

Delice  
Évents

**Carte  
2025**

PLACE À LA  
*Convivialité!*





## Plus qu'un traiteur, votre restaurateur de convivialité !

Délice Événements est LE traiteur qui vous rassemble autour de belles expériences de convivialités culinaires, adaptées à tous les goûts, à tous les budgets et pour tous les moments de la journée.

Chaque repas partagé devient un moment privilégié, où la convivialité d'être ensemble et la cohésion d'équipe est restaurée à chaque bouchée.

# Délice EVENT

Délice Event, le service événementiel sur-mesure des entreprises !

Notre équipe dédiée vous accompagne dans la réussite de tous vos événements avec un large choix d'animations culinaires et de personnalisation.

Et toujours avec un service 5 étoiles !

Découvrez Délice Événement

# Délice KITCHEN

Délice Kitchen, notre dernière solution innovante !

Rassemblez-vous en toute simplicité avec nos recettes et menus



[Delice0804@gmail.com](mailto:Delice0804@gmail.com)



07 49 46 12 26

# Place à la Convivialité en entreprise !

Chez Room Saveurs, nous savons que convivialité rime avec performance ! Dans un monde de plus en plus connecté, le flex-office est devenu la nouvelle norme. Restaurer les moments de convivialité entre équipes, avec vos clients, est devenu votre atout gourmand pour favoriser leurs engagements et leurs performances, et renforcer votre culture d'entreprise.

Encourage la collaboration, favoriser les échanges informels, libérer la parole et les idées, renforcer les liens entre membres d'une équipe autour d'un événement Cool & Good crée un environnement collaboratif ouvert et positif favorisant leur motivation au quotidien.

Petits-déjeuners, plateaux-repas, goûter, buffets, cocktails, à chacun sa convivialité !

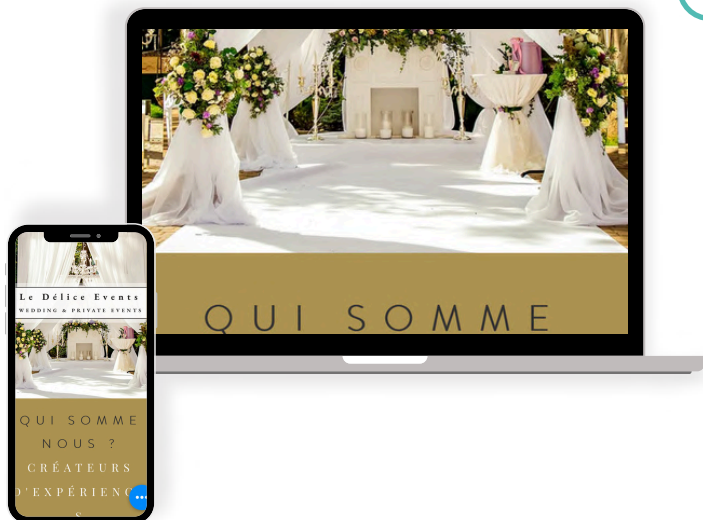




  
handicap  
international

# Passez votre commande

J - 2 avant **17 h\***



24h/24, 7j/7 sur

**www.Deliceevents.fr**

du lundi au vendredi, de 8h30 à 17h 07 49 46 12 26

## INFORMATIONS PRATIQUES

### MINIMUM DE COMMANDE

Plateaux repas : 5 plateaux repas minimum 5 menus identiques minimum à l'exception des plateaux végétariens.

Le petit + : Nos plats peuvent convenir pour une formule buffet self-service (séminaire, réunion...).

### RÈGLEMENTS

A la confirmation de commande par Virement bancaire

# PLATEAUX REPAS



Pour tous vos repas assis, qu'ils soient formels ou en toute simplicité, nous avons le plateau-repas qu'il vous faut !

## NOS FORMULES



FORMULE

1

ENTREE  
PLAT  
DESSERT  
FROMAGE

Le pain et les couverts sont inclus dans toutes nos box repas.

FORMULE

2

PLAT  
DESSERT  
FROMAGE

## COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU REPAS



- 1 Entrée
- 1 Plat
- 1 Dessert premium selon sélection du moment
- 1 Pain
- 1 Serviette
- 1 Kit de couverts
- Sel/Poivre

LES OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Petite bouteille d'eau  
2.00 €

# Plateaux- repas

\*Formule 1 \*\*Formule 2  
voir page précédente



## Le Gourmet

- Carpaccio de tomates, mozzarella, crème balsamique
- Cuisse de poulet rôti, pomme de terre frites
- Tartelette aux framboises

27.60 €  
HT

24.90 €  
HT

Volaille

30.36€ TTC

27.39€ TTC

## Le Forestier

- 1 bricks croustillantes poulet fromage
- Risotto à la crème au aiguillettes de poulets et champignons
- Tartelette citron meringuée

26.30 €  
HT

23.90 €  
HT

Volaille

28.93€ TTC

26.29€ TTC



# Plateaux- repas



## Chinatown

- Salade grecque
- Nouilles sautées aux légumes et au Crevettes
- Paris Brest

26.50 €  
HT

23.50 €  
HT

Poisson

29.15€ TTC

25.85€ TTC

## Le Bœuf

- Salade d'avocats, tomates cerise, maïs échalotte
- Filet de de bœuf grillé, purée pommes de terre, sauce fond brun, tomates concombre
- Tartelette aux fraises

29.40 €  
HT

26.90 €  
HT

Boeuf

32.34€ TTC

29.59€ TTC





# Plateaux- repas



## Assiette antipasti

- Salade de penne au pesto rosso
- Assiette antipasti - Bresaola italienne, burrata et légumes frais grillés
- Tiramisu du Chef

26.50 €  
HT

24.50 €  
HT

Boeuf

29.15€ TTC

26.95€ TTC

## L'italiano

- Salade, billes de mozzarella, tomates cerise et olives
- Lasagne au boeuf fromage italien
- Eclair au chocolat



24.75 €  
HT

22.90 €  
HT

Boeuf

27.23€ TTC

25.19€ TTC

# Plateaux- repas



## L'océan

- Salade, avocat farcie rillettes de thon et dés de saumon fumé
- Tagliatelles persillées, pavé de saumon et sa sauce beurre citronnée
- Tiramisu spéculos caramel revisité

28.50 €  
HT

26.70 €  
HT

Poisson

31.35€ TTC

29.37€ TTC

## La Jardinière

- Rouleau de printemps et sauce soja
- Aubergine à la sauce tomate et fromage mozzarella gratiné accompagné de riz
- Salade de fruits BIO



27.20 €  
HT

24.90 €  
HT



Végétarien

29.92€ TTC

27.39€ TTC

# Plateaux- repas



## Le Mijoté d'orient

- Betterave vinaigré, persille, fromage feta
- Mijoté de lentilles à l'oriental, pommes de terre fondante
- Tiramisu revisité gout fraises

26.95 €  
HT

24.95 €  
HT

29.65€ TTC

27.45€ TTC



Végétarien

## Le tajine poulet olives

- Salade de concombre, et fromage feta
- Cuisse de poulet rôti, frites maison, olives
- Eclair au chocolat

26.60 €  
HT

24.60 €  
HT

29.26€ TTC

27.06€ TTC

Volaille



# Plateaux- repas



## Le Thai Bœuf loc lac

- 2 nems au poulet sauce chili thaï
- Effilochés de rumsteck caramélisé, riz parfumé et assortiments de poivrons vert et rouge
- Tiramisu revisité pistache framboise

27.30 €  
HT

25.50 €  
HT

BŒUF

30.03€ TTC

28.05€ TTC

## Le Forestier

- Salade d'avocats tomates cerise maïs échalotte
- Riz blanc parfumé, escalope de poulet grillée et sauce forestière
- Tartelette au citron



25.50 €  
HT

23.50 €  
HT

Volaille

28.05€ TTC

25.85€ TTC

# Plateaux- repas

## Couscous Oriental



- Boulettes Kefta ( Viande haché de boeuf)
- Agneau
- Poulet
- Merguez
- Couscous Royal les 4 viandes
- Couscous Végétarien

PRIX TTC

**23.80 €**

**24.90 €**

**23.70 €**

**20.70 €**

**27.50 €**

**19.90 €**

Composez votre  
couscous



En soutien à



**N**ous avons construit notre partenariat avec Handicap International avec nos plateaux repas Délice Events.

Pour chaque plateau-repas, nous nous engageons à reverser 1€ à Handicap International et contribuons ainsi à soutenir leurs actions d'inclusion par le travail des personnes handicapées dans 60 pays à travers le monde. C'est avec enthousiasme que nous œuvrons main dans la main pour soutenir des projets qui font une réelle différence.

**1 €**

reversé à  
Handicap International.

Handicap International vient en aide aux populations vulnérables, notamment les personnes handicapées, partout dans le monde où cela est nécessaire.

midi & soir

# Plateaux- repas



## Billes de pâtes aux petits légumes

- Concombres à la crème • Billes de pâtes aux petits légumes, sauce fromage blanc et coriandre, œuf dur plein air
- Camembert
- Muffin à la framboise



VÉGÉTARIEN

**22** €90 HT  
25.19 € TTC

## Bagel saumon

- Bagel saumon et fromage frais
- Muffin au chocolat
- Bouteille d'eau - 50 cL

**15** €90 HT  
17.49 € TTC



## Poulet et pâtes au pesto rosso

- Carottes râpées
- Filet de poulet - origine France - et pâtes penne au pesto rosso
- Camembert
- Muffin au chocolat

**21** €90 HT  
24.09 € TTC



midi & soir

# Plateaux- repas



## Quiche ratatouille et emmental

- Carottes Tzatziki
- Quiche ratatouille et emmental, avec sa salade verte
- Cake citron pavot



VÉGÉTARIEN

**17** €90 HT  
19,69 € TTC

## Quiche légumes du soleil et lardons

- Petits pois et crème de féta
- Quiche légumes du soleil et lardons, avec sa salade verte
- Browkie sésame

PORC

**17** €90 HT  
19,69 € TTC



## Salade de lentilles aux légumes de saison et féta

- Petits pois et crème de féta
- Salade de lentilles aux légumes de saison et féta
- Cookie caramel beurre salé



VÉGÉTARIEN

**18** €90 HT  
20,79 € TTC



# BOISSONS & PETITS PLUS



Complétez vos commandes avec notre sélection de boissons avec ou sans alcool.



- ✓ Boissons chaudes et fraîches
- ✓ Sélection de vins et champagne
- ✓ Disponible en dernière minute



# Boissons & petits plus

---

## La cave

### VIN BLANC

	PRIX HT	PRIX TTC
Sauvignon - Albrières - 75 cL	<b>15.00€</b>	18.00€
Monluc - Côtes de Gascogne - 75 cL	<b>16.00€</b>	19.20€
Bourgogne Aligoté - André Ducal - 75 cL	<b>22.00€</b>	26.40€

### VIN ROSÉ

Côtes de Provence - M de Minuty - 75 cL	<b>21.00€</b>	25.20€
---	---------------	--------

### VIN ROUGE

Montepulciano d'Abruzzo Cantina - 75 cL	<b>17.00€</b>	20.40€
Chinon - Les Terroirs des Rabelaisiens - 75 cL	<b>18.00€</b>	21.60€
Bordeaux - Château Cazevert - 75 cL	<b>16.00€</b>	19.20€
Bourgogne A.O.P. Pinot noir - André Ducal - 75 cL	<b>19.00€</b>	22.80€
Tradition Cobières - Domaine de Longueroche - 75 cL	<b>17.00€</b>	20.40€

### CHAMPAGNE

Champagne brut - Louis Constant - 75 cL	<b>40.00€</b>	48.00€
---	---------------	--------

### CRÉMANT & CIDRE

Le Crémant A.O.C. - 75 cL	<b>29.00€</b>	34.80€
Cidre Sassy - 75 cL	<b>10.00€</b>	12.00€

## Les boissons chaudes

- Instant café équitable. Machine à café, café 100 % Arabica Inclus : des gobelets, du sucre, des touillettes et des serviettes	<b>2.30€</b>	2.50€
--	--------------	-------

## Les boissons fraîches

	PRIX HT	PRIX TTC		PRIX HT	PRIX TTC
Evian - 50 cL	<b>3.20€</b>	3.38€	Coca-Cola - 1,25 L	<b>6.00€</b>	6.33€
Evian verre - 75cL	<b>5.00€</b>	5.28€	Coca-Cola zéro - 1,25 L	<b>6.00€</b>	6.33€
Evian - 1,5 L	<b>5.00€</b>	5.28€	Sirop de menthe Sirop de grenadine	<b>15.00€</b>	15.83€
Badoit - 50 cL	<b>3.20€</b>	3.38€	Jus d'orange frais pressé - 1 L	<b>15.00€</b>	15.83€
Badoit verre - 75 cL	<b>5.00€</b>	5.28€			
Badoit - 1 L	<b>5.00€</b>	5.28€			
San Pellegrino - 50 cL	<b>4.00€</b>	4.22€			
Limonade Phénix - 1 L	<b>6.00€</b>	6.33€			

## Les boissons chaudes

	PRIX HT	PRIX TTC
Z9 - Instant thé - Pour 6 pers. Thermos d'eau chaude et sélection de thés "English tea shop" : 4 sachets de thé vert et 4 sachets de thé noir de Ceylan. Inclus : <i>des gobelets, du sucre, des touillettes et des serviettes</i>	<b>19.90€</b>	21.89€
Z10 - Instant café équitable - Pour 6 pers. Thermos de café 100 % Arabica Inclus : <i>des gobelets, du sucre, des touillettes et des serviettes</i>	<b>19.90€</b>	21.89€

## Les petits plus

	PRIX HT	PRIX TTC
Sac poubelle - 100 L	<b>1.00€</b>	1.20€
Nappe épaisse - 25 m	<b>26.00€</b>	31.20€
10 assiettes jetables	<b>3.50€</b>	4.20€
50 verres en carton	<b>5.00€</b>	6.00€
6 verres en verre - 16 cL	<b>3.90€</b>	4.68€
6 verres à vin en verre	<b>22.90€</b>	27.48€
6 flûtes à Champagne en verre	<b>24.90€</b>	29.88€
Limonadier	<b>2.90€</b>	3.48€
Corbeille à pain en coton et jute (pain non inclus)	<b>4.00€</b>	4.80€
Couteau	<b>2.50€</b>	3.00€



*The*  
**D É L I C E**  
ÉVENTS  
TRAITEUR D'ÉVÈNEMENTIELS

RESTONS CONNECTÉS



07 49 46 12 26  
deliceevents.fr  
De 9h30 à 17h, du lundi au samedi