

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



07 49 46 12 26



Cocktails

Composez votre buffet cocktails grâce à notre large sélection ou faites appel à notre équipe événementielle dédiée.

- Des formules clés en main
- Commande jusqu'à la veille avant 17h*
- Livré avec des serviettes
- Une équipe événementielle dédiée pour vos événements sur-mesure





cocktails

Formules



La Sélection F1

Pour 10 personnes

- Navettes au saumon fumé - 20 pièces
- Mini quiche au courgettes - 20 pièces
- Stick mozzarella et tomate provençale - 20 pièces
- Mini desserts gourmands - 20 pièces

Nombre de pièces : 80
20.80€ HT par personne

208 €90 HT
228.80 € TTC

Street Food F2

Pour 15 personnes

- Mini tortilla au saumon et fromage frais - 40 pièces
- Mini burgers boeuf - 40 pièces
- Planche de charcuterie fine - 370 g
- Planche de fromages - 530 g
- 2 Plateaux Gaufres et donuts - 28 pièces

Nombre de pièces : 80, 900 g de planches à partager
et deux pain tradition
20.00€ HT par personne

299 €00 HT
328.90 € TTC

NEW



cocktails

Formules



Mise en bouche F3

Pour 20 personnes

- Assortiment mini tortillas (jambon serrano/ poulet/ légumes chèvre/ saumon fumé) - 48 pièces
- Mini burger boeuf - 40 pièces
- Mini quiche au fromage - 24 pièces
- Verrines avocat crevettes - 28 pièces
- Plateau brochettes de fruits - 28 pièces
- Plateau Petits fours Délice chocolat - 50 pièces

Nombre de pièces : 218
20.00€ HT par personne

PORC

399 €00 HT
438.90 € TTC

Déjeuner F4

Pour 30 personnes

- Samoussa boeuf sauce Chili thaï - 24 pièces
- Mini burger poulet - 48 pièces
- Mini tartelettes poulet fromage - 37 pièces
- Verrine taboulé oriental - 32 pièces
- Mini navette rillettes de thon concombre - 28 pièces
- Bar à brochettes de fruits - 28 pièces
- Plateau tartelettes framboises - 24 pièces
- Petits fours Délice au chocolat - 50 pièces
- Verrine tiramisu spéculos caramel - 56 pièces

Nombre de pièces : 327
20.00€ HT par personne

599 €90 HT
658,90 € TTC



Plateaux

Formules



Afterwork F6

Formule 20 personnes

- Briochain au saumon - 40 pièces
- Plateau Verrines douceurs salées - 40 pièces
- Mini Quiche courgettes et Quiche fromage - 40 pièces
- Plateau Wraps au poulet - 24 pièces
- 1 cakes salés - 16 à 20 parts

Nombre de pièces : 136, et 16 à 20 parts de cake
19.00€ HT par personne

PORC

379 €90 HT
417,89 € TTC

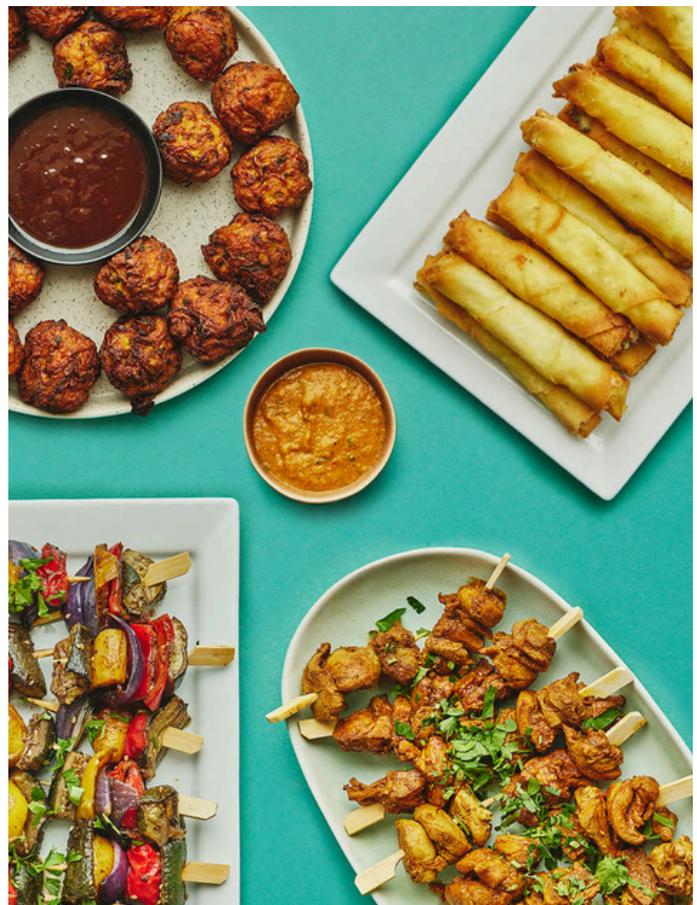
Apéritif Asiatique F7

Formule 30-35 personnes

- Plateau de brochettes Poulet mariné - 20 pièces
- Plateau de brochettes de Bœuf mariné - 20 pièces
- Plateau de coussins crevette calamar - 40 pièces
- Plateau de Bouchées de légumes en chemise de pomme de terre - 40 pièces
- Plateau de Nems crevettes coriandre - 40 pièces
- Plateau de Rouleau de printemps au légume - 50 pièces
- Plateau crevettes tempura saveurs d'Asie - 80 pièces

Nombre de pièces : 290 pièces
18.13€ HT par personne

634 €55 HT
698.00 € TTC



planches & bars salés

À la carte



Planche de charcuterie fine

PORC

Jambon sec, bresaola, mortadelle à la pistache et saucisson

*Livré avec un pain tradition tranché Bleu-Blanc-Cœur 300 g
Poids net : 370 g*

34 €90 HT
38,39 € TTC

Planche de fromages

Comté et bleu d'Auvergne de la fromagerie Beillevaire, camembert et fromage de chèvre

*Livré avec un pain tradition tranché Bleu-Blanc-Cœur 300 g
Poids net : 530 g*

32 €90 HT
36,19 € TTC



2 Cakes salés

Cakes jambon, fromage

16 à 20 parts



PORC **48h**

24 €90 HT
27,39 € TTC



Bar à crudités

Composition : selon la saison
Poids net : 1 kg



47 €90 HT
69 € TTC

Planches festives

Saumon mariné

• Saumon mariné et sa sauce gravlax

Poids : 610 g

34 €90 HT
38€39 TTC



Foie gras

8 tranches

• Foie gras de canard avec morceaux

Poids : 240 g

44 €90 HT
49€39 TTC

Bar à brochettes apéritives

• Tomate cerise, poivron • Tomate jaune, concombre • Emmental, raisin noir • Poulet, abricot sec

Composition : selon la saison
Nombre de pièces : 28 brochettes

49 €90 HT
54.89 € TTC



Mignardises

Salées



Finger Food V.I.P

Pour 20 pièces minimum

	PRIX HT
• Mini Hamburger - Bœuf ou Poulet ou Filet o'Fish	3.40 €
• Mini Kebab Sauce Pita	3.30 €
• Mini Hot-dog oignons crispy	2.90 €
• Mini Pizza Margarita	2.90 €
• Mini Croque Monsieur	2.90 €
• Mini Croque Monsieur truffe blanche	3.10 €
• Mini Flammekuech (60/Pièces)	2.90 €
• Mini Wrap poulet ou Crousty fromage miel	2.90 €
• Gaufre sandwich crevettes tempura sauce aigre douce (60/P)	3.30 €
• Mini McMuffin poulet curry	3.20 €
• Mini Assortiments tortillas (96/P) : poulet/jambon/légumes chèvre/saumon	2,90 €
• Tartine pesto burrata tomates confites	3.20 €
• Tartine fromage blanc avocat saumon fumé	3.40 €

Mignardises

Salées



Les Croustillants

Pour 20 pièces minimum

- Mini Quiche : fromages **ou** courgettes
- Mini Quiche Lorraine
- Choux à la tapenade de poivron **(50/P)**
- Mini Feuilleté au poulet et fromage
- Mini Camembert Crousty
- Nems au poulet sauce chilli thaï
- Samoussa Boeuf
- Mini Pissaladière, anchois olives **(40/P)**
- Mini Canelés salés **(150/P)** :
olives noirs/parmesan/pesto/poivron goût
chorizo/ tomate piment d'Espelette
- Mini Focaccia au saumon fumé **(50/P)**

PRIX HT

2.80 €

2.90 €

2.80 €

3.40 €

2.70 €

3.20 €

3.40 €

2.90 €

2.30 €

2.90€

Mignardises

Salées



Les Douceurs végétariennes et verrines

Pour 20 pièces minimum

- Verrine chakchouka (cocktail de légumes)
- Verrine Houmous et légumes croquant
- Verrine avocat saumon **ou** crevettes fromage
- Verrine Taboulé oriental
- Navette tomate mozzarella pesto
- Assortiment mini tartes tatin **(48/P)** :

Poivrons / champignons / légumes / Curry

- Rouleau de printemps aux légumes et sauce soja
- Mini navette légumes Méditerranéens et parmesan
- Stick Mozzarella, sauce tomate provençale
- Assortiment verrines douceur salées **(40/P)** :

mousse foie gras, pomme aromatisée / mousse chèvre miel,
crumble fromage / mousse pesto, tomates mozzarella / mousse
saumon et citron, tartare de saumon.

PRIX HT

3.10 €

2.90 €

3.40 €

2.90 €

3.10 €

2.90 €

3.20 €

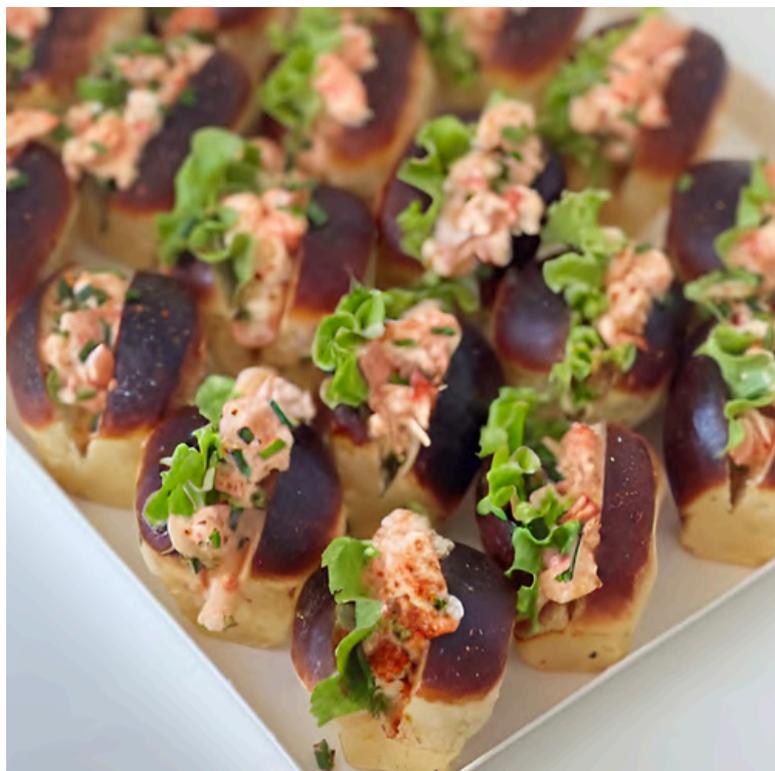
3.20 €

2.80 €

3.20 €

Mignardises

Salées



Les Délices saveur de la mer

Pour 20 pièces minimum

- Mini Bagel saumon fumé sauce Tzatzíki
- Mini Tartelette fromage tartare et crevettes
- Mini Sandwich triangle rillettes de thon oeuf
- Mini Noix de st-jacques à la bretonne (**72/P**)
- Mini Navette rillettes de thon et concombre
- Mini Navette saumon fumé
- Verrine Crevette tempura sauce aigre douce
- Briochain mascarpone tartare de saumon
- Mini Shrimp Roll au crevettes et crabes
- Mini Focaccia au saumon fumé (**50/P**)

PRIX HT

3.20 €
2.80 €
3.20 €
2.70 €
3.10 €
3.20 €
3.10 €
3.20 €
3.20 €
2.90 €

Buffet

Salées



Les Poké Bowl Salade

Pour 10 pièces minimum

- Pennes, copeaux de parmesan, pesto
- Poké bowl salade César
- Poké Hawaïen, riz, saumon, avocat, mangue, grenadine
- Poké bowl salade, avocat, crevettes
- Poké Quinoa, fromage fêta, copeaux de noix, roquette
- Poké bowl burrata, tomate cerise, crème balsamique

PRIX HT

4.30 €

4.60 €

4.70 €

4.50 €

4.50 €

4.70 €



Buffet

Salées



Les Poké Bowl Chaud

Pour 10 pièces minimum

	PRIX HT
<ul style="list-style-type: none">• Parmentier de canard	5.80 €
<ul style="list-style-type: none">• Carbonara : Tagliatelles, sauce Carbonara, Lardons fumés	5.70 €
<ul style="list-style-type: none">• Le Bœuf : Pennés, sauce bœuf du chef, boulettes de Bœuf	5.80 €
<ul style="list-style-type: none">• La Crevette : Linguine, sauce fromage boursin, crevettes	5.80 €
<ul style="list-style-type: none">• Le Chicken fromages : Pennés, sauce 4 fromages, poulet	5.40 €
<ul style="list-style-type: none">• Le Saumon : Tagliatelles, sauce Boursin , saumon	5.80 €
<ul style="list-style-type: none">• Risotto Forestier : Riz, sauce forestière champignons, poulet	5.50 €

Buffet

Salées



Brochettes

Pour 10 pièces minimum

- Brochettes de poulet mariné
- Brochettes de bœuf mariné
- Brochette de poulet teriaki

PRIX HT

3.50 €
4.70 €
3.90 €



Les Quiches individuel

Pour 10 pièces minimum

- Quiche Lorraine
- Quiche saumon brocolis
- Quiche au poulet fromage
- Quiche tomate et chèvre
- Quiche 3 fromages

PRIX HT

4.80 €
4.90 €
4.90 €
4.60 €
4.70 €



Plateau de fromages AOP
9.00 € / PRS



Plateau de charcuteries
8.50 € / PRS



Plateau de fruits frais
8.00 € / PRS

Mignardises

Sucrées



Les Délices Gourmant

Pour 20 pièces minimum

	PRIX TTC
• Mini Paris-Brest	3.20 €
• Mini Baba crémeux mojito (60/P)	3.20 €
• Mini Tropézienne	2.70 €
• Mini Eclair au chocolat ou café	2.80 €
• Mini Moelleux pistache et griotte (60/P)	2.70 €
• Entremet croustillant chocolat caramel (40/P)	2.80 €
• Mini Croustillant chocolat passion (50/Pièces)	2.90 €
• Mini Cheecake au caramel	2.80 €
• Mini Opéra (60/P)	2.90 €
• Mini Tartelette citron meringuée ou citron (60/P)	2.90 €
• Mini Assortiment Choux chocolat caramel et vanille	2.80 €
• Tartelette caramel beurre salé (40/P)	2.90 €
• Mini Mille feuille crème diplomate	2.80 €
• Assortiment gâteaux oriental prestiges	3.20 €
• Mini Brownie chocolat noix de pécan	2.70 €

Mignardises

Sucrées



Les Délices fruités

Pour 20 pièces minimum

- Mini Tartelette framboises pistache
- Mini Tartelette fraises
- Mini Choux fruités (30/P)
- Mini Tartelette Banoffee (60/P)
- Mini Tartelette pomme
- Mini Clafoutis cerise (40/P)
- Mini Pavlova fruits rouge (35/P)
- Assortiment mini Macarons (35/P)
- Mini Macaron vanille myrtille (35/P)
- Mini Macaron citron fraise (35/P)
- Brochette de fruits frais
- Mini Tartelette au chocolat

PRIX TTC

2.90 €

2.80 €

2.90 €

2.80 €

2.70 €

3.20 €

2.90 €

2.80 €

2.80 €

2.80 €

2.90 €

2.70 €

Mignardises

Sucrées



Les verrines gourmande

Pour 20 pièces minimum

- Verrine Tiramisu revisité façon pâtisserie :

Framboise pistache

Spéculos caramel

Oréo daims

Chocolat kinder

Façons Paris-Brest

M&M's beurre cacahuète

- Mousse au chocolat

- Mini Crème brûlé

- Salade de fruits

- Verrine façon tarte au citron

- Panna cotta Mangue ou Fruits rouges

3.10 €

2.80 €

2.90 €

3.10 €

3.10 €

2.90 €

Show - Cooking

BRASERO 360€



POISSONS

Filet de daurade grillé
Tataki de thon
Seiche grillé ail persil
Gambas grillé
Filet de saumon grillé



VIANDES

Brochettes poulet
Brochettes boeuf
Côtelettes d'agneau
Saucisses et merguez
Magret de canard



GARNITURES

PDT. Grenailles
Légumes grillés
Riz parfumé
Pâtes aux fromages
Nouilles sauté
Sushi / Maki 🍣

THE BEST BBQ EXPERIENCE

Quelles quantités ?

	Cocktail déjeunatoire	Apéritif	Cocktail dîatoire
Durée	2h et +	1h	3h et +
Nombre de pièces salées	5 - 10	5	10 - 15
Nombre de pièces sucrées	3 - 5	2	3 - 5
Boissons	1 bouteille pour 6 verres		

Vous souhaitez mettre les petits plats dans les grands ?

Nous pouvons vous proposer maître d'hôtel, matériel et décoration pour chouchouter vos invités dans les moindres détails.

Mode de prestations

par nos soins : nappage,
décoration florale et présentoirs
À partir de 360 €



Mode de prestations

En livraison sur plateau



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	15.00€	18.00€
Monluc - Côtes de Gascogne - 75 cL	16.00€	19.20€
Bourgogne Aligoté - André Ducal - 75 cL	22.00€	26.40€

VIN ROSÉ

Côtes de Provence - M de Minuty - 75 cL	21.00€	25.20€
---	---------------	--------

VIN ROUGE

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

CHAMPAGNE

Champagne brut - Louis Constant - 75 cL	40.00€	48.00€
---	---------------	--------

CRÉMANT & CIDRE

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

Les boissons chaudes

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

Les boissons fraîches

	PRIX HT	PRIX TTC		PRIX HT	PRIX TTC
Evian - 50 cL	3.20€	3.38€	Coca-Cola - 1,25 L	6.00€	6.33€
Evian verre - 75cL	5.00€	5.28€	Coca-Cola zéro - 1,25 L	6.00€	6.33€
Evian - 1,5 L	5.00€	5.28€	Sirop de menthe Sirop de grenadine	15.00€	15.83€
Badoit - 50 cL	3.20€	3.38€	Jus d'orange frais pressé - 1 L	15.00€	15.83€
Badoit verre - 75 cL	5.00€	5.28€			
Badoit - 1 L	5.00€	5.28€			
San Pellegrino - 50 cL	4.00€	4.22€			
Limonade Phénix - 1 L	6.00€	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>	19.90€	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>	19.90€	21.89€

Les petits plus

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