

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







# 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 <b>ou</b> Poulet <b>ou</b> 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 <b>(60/Pièces)</b>  | 2.90 €  |
| • Mini Wrap poulet <b>ou</b> Crousty fromage miel                                    | 2.90 €  |
| • Gaufre sandwich crevettes tempura sauce aigre douce <b>(60/P)</b>                  | 3.30 €  |
| • Mini McMuffin poulet curry   | 3.20 €  |
| • Mini Assortiments tortillas <b>(96/P)</b> : poulet/jambon/légumes<br>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

|   | <b>PRIX HT</b> |
|---|----------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Parmentier de canard</li></ul>  | 5.80 €         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Carbonara :</li></ul> Tagliatelles, sauce Carbonara, Lardons fumés      | 5.70 €         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Le Bœuf :</li></ul> Pennés, sauce bœuf du chef, boulettes de Bœuf       | 5.80 €         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• La Crevette :</li></ul> Linguine, sauce fromage boursin, crevettes      | 5.80 €         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Le Chicken fromages :</li></ul> Pennés, sauce 4 fromages, poulet        | 5.40 €         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Le Saumon :</li></ul> Tagliatelles, sauce Boursin , saumon              | 5.80 €         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Risotto Forestier :</li></ul> 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<br>déjeunatoire  | Apéritif | Cocktail<br>dîatoire |
|-----------------------------|---------------------------|----------|----------------------|
| Durée                       | 2h et +                   | 1h       | 3h et +              |
| Nombre<br>de pièces salées  | 5 - 10                    | 5        | 10 - 15              |
| Nombre<br>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           | <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.<br>Machine à café, café 100 % Arabica<br>Inclus : des gobelets, du sucre, des touillettes<br>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.<br>Thermos d'eau chaude et sélection de thés "English tea shop" : 4 sachets de thé vert et 4 sachets de thé noir de Ceylan.<br>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.<br>Thermos de café 100 % Arabica<br>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**  
É V E N T S  
TRAITEUR D'ÉVÈNEMENTIELS

RESTONS CONNECTÉS



07 49 46 12 26  
deliceevents.fr

De 9h30 à 17h, du lundi au samedi