

CATALOGUE

Entreprises



TRAITEUR

Sortez de votre cuisine

www.d-traiteur.com

Le petit déjeuner



Pour une formule sur-mesure, demandez un devis gratuit sans engagement.

Le petit-déjeuner continental.....7 €/pers.

J-2

Min
12

4 mini viennoiseries au choix

Café

Jus d'orange et eau plate

Vaisselle et matériel compris

Le petit-déjeuner français.....9 €/pers.

J-2

Min
12

4 mini viennoiseries au choix

Baguette, beurre et confiture

Café, thé, jus d'orange et eau plate

Yaourt et salade de fruits

Vaisselle et matériel compris

La pause café.....4,50 €/pers.

J-2

Min
12

Forfait café : percolateur, filtres, café, lait et sucre

3 mignardises ou 2 verrines sucrées par personne

Vaisselle et matériel compris

Voir aussi :

- Service en salle
- Location de matériel

Les cocktails B2B



Serviettes comprises.

Le cocktail réception.....9 €/pers.

J-3

Min
8

Cocktail froid comprenant 8 pièces par personne : dip de crudités, tapas, cuillères apéritives, amuse-gueule et mini-dégustations.

Le cocktail direction.....14 €/pers.

J-3

Min
12

Notre cocktail « chic » de 12 pièces par personne en chaud et froid.

Dip de crudités, plateau charcutier et tapas, verrines salées, cuillères apéritives, coupelles garnies, réductions garnies, pains surprise et zakouski à réchauffer.

Le cocktail dînatoire.....18 €/pers.

J-4

Min
20

Le repas VIP par excellence : 15 pièces par personne en mélange chaud/froid, salé/sucré

- zakouski à réchauffer, mini-coquilles Saint-Jacques
- cuillères apéritives, canapés, caquelons farcis
- verrines salées, carpaccios en coupelles
- plateaux de tapas salés
- mini brochettes
- pains surprise, navettes garnies
- réductions pâtisseries, verrines sucrées

Voir aussi :

- Location de tables mange-debout
- Forfait mousseux ou champagne
- Service en salle

Les pains surprise



Le boulot « classique ».....25 €/pièce J-1 **Min 1**
Composé de 45 tartines ou 15 navettes garnies de :
Jambon artisanal, gouda jeune, salade de thon, américain blanc-bleu-belge, crème de foie maison

Le boulot « prestige ».....29 €/pièce J-1 **Min 1**
Composé de 45 tartines ou 15 navettes garnies de :
Saumon fumé sur fromage frais, rillettes maison, salade de crabe, mousse de canard, jambon de pays

Le chaudron « classique ».....57 €/pièce J-2 **Min 1**
Composé de 105 tartines ou 35 navettes garnies de :
Jambon artisanal, gouda jeune, salade de thon, américain préparé, crème de foie maison

Le chaudron « prestige ».....67 €/pièce J-2 **Min 1**
Composé de 105 tartines ou 35 navettes garnies de :
Saumon fumé sur fromage frais, rillettes maison, salade de crabe, mousse de canard, jambon de pays

Voir aussi :

- Cocktails
- Plateaux réunions

Les plateaux réunions



Le plateau classique.....6 €/pers.

J-1

Min
6

5 mini navettes par personne garnies de :

Jambon artisanal, gouda jeune, salade de thon, américain blanc-bleu-belge préparé, crème de foie maison

Le plateau réception.....6,50 €/pers.

J-1

Min
6

Panaché de 5 petits pains variés par personne :

Ciabbatas : soleil, club, pesto

Navettes : jambon artisanal maison, fromage gouda jeune, américain blanc-bleu-belge préparé, crème de foie maison

Pan bagnat : mousse de canard, jambon à l'os, brie et jambon fumé maison

Nordiques : norvégien, mer du nord, pacifique

Rustiques : santé, grecque

Le plateau prestige.....8 €/pers.

J-1

Min
6

Composé de 5 demi sandwiches ouverts par personne.

Soleil, club, pesto, française, italienne, norvégienne, mer du nord, santé

Les lunchpacks



Le lunch baguette.....3,50 €/pers. J-1 **Min 6**
1 baguette garnie libre au choix + 1 soft

Le lunch sandwiches.....3,60 €/pers. J-1 **Min 6**
2 sandwiches garnis + 1 soft

Le lunch secrétaire.....5,50 €/pers. J-1 **Min 6**
1 eau plate ou pétillante
3 mini pains complets aux céréales, garnitures poulet, végétarien, grecque
1 fruit frais du jour

Le lunch président.....7,50 €/pers. J-1 **Min 6**
4 mini petits pains garnis + 1 petite bouteille de vin individuelle

Le lunch salade.....9 €/pers. J-1 **Min 6**
Salade composée + 1 soft
(César, bergère, niçoise ou océane)

L'assiette lunch.....10 €/pers. J-1 **Min 6**
Assiette froide composée + 1 soft + 1 petit pain
(anglaise, campagnarde, italienne ou gourmande)

Voir aussi :

- Forfaits boissons
- Plateaux repas
- Plateaux réunions

Les plateaux repas



Chaque plateau est composé d'une entrée, d'un plat, d'un dessert du jour, d'un petit pain et beurre, d'une bouteille d'eau 33cl, de couverts et d'un gobelet.

Le coffret réunion.....18 €/pers.

J-1

Min
6

Entrée : spécialité ostendaise

Plat : l'assiette campagnarde

Le coffret secrétaire.....19 €/pers.

J-1

Min
6

Entrée : salade grecque (olives, feta, concombres)

Plat : émincé de poulet aux ananas, pavé de saumon, vapeur riz exotique

Le coffret direction.....20 €/pers.

J-1

Min
6

Entrée : carpaccio de boeuf au Parmesan

Plat : l'assiette italienne (tomate mozza, jambon de Parme au melon, pâtes au pesto, jambon cuit italien)

Le coffret diplomate.....21 €/pers.

J-2

Min
6

Entrée : rillettes de cabillaud

Plat : filet de saumon en Belle-View, scampis, terrine de poissons, oeuf mimosa

Le coffret ambassadeur.....22 €/pers.

J-2

Min
6

Entrée : tartare de saumon sauce grelette

Plat : rôti de boeuf blanc-bleu-belge, pâté en croûte à l'Armagnac, confit d'oignons, jambon artisanal et ses asperges, magret de canard fumé

Le coffret président.....24 €/pers.

J-3

Min
6

Entrée : mousseline de homard au champagne

Plat : salade folle de foie gras, saumon fumé, gésiers de canard confits, crevettes grises

Les boissons



Forfait softs.....3 €/pers.

J-1

Min
8

- eau plate, eau pétillante
- coca-cola, coca-cola light
- jus d'orange

Forfait vins repas.....7 €/pers.

J-1

Min
8

Forfait softs + 1/2 bouteille de vin par personne
(Vin blanc + vin rouge AOC de la Maison)

Forfait cocktail.....10 €/pers.

J-1

Min
12

Forfait vins + 1/2 bouteille de mousseux par personne
(Crémant d'Alsace « méthode traditionnelle »)

Forfait VIP.....16 €/pers.

J-1

Min
15

Forfait vins + 1/2 bouteille de champagne par personne
(Champagne Brut « Veuve Pelletier »)

Forfait café.....1,50 €/pers.

J-1

Min
20

Forfait tout compris : café, lait, sucre, tasse et sous-tasse, petite cuiller, serviettes, percolateur et filtres.

Boissons à la carte.....Sur devis.

J-1

Les desserts



Les mignardises.....1,19 €/pièce

Comptez 2 à 3 par personne

J-3

Min

6

Les mini-verrines.....1,69 €/pièce

Comptez 2 par personne

J-1

Min

6

Le dessert du jour.....2,50 €/pers.

Tiramisu, mousse au chocolat, verrine framboise, tartelette aux pommes, charlotte, forêt noire, crème caramel, tartes, etc

J-2

Min

6

Le buffet de desserts.....5 €/pers.

J-5

Min

6



© traiteur.com



www.traiteur.com



Les réceptions



Parmi nos services possibles :

- Buffets froids et chauds
- Banquets du personnel
- Service barbecue à domicile
- Séminaires
- Location de vaisselle
- Service et matériel
- Grandes manifestations de 200 à 1999 personnes

J-3

J-7

J-7

J-10

J-1

J-7

J-15

Service catastrophe : un imprévu de dernière minute ? Des clients à recevoir à l'improviste ?

Nous trouvons TOUJOURS une solution !

J-0

Devis gratuit, contactez Valérie sur :

- valerie@d-traiteur.com
- 0492/93.94.95





1) En ligne

The screenshot shows the website interface with a dark red header. The main navigation menu includes: Cocktails, Pains, Buffets, Grillades, Menus, Gourmandises, Boissons, Vaisselle, Entreprises, Événementiel. A featured banner for 'LE COFFRET RÉUNION' is priced at 18€ per person. Below this, a section titled 'Service de livraison traiteur dans le Hainaut et le Nord' displays a grid of products: Fondue bourguignonne (11,00 €/pers), Les mignardises (1,10 €/pièce), and Plateau raclette (12,00 €/pers). Each product has a quantity selector and an 'Ajouter à mon devis' button. On the right side, there are sections for 'Traiteur Depuydt' (with contact info: valerie@d-traiteur.com, Tél. +32 492 93 94 95), 'Blog traiteur', and 'Service clientèle'. A 'Plateaux repas' section is also visible at the bottom right.

www.d-traiteur.com

2) Par téléphone

Téléphone traiteur : 0492/93.94.95

Téléphone magasin : 069/77.24.37

3) Pour vos commandes régulières

Fax : 069/77.34.47

4) Rendez-vous visite si vous avez besoin d'un conseil ou prenez rendez-vous pour l'organisation d'un événement

Rue de Sondeville 15

7600 Péruwelz

Les conditions



Délai de commande

Voir les pastilles :



Frais de livraison

Forfait de 19 € : Tournai – Ath – Mons – Valenciennes

Au delà, nous consulter.

Nous livrons journalièrement tous les zoning de la région.

Nos références

