

## Cocktail REGIONAL



Prix à partir de 40 personnes

### 6 pièces par personne

16,10 €/par pers.

- 1 Dôme de betterave, sablé aux noix
- 1 Palet de ratte du Touquet, crémeux aux œufs de hareng fumé
- 1 Mini burger au Mont des Cats
- 1 Mille feuille au fromage de Bergues et Pavé des Flandres
- 1 Mini burger au hareng fumé, laitue de mer
- 1 Roulade de crêpe, cassonade, pain d'épices

### 7 pièces par personne

17,45 €/par pers.

- 1 Dôme de betterave, sablé aux noix
- 1 Palet de ratte du Touquet, crémeux aux œufs de hareng fumé
- 1 Mini burger au Mont des Cats
- 1 Mini burger au hareng fumé, laitue de mer
- 1 Mini gaufre au chutney d'endive
- 1 Roulade de crêpe, cassonade, pain d'épices
- 1 Craquelin à la crème de Spéculoos

### 8 pièces par personne

18,95 €/par pers.

- 1 Cubik de Potj'vlesch
- 1 Dôme de betterave, sablé aux noix
- 1 Palet de ratte du Touquet, crémeux aux œufs de hareng fumé
- 1 Mini burger au Mont des Cats
- 1 Mini burger au hareng fumé, laitue de mer
- 1 Finger langue Lucullus
- 1 Roulade de crêpe, cassonade, pain d'épices
- 1 Craquelin à la crème de Spéculoos

## Cocktail PIC & CROK



Prix à partir de 40 personnes

### Formule SALÉE & SUCRÉE

Équivalent à 12 pièces par personne

18,50 €/par pers.

- Sable parmesan
- Mini madeleine au pesto
- Nic Nac salés
- Cake salé feta/tomate confite
- Crostini chorizo
- Crostini olive, romarin
- Crostini nature
- gressins
- Tapenades :
  - Carotte, miel, cumin
  - Courgette, thym, ail confit
  - Tomates confites

- Clafouti à la mirabelle
- Cake aux fruits confits
- Mini financier

### Formule SALÉE

Équivalent à 9 pièces par personne

14,30 €/par pers.

- Sable parmesan
- Mini madeleine au pesto
- Nic Nac salés
- Cake salé feta/tomate confite
- Crostini chorizo
- Crostini olive, romarin
- Crostini nature
- gressins
- Tapenades :
  - Carotte, miel, cumin
  - Courgette, thym, ail confit
  - Tomates confites

### OPTION :

4,10 €/par pers

#### Planche Mixte : Charcuterie, fromage

*Chorizo ibérique, Jambon Serrano, Fuet de Vic, Terrine Grand-mère, Grana Padano, Pecorino affiné, Gressins*  
*Condiments : Câpres queues, tomates confites, artichauts confits, olives Kalamata*

## Ces formules comprennent :

- 1 serveur pour 40 personnes pendant 4 heures, tenue noire  
*(mise en place du buffet, service, débarrassage)*
- 1 Flûte à champagne *(contenant)*
- 1 Verre à eau ou à jus de fruits *(contenant)*
- Le nappage intissé du buffet, chemin de table, serviettes cocktail
- La livraison gratuite à Bailleul  
*(au delà nous consulter)*

## Nous vous proposons également :

La location de verrerie complémentaire et mobilier.

*Nous consulter*

Ces formules sont personnalisables.

Pour tout renseignement,  
ou toute demande particulière  
**n'hésitez pas à nous contacter.**



Tva en vigueur  
Les photos sont des suggestions de présentation.



## Animations CULINAIRES

Nous vous proposons la réalisation **d'animations culinaires** à thème. Elles agrémenteront vos réceptions en leur donnant une **note très conviviale et élégante** à la fois.

Pour toute demande de tarifs, veuillez nous consulter.

André  
**DESMIS**  
TRAITEUR  
[www.andre-desmis-traiteur.com](http://www.andre-desmis-traiteur.com)

N° Siret 807 384 615 00033

03 28 42 76 40

25 rue Saint Jacques 59270 BAILLEUL

La Carte

# Cocktails et Vins d'honneurs

Avec service



André

# DESMIS

Votre TRAITEUR sur commande

TARIF 2024

# Cocktail TENDANCE



Prix à partir de 40 personnes

**6 pièces par personne** 17,20 €/par pers.

- 1 Roulade magret de canard fumé, confiture d'oignons rouges
- 1 Roulade saumon fumé, mascarpone et ciboulette
- 1 Brochette jambon cru, tomate confite, bille de mozzarella au pesto
- 1 Palet de ratte du Touquet, crémeux aux œufs de hareng fumé
- 1 Mini burger chèvre, lard fumé, roquette
- 1 Mignardise sucrée «Elaborée»

**7 pièces par personne** 18,95 €/par pers.

- 1 Roulade magret de canard fumé, confiture d'oignons rouges
- 1 Roulade saumon fumé, mascarpone et ciboulette
- 1 Brochette jambon cru, tomate confite, bille de mozzarella au pesto
- 1 Demi sphère foie gras à la pistache, pain d'épices, chutney de figues
- 1 Mini burger crème de cumin, carotte, tomate confite
- 2 Mignardises sucrées «Elaborées»

**8 pièces par personne** 20,60 €/par pers.

- 1 Roulade magret de canard fumé, confiture d'oignons rouges
- 1 Roulade saumon fumé, mascarpone et ciboulette
- 1 Brochette jambon cru, tomate confite, bille de mozzarella au pesto
- 1 Demi sphère foie gras à la pistache, pain d'épices, chutney de figues
- 1 Mini burger crème de cumin, carotte, tomate confite
- 1 Finger pain polaire, rillettes de saumon, asperges vertes
- 2 Mignardises sucrées «Elaborées»

**10 pièces par personne** 24,10 €/par pers.

- 1 Roulade magret de canard fumé, confiture d'oignons rouges
- 1 Roulade saumon fumé, mascarpone et ciboulette
- 1 Brochette jambon cru, tomate confite, bille de mozzarella au pesto
- 1 Demi sphère foie gras à la pistache, pain d'épices, chutney de figues
- 1 Mini burger chèvre, lard fumé, roquette
- 1 Sablé crémeux mozzarella di Bufala, tomate confite, jus d'herbes
- 1 Cubik de thon, petite ratatouille
- 1 Finger pain polaire, rillettes de saumon, asperges vertes
- 2 Mignardises sucrées «Elaborées»

Prix à partir de 40 personnes

**12 pièces par personne** 27,20 €/par pers.

- 1 Roulade magret de canard fumé, confiture d'oignons rouges
- 1 Roulade saumon fumé, mascarpone et ciboulette
- 1 Brochette jambon cru, tomate confite, bille de mozzarella au pesto
- 1 Brochette gambas persillées à l'ail, ananas au gingembre
- 1 Demi sphère foie gras à la pistache, pain d'épices, chutney de figues

**14 pièces par personne** 30,60 €/par pers.

- 1 Mini burger crème de cumin, carotte, tomate confite
- 1 Mini burger Saint Jacques, chorizo
- 1 Sablé crémeux mozzarella di Bufala, tomate confite, jus d'herbes
- 1 Cubik de thon, petite ratatouille
- 3 Mignardises sucrées «Elaborées»

**14 pièces par personne** 30,60 €/par pers.

- 1 Roulade magret de canard fumé, confiture d'oignons rouges
- 1 Roulade saumon fumé, mascarpone et ciboulette
- 1 Brochette jambon cru, tomate confite, bille de mozzarella au pesto
- 1 Brochette gambas persillées à l'ail, ananas au gingembre
- 1 Demi sphère foie gras à la pistache, pain d'épices, chutney de figues
- 1 Mini burger crème de cumin, carotte, tomate confite
- 1 Mini burger Saint Jacques, chorizo
- 1 Sablé crémeux mozzarella di Bufala, tomate confite, jus d'herbes
- 1 Cubik de thon, petite ratatouille
- 1 Sablé tarama, oeuf d'Avruga
- 1 Finger pain polaire, rillettes de saumon, asperges vertes
- 3 Mignardises sucrées «Elaborées»

# Cocktail CLASSIQUE



Prix à partir de 40 personnes

**6 pièces par personne** 14,85 €/par pers.

- 1 Navette jambon, fromage
- 1 Canapé varié
- 1 Mini pan bagnat au thon
- 1 Crostini chèvre et lard fumé
- 1 Crostini jambon cru, tartare de tomate
- 1 Mignardise sucrée «Classique»

**7 pièces par personne** 15,70 €/par pers.

- 1 Navette jambon, fromage
- 1 Canapé varié
- 1 Mini pan bagnat au thon
- 1 Crostini chèvre et lard fumé
- 1 Crostini jambon cru, tartare de tomates
- 2 Mignardises sucrées «Classiques»

**8 pièces par personne** 17,40 €/par pers.

- 1 Navette jambon, fromage
- 1 Canapé varié
- 1 Mini pan bagnat au thon
- 1 Crostini chèvre et lard fumé
- 1 Crostini jambon cru, tartare de tomates
- 1 Wrap à l'italienne (jambon cru, tomate confite, parmesan, jus de roquette)
- 2 Mignardises sucrées «Classiques»

**10 pièces par personne** 19,90 €/par pers.

- 1 Navette jambon, fromage
- 1 Canapé varié
- 1 Mini pan bagnat au thon
- 1 Triangle de pain surprise «Charcutier»
- 1 Crostini chèvre et lard fumé
- 1 Mini sandwich tagliatelles de légumes (carottes et courgettes)
- 1 Wrap à l'italienne (jambon cru, tomate confite, parmesan, jus de roquette)
- 3 Mignardises sucrées «Classiques»

Prix à partir de 40 personnes

**12 pièces par personne** 22,60 €/par pers.

- 1 Navette jambon, fromage
- 1 Canapé varié
- 1 Mini pan bagnat au thon
- 1 Mini sandwich olive, romarin, feta
- 1 Wrap à l'italienne (jambon cru, tomate confite, parmesan, jus de roquette)

**14 pièces par personne** 25,00 €/par pers.

- 1 Triangle de pain surprise «Charcutier»
- 1 Crostini chèvre et lard fumé
- 1 Mini sandwich tagliatelles de légumes, tartare de tomates au pesto
- 1 Mini sandwich jambon cru, fromage frais, tomate confite, parmesan
- 3 Mignardises sucrées «Classiques»

**14 pièces par personne** 25,00 €/par pers.

- 1 Navette jambon, fromage
- 2 Canapés variés
- 1 Canapé saumon fumé
- 1 Mini pan bagnat au thon
- 1 Wrap à l'italienne (jambon cru, tomate confite, parmesan, jus de roquette)
- 1 Mini sandwich olive, romarin, feta
- 1 Triangle de pain surprise «Charcutier»
- 1 Crostini chèvre et lard fumé
- 1 Mini sandwich tagliatelles de légumes, tartare de tomates au pesto
- 1 Mini sandwich jambon cru, fromage frais, tomate confite, parmesan
- 3 Mignardises sucrées «Classiques»



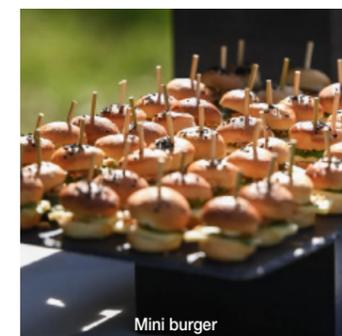
Sablé crémeux mozzarella di Bufala, tomate confite, jus d'herbes



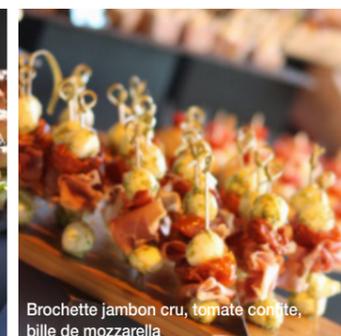
Brochette gambas, ananas au gingembre



Roulade saumon fumé, mascarpone



Mini burger



Brochette jambon cru, tomate confite, bille de mozzarella



Canapé varié



Mignardises