

Les Fromages

Les Fromages
(la part) 4,70 €

- **Trilogie de Chèvre chaud sur Herbes du Sud et frisée au Vinaigre de Framboise**
- **Feuilleté de Camembert et sa compotée de Figs caramélisées au Miel sur sa petite Fraîcheur**
- **Brie en croûte de Pain d'Épices Chutney de Pommes aux Fruits secs et Cannelle**
- **Petite Tarte Tatin au Crottin de Chèvre de Chavignol et aux Échalotes confites et Piment d'Espelette**
- **Profiterole au Bleu d'Auvergne sur petit Mesclun à l'Huile de Noix**
- **La petite Tartiflette de Reblochon au Lard de Montagne.**

Le Plateau de 5 fromages
(la part) 3,90 €

Les Desserts

LE BUFFET DE DESSERTS

6 MINI-REDUCTION/Pers.

25 Personnes Minimum

- **Baba Ivre de Rhum • Mignardise**
- **Cannelé • Assortiment de Macarons**
- **Tiramisu • Crème brûlée • Crème Caramel**
- **Pana Cotta • Mousse Chocolat**

La part 7,20 €

LES DESSERTS AU CHOIX

- **Croquant au Chocolat/Crème anglaise**
- **Tarte Crumble aux Pommes**
- **Gâteau Opéra Individuel**
- **Bavarois aux Fruits rouges et son Coulis**
- **Gâteau Mangue Passion Individuel**
- **Tarte Crème Cerises**
- **Tiramisu/Crème anglaise**
- **Gâteau feuillantine Chocolat Individuel**
- **Gâteau Caramel Poire Individuel**

La part 3,20 €

**La livraison est de 30 €
dans un rayon de 15 km
(au delà nous consulter)**



Les Menus

Le Menu à 34,90 € (par personne)

Velouté d'Endives aux Copeaux de Jambon Ibérique

Coquille St-Jacques au Chou Chinois et Petits Dés de Langue fumée Sauce au Beurre parfumée à la Truffe

Le Pavé de Bœuf poêlé Ragoût de Cèpes à l'Échalote Sauce au Vin de Cahors

Gratin de Courgettes et Tomates confites au Parmesan La Fameuse Pomme de Terre reconstituée Neufchâtel

Trilogie de Chèvre chaud sur Herbes du Sud et frisée au Vinaigre de Framboise

Gâteaux au choix

10 MENUS IDENTIQUES
= 1 PAIN NORDIQUE GRATUIT

Le Menu à 33,80 € (par personne)

Velouté d'Asperges blanches et vertes

Filet de Sole Juste Cuit Spaghettis de Courgettes Sauce Hollandaise au Cresson

Le Suprême de Pintade fermier braisé aux Fruits des Bois

Gratin de Chou-fleur et de Brocolis La Pomme de Terre au Jambon des Flandres

Feuilleté de Camembert et sa compotée de Figs caramélisées au Miel sur sa petite Fraîcheur

Gâteaux au choix

10 MENUS IDENTIQUES
= 1 PAIN SURPRISE CHARCUTERIE/FROMAGE GRATUIT

Le Menu à 34,20 € (par personne)

La belle Tranche de Langue Lucullus et sa Confiture d'Oignons à l'Ardennaise - Brioche Cramique

Le Grenadin de Veau parfumé à la Truffe Maraîchère aux deux Carottes La Pomme Duchesse Maison

Brie en Croûte de Pain d'Épices Chutney de Pommes aux Fruits secs et Cannelle

Gâteaux au choix

10 MENUS IDENTIQUES
= 1 PAIN SURPRISE SPÉCIALE VOLAILLE GRATUIT

- Les prix de nos Entrées et Plats sont vendus à la part à emporter et à réchauffer par vos soins.
- Pour toute réservation, 50 % d'arrhes à la commande et le reste à la livraison.

D & L

Votre Artisan Traiteur
vous propose :

SA CARTE ET SES MENUS

Fabrication Maison

Pour toute commande minimum de 10 personnes préparée et à emporter par vos soins.

Toutes nos recettes de cuisine sont créées et fabriquées par nos soins dans nos ateliers !

Une adresse pour vous servir

D & L

Z.A Les Migraniers - La Pascalette
83250 LA LONDE-LES-MAURES
Tél. 04.94.98.33.53

**N'hésitez pas à nous consulter,
pour tous renseignements complémentaires
et vous aider à établir vos menus,
vos buffets réceptions.**

>> www.dl-sud.com <<

Apéritif • Cocktail • Vin d'Honneur

LES MISES EN BOUCHE

Pain surprise (le pain de 30 pièces)		21,50 €
Charcuterie • Fromage		
Saumon Fumé		25,50 €
Grand Large (Thon/Crabe/Salade)		28,50 €
Fraîcheur Jambon (Salade/Mayonnaise/Jambon/Comichon)		28,50 €
Le Rustique (Rillettes/Rosette/Jambon/Pâté)		26,50 €
Spéciale Volaille (Poulet Asperges/Provençale/Brocolis)		25,00 €
Italien (Jambon de Parme/Mortadelle)		24,50 €
Pain Nordique (le pain de 32 pièces)		19,00 €
Saumon Fumé • Rillettes de Saumon		
Pain surprise navette (le pain de 25 pièces)		23,00 €
AU CHOIX : • Thon - Crabe - Crudités ou • Jambon - Pâté - Fromage		
Toast garni (les 15 pièces)		14,25 €
Œufs de Lump (rouge, noir)		
Mousse de Saumon - Canard - Brocolis		
Briochette garnie assortie (les 10 pièces)		9,00 €
Thon (x5) • Crabe (x5)		
Mini-Croissant gourmand (pièce)		0,95 €
Thon - Crabe		
Navette garnie (pièce)		0,90 €
Jambon - Mousse de Foie - Fromage - Thon Salade - Crabe Crudités		
Verrine Cocktail assortie (les 12 pièces)		20,40 €
Salade de Jambon (x3) • Saumon et Brocolis (x3)		
Tartare de Concombres (x3) • Poulet au Curry (x3)		
Feuille de Bananier (le plateau de 12 pièces)		18,00 €
Tartare de Ratatouille de Légumes (x3) • Perles marines (x3)		
Salade de Crevettes (x3) • Tartare de Courgettes (x3)		
Mignardise sucrée (pièce)		0,95 €
Verrine sucrée (pièce)		1,70 €
Chouquette (pièce)		0,50 €

AMUSE-BOUCHE À RÉCHAUFFER

Petit Four (les 15 pièces)	15,00 €
Mini-Quiche • Mini-Pizza • Saucisse • Croque • Feuilleté...	
Mini-Brochette de Tapas de Volaille Sauce Curry (les 12 pièces)	14,80 €
Plateau Apéritif Asiatique Sauce piquante (les 12 pièces) Poulet • Crevette • Aumônière de Fruits de Mer	12,80 €
Apéro Tapas Bruxellois Sauce Cocktail (les 24 pièces) Volaille - Saucisse - Légumes	13,20 €
Plateau Tempura Crevettes et Calamars Sauce Asiatique (les 12 pièces)	14,60 €
Briochette de Foie Gras aux Figs (les 12 pièces)	16,80 €



Organisateur de vos Repas,
Cocktail, Buffets Froids, Poêle géante, Méchouis...

Les Potages

Les Veloutés (la part)	3,40 €
Crème de Panais et de Navets - Crème de Potiron	
Crème de Petits Pois au Jambon de Parme - Velouté de Patate douce et Amandes grillées	
Potage de Chou-fleur et de Crevettes grises - Velouté d'Asperges blanches et vertes	
Velouté de Lentilles et son Médailon de Foie gras - Crème de Champignons et son Beurre de Truffes	
Crème de Laitue aux Cuisses de Grenouille - Velouté d'Endives aux Copeaux de Jambon Ibérique	

Les Entrées Froides

La belle Tranche de Langue Lucullus et sa confiture d'Oignons à l'Ardennaise - Brioche Cramique (la part)	9,90 €
Le Foie gras de Canard Maison et son Chutney de Mangue (la part)	12,90 €
L'Assiette autour des Plaisirs de la Terre et de la Mer Médailon de Homard - Crevettes grises - Foie gras - Magret fumé (la part)	13,90 €
Salade folle de Pétoncles et Scampis à la Vinaigrette au Jus de Truffes (la part)	9,70 €
Pain de Lotte aux Poireaux et aux Baies roses Sauce Fraîcheur aux Herbes Fraîches (la part)	8,80 €
Verrine de Céleri et Crabe Royal Mayonnaise au Citron vert (la part)	8,20 €
Filet de Caille farcie au Foie gras sur sa petite Salade copeaux de Parmesan (la part)	11,80 €
Le Saumon en Bellevue et sa Tomate garnie sur son lit de Macédoine Mayonnaise aux Crabes (Min. 10 Pers.) (la part)	7,90 €
Pannequet de Saumon Frais en Robe de Saumon fumé et ses petites Crevettes grises Sauce Mayonnaise Tandoori (la part)	9,60 €

Les Entrées Chaudes

Le Pavé de Saumon Frais Sauce Beurre blanc au Basilic (la part)	8,20 €
Goujonnettes de Soles sur un Lit d'Endives Sauce au Vin blanc (la part)	8,90 €
Le Pot-Au-Feu de Homard à la Crème de Chablis Julienne de Légumes (la part)	9,30 €
Noix de St-Jacques et Écrevisses Soupe de Homard crémée (la part)	8,90 €
Médailon de Lotte cuit au Fumet parfumé aux 15 Épices (la part)	9,20 €
Dos de Cabillaud en Cuisson Vapeur au Coulis de Crustacés (la part)	8,30 €
Coquille St-Jacques au Chou Chinois et petits Dés de Langue fumée Sauce au Beurre parfumée à la Truffe (la part)	8,80 €
Duo de Sandre et Saumon fondue de Poireaux et Curry léger (la part)	8,60 €
Filet de Dorade et de Scampis Sauce au Riesling Lardons et Oignons Grelots (la part)	8,90 €
Filet de Sole Juste Cuit Spaghettis de Courgettes Sauce Hollandaise au Cresson (la part)	8,50 €
Vol au Vent de Cuisses de Grenouille et d'Escargots à l'Ail des Ours (la part)	8,40 €
Poitrine de Cailles et Pépite de Foie gras Sauce crémée (la part)	8,70 €
Sot-l'y-Laisse de Poulet fermier aux Cèpes Bouchons et Écrevisses Sauce au Sauternes (la part)	8,60 €
Ris de Veau aux Pleurotes Sauce légère au Calvados (la part)	8,90 €
Paume de Ris de Veau poêlée Garniture aux Morilles (la part)	9,10 €
Tatin de Pommes Fruit et son Escalope de Foie gras Jus de Canard au Gingembre (la part)	9,40 €

Les Viandes et Volailles

Noisettes de Porcelet Mariné Sauce au Pain d'Épices (la part)	13,90 €
Le Carré de Porc Ibérique braisé Crème Poivrée aux 5 Baies (la part)	14,20 €
Le Filet Mignon de Porc petite Sauce au Vin et Beurre fermier (la part)	13,80 €
Le Filet de Veau déglacé dans son Jus parfumé aux Morilles (la part)	15,20 €
Le Pavé de Veau Sauce Estragon (la part)	14,20 €
Le Grenadin de Veau parfumé à la Truffe (la part)	15,30 €
Le Tournedos de Filet de Bœuf Jus au Senteur du Périgord (la part)	14,90 €
Le Pavé de Bœuf poêlé Ragoût de Cèpes à l'Échalote Sauce au Vin de Cahors (la part)	13,70 €
Chateaubriand dans la Palette aux Éclats de Morilles (la part)	14,20 €
La Couronne d'Agneau 3 Côtes rôties et son petit Jus au Parfum de la Garrigue (la part)	14,30 €
Le Filet d'Agneau poêlé et déglacé à l'Infusion de Romarin (la part)	15,60 €
La Souris d'Agneau braisée au Jus nourrit à l'Estragon (la part)	15,30 €
La Cuisse de Canard fondante Sauce au Poivre vert (la part)	12,90 €
Le Magret de Canard caramélisé aux Épices Spéculoos et Pommes-Poires (la part)	13,60 €
Le Magret de Canard en Pavé Sauce aux Mangues et Gingembre (la part)	13,80 €
La Caille désossée et farcie à la Forestière Sauce au Cidre bouché (la part)	14,30 €
Suprême de Poularde cuit basse Température écumé de Morilles (la part)	14,20 €
Le Suprême de Pintade fermier braisé aux Fruits des Bois (la part)	12,90 €
Le Filet de Pigeonneau saignant Sauce au Foie gras (la part)	14,90 €

L'accompagnement des plats est de 2 Légumes au choix

Gratin de Chou-fleur et de Brocolis • Gratin de Courgettes et Tomates confites au Parmesan
Risotto aux Champignons et Truffes • Moelleux d'Épinards aux Pommes et Poires à la Cannelle
Gâteau d'Aubergines à l'Origan • Petite Ratatouille de Légumes frais en Gâteau
Charlotte d'Endives • Maraîchère aux deux Carottes

Gratin Dauphinois au choix : Girolles - Truffes - Morilles - Nature
Croquettes de Pommes de Terre Maison • Le Râpé de Pommes de Terre
La Fameuse Pomme de Terre reconstituée Neufchâtel • Pomme Duchesse Maison
La Pomme de Terre au Jambon des Flandres • La Purée de Pommes de Terre aux Truffes

Légumes sans le Plat Chaud (la part)..... **1,98 €**

Les Sorbets

Pause Digestive (la part)	2,90 €
Pomme/Calvados • Poire/Alcool de Poire	
Citron/Limoncello • Orange sanguine/Grand Marnier	
Pêche de Vigne/Genièvre • Litchi/Alcool de Framboise	
Granité Mojito/Rhum blanc • Granité Pomme verte/Rhum blanc	