	<b>6,95 €</b>
	Samosa de bœuf 172 gr – 4 pièces	<b>6,45 €</b>
	Assortiment d'amuse-bouches thaï frits 351 gr – 10 pièces	<b>15,90 €</b>
	Mini nem poulet Taro 192 gr – 4 pièces	<b>5,40 €</b>
	Yakitori 230 gr – 8 pièces	<b>8,80 €</b>
	Assortiment asiatique vapeur – 8 pièces 4 Siu Mai poulet Teriyaki, 4 Ha Kao aux crevettes	<b>10,99 €</b>
	Royal Belgian caviar Oscietre 10 gr	<b>25,49 €</b>
	Royal Belgian caviar Oscietre 30 gr	<b>62,49 €</b>
	Royal Belgian caviar Platinum 10 gr	<b>22,09 €</b>
	Royal Belgian caviar Platinum 30 gr	<b>52,09 €</b>
	Caspian caviar imperial gold 30 gr	<b>49,99 €</b>
	Caspian caviar royal select 30 gr	<b>38,99 €</b>

Quantité	<b>Entrées</b>	
	Pinces de crabe 200 gr – 4 pièces	<b>9,05 €</b>
	Langoustines 300 gr – 6 pièces	<b>18,99 €</b>
	Crevettes de Madagascar 200 gr – 1 pers.	<b>8,15 €</b>
	Huîtres creuses de Normandie – 6 pièces	<b>12,49 €</b>
	Pierrade de la mer 300 gr saumon, scampis marinés, noix de Saint-Jacques	<b>15,25 €</b>
	Saumon fumé à l'aneth 100 gr	<b>6,58 €</b>
	Saumon fumé aux algues et Yuzu 100 gr	<b>6,58 €</b>
	Saumon fumé norvégien 200 gr	<b>12,55 €</b>
	Saumon fumé écossais 200 gr	<b>13,38 €</b>
	Carpaccio de saumon 175 gr	<b>9,35 €</b>
	Assiette nordique 200 gr : saumon fumé & saumon gravlax, truite fumée, flétan	<b>10,73 €</b>
	Gambas cuites au beurre aux herbes – 5 pièces	<b>11,59 €</b>
	Bisque de crevettes 1L	<b>12,99 €</b>

Quantité	<b>Accompagnements</b>	
	Purée de butternut 300 gr – 1 pers.	<b>5,15 €</b>
	Chicons braisés 250 gr – 2 pers.	<b>6,45 €</b>

Quantité	<b>Plats</b>	
	Steak de biche en sauce poivrade / 480 gr – 1 pers. Purée de pommes de terre aromatisée à la truffe, chicon braisé	<b>13,50 €</b>
	Steak de biche sauce aux figues / 400 gr – 1 pers. Purée de topinambours, poires au sirop	<b>12,99 €</b>
	Ragoût de sanglier à la sauce grand-veneur / 490 gr – 1 pers. Purée de pomme de terre au beurre et céleri-rave	<b>11,50 €</b>
	Magret de canard sauce à l'orange / 408 gr – 1 pers. Carottes, polenta de figues et pistaches au miel	<b>14,50 €</b>
	Ballotine de dinde sauce fine champagne / 395 gr / 1 pers. Chicons braisés, pomme de terre fondantes	<b>11,75 €</b>
	Suprême de pintade sauce normande / 490 gr – 1pers. Pomme aux aïelles, purée aux amandes	<b>16,50 €</b>
	Saumon aux écrevisses / 405 gr – 1 pers. Pomme duchesse aux amandes et julienne de légumes	<b>14,99 €</b>
	Risotto parfumé à la truffe / 425 gr – 1 pers. avec noix de Saint-Jacques	<b>14,99 €</b>
	Tagliatelles fraîches à la truffe / 400 gr – 1 pers. Flocons de truffe et sauce grana padano	<b>11,50 €</b>
	Fricassée de noix de Saint-Jacques / 400 gr – 1 pers. Scampis, sauce crustacés et pâtes fraîches	<b>14,99 €</b>
	Barquette Mareyeur 500 gr : 1/2 homard, 1 pince de crabe, 2 huîtres creuses, crevettes grises, scampis	<b>38,25 €</b>
	Homard cuit 500 / 600 gr	<b>Prix du jour</b>

Quantité	<b>Desserts</b>	
	Bombe au chocolat – 6 pers.	<b>16,99 €</b>
	Entremet Gianduja-noisette – 6 pers.	<b>25,95 €</b>
	Mini – misérables – 10 pièces	<b>10,75 €</b>
	Bûchette crème beurre moka – 2 pièces	<b>7,99 €</b>
	Bûchette crème beurre praliné – 2 pièces	<b>7,99 €</b>
	Bûchette crème fraîche – 2 pièces	<b>7,99 €</b>
	Bûchette chocolat peanut butter – 2 pièces	<b>10,99 €</b>
	Bûchette vanille framboise – 2 pièces	<b>10,99 €</b>
	Bûchette coco passion – 2 pièces	<b>10,99 €</b>
	Bûche crème beurre moka – 6 pers.	<b>20,75 €</b>
	Bûche crème beurre praliné – 6 pers.	<b>20,75 €</b>
	Bûche crème fraîche – 6 pers.	<b>20,75 €</b>
	Bûche chocolat peanut butter – 6 pers.	<b>24,49 €</b>
	Bûche vanille framboise – 6 pers.	<b>24,49 €</b>
	Bûche coco passion – 6 pers.	<b>24,49 €</b>