

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 échange informels, libérer la parole et les idée, 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 !



# Carte

**Petits-déjeuners & pauses**

**Plateaux-repas**

**Cocktails**

**Noël & Epiphanie**

**Boissons & petits plus**



## Picto recette





# PETITS-DÉJEUNERS & PAUSES

Offrez à vos collaborateurs un petit-déjeuner  
pour bien commencer la journée !



- ✓ Viennoiseries pur beurre
- ✓ Formules clés en main
- ✓ Également disponible pour les pauses à toute heure de la journée
- ✓ Serviettes incluses

# petit-déjeuner & pause

## Formules



### Le Classique

Pour 5 personnes

- 5 Mini croissants
- 5 Mini pains au chocolat
- 5 Chouquettes
- 1 L de jus d'orange frais

Par personne  
**5€90 HT**

**29** €50 HT  
32.45 € TTC

### Le Gourmand

Pour 5 personnes

- 5 Mini croissants
- 5 Torsades au chocolat
- 5 Fingers pralinés
- 1 L de jus d'orange frais

Par personne  
**6€90 HT**

**34** €50 HT  
37.95 € TTC



Pour une dégustation optimale, pensez à sortir vos viennoiseries environ 30 minutes avant votre événement.

## Formules



### Le Petit-Dej'

Pour 20 personnes

- Bar à chouquettes - 40 pièces
- Bar à brochettes de fruits - 28 pièces
- 20 Mini viennoiseries classiques
- 30 Mini muffins
- 4 Thermos au choix : thé, café
- 2 L de jus d'orange frais
- 3 L de jus au choix (poire, abricot...)



Par personne  
**12€75 HT**

**255** €50 HT  
280,50 € TTC

### Le Goûter

Pour 20 personnes

- Bar à brochettes de fruits - 28 pièces
- Gâteaux de voyages - 20 pièces
- 15 Mini muffins
- 32 Mini crêpes
- 2 L de jus d'orange frais
- 2 L de jus au choix (pomme, raisins...)

Par personne  
**10€50 HT**

**210** €00 HT  
231,00 € TTC

**NEW**





petit-déjeuner & pause

À la carte



## 20 Gâteaux de voyage

- 5 Financiers nature
- 5 Financiers chocolat
- 5 Cakes gourmands pistache-griotte
- 5 Muffin fourré

**34** €90 HT  
38,39 € TTC

## 20 Mini viennoiseries classiques

- 10 Croissants
- 10 Pains au chocolat

**25** €90 HT  
28,49 € TTC



## 24 Mini viennoiseries gourmandes

- 12 Torsades au chocolat
- 6 Paniers mangue
- 6 Paniers fraise

**29** €90 HT  
32,89 € TTC



## 12 Mini Gaufres

- Mini gaufres vanille topping crème et fruits frais

**32** €90 HT  
32,19€ TTC



## 16 Mini crêpes

- 8 Crêpes caramel au beurre salé
- 8 Crêpes chocolat noisette

**29** €90 HT  
32,89€ TTC



## 15 Mini muffins

- 9 Mini muffins cœur caramel beurre salé
- 6 Mini muffins au chocolat cœur chocolat-noisette

**26** €90 HT  
29€59 TTC



# petit-déjeuner & pause

## À la carte



### Boîte de 30 mini cookies

Assortiment de 30 mini cookies au chocolat au lait et au caramel beurre salé.

**33** €90 HT  
37,29 € TTC

### Bar à bonheur

- 11 Mini gaufres au sucre
- 14 Mini cannelés
- 10 Mini muffins caramel
- 16 Mini brownies
- 29 Macarons
- 12 Madeleines.

Nombre de pièces : 92

**84** €90 HT  
93,39 € TTC



### Bar à brochettes de fruits

Brochettes de fruits frais : ananas, mangue, kiwi, raisin, fraise, melon, ...

Composition selon la saison Nombre de pièces : 28 brochettes

**52** €90 HT  
58,19 € TTC





## Bar à gourmandises

- 30 Mini madeleines nature
- 8 Mini brownies
- 16 Mini financiers
- 8 Mini macarons
- 9 Pâtes de fruits

Poids : 605 g

**49** €90 HT  
54,89 € TTC

## Corbeille de fruits

- Assortiment de fruits frais

*Composition selon la saison*  
Poids net : 2 kg

**46** €90 HT  
51,59 € TTC



## Bar à chouquettes

40 Chouquettes au sucre



**29** €90 HT  
32,89 € TTC



Hi  
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

30.03€ TTC

25.50 €  
HT

28.05€ TTC

BŒUF

## 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

28.05€ TTC

23.50 €  
HT

25.85€ TTC

Volaille

# 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







# 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 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 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	<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'ÉVÉNEMENTIELS

RESTONS CONNECTÉS



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