



Delice Évents

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

CONTACTE

07.49.46.12.26
delice0804@gmail.com

DELICEEVENTS.FR

Cette carte du buffet n'est pas exhaustive et peut être personnalisée. Nos spécialistes sont à votre écoute pour concevoir une réception cousue main et unique.

CARTE 2K24





Delice Events. Histoire Passions

NOTRE SAVOIR-FAIRE, NOTRE CRÉATIVITÉ, NOTRE GOÛT NOUS À BÂTI UNE RÉPUTATION
UNIQUE PARMIS LES TRAITEURS TOULOUSAINS.

CHEZ DELICE ÉVÉNEMENTS TRAITEUR, NOTRE OBJECTIF EST DE FONDRE DES RELATIONS
POSITIVES, CORDIALES ET SINCÈRES AVEC NOS CLIENTS. NOUS TRAVAILLONS AVEC UN
ESPRIT D'HONNÊTETÉ ET DE RESPECT MUTUEL POUR ÉTABLIR UN DIALOGUE CONSTRUCTIF,
CRÉATIF ET GUSTATIF.

VOTRE PROJET DEVIENT NOTRE PROJET POUR QU'IL SOIT UNE PARFAITE RÉUSSITE EN
TERME DE RÉCEPTION ET D'ACCUEIL. LA PASSION
DU MÉTIER, L'INNOVATION ET LA TRANSPARENCE, VOILÀ LES PILIERS FONDAMENTAUX DES
VALEURS DU DELICE ÉVÉNEMENTS.

NOUS PRIVILÉGIONS LA QUALITÉ D'UNE CUISINE AUTHENTIQUE RÉALISÉE PAR NOS CHEFS
AVEC DES PRODUITS CHOISIS POUR LEUR LABELLISATION. LEUR TRAÇABILITÉ AUPRÈS DE
PRODUCTEURS LOCAUX ET LEUR FRAÎCHEUR.

AVEC NOS COLLABORATEURS, NOUS RECHERCHONS LE DÉVELOPPEMENT ET
L'ÉPANOUISSEMENT DE CHACUN AU SEIN DE
L'ENTREPRISE DANS UN ESPRIT CONVIVIAL. IL N'Y A PAS DE RÉUSSITE ET DE RÉEL
ENGAGEMENT SANS PASSION ET TRAVAIL D'ÉQUIPE.

NOUS VEILLONS ÉGALEMENT AU RESPECT PERMANENT DES RÉGLEMENTATIONS EN
VIGUEUR.

TRAITEUR HAUT DE GAMME, LE DELICE ÉVÉNEMENTS MET AU SERVICE DE SES CLIENTS, LA
PERFORMANCE ET L'AMÉLIORATION CONSTANTE DE SES
COMPÉTENCES DANS UNE RELATION DE CONFIANCE.

DE ÉCOUTE DES ÉQUIPES COMMERCIALES, EN PASSANT PAR L'ACCOMPAGNEMENT DU
RESPONSABLE DE RÉCEPTION QUI METTRA TOUT EN ŒUVRE POUR L'ORGANISATION DE LA
PRESTATION, AU SERVICE EN SALLE RIGOREUX, EFFICACE ET TRANSPARENT, À NOS
CHEFS QUI SUBLIMERONT AVEC DÉLICE LES METS CHOISIS, VOTRE ÉVÉNEMENT SERA
EXEMPLAIRE.

NOUS ADHÉRONS AUX PRINCIPES DU DÉVELOPPEMENT DURABLE. IL EST DE NOTRE
RESPONSABILITÉ DE FOURNIR DES SOLUTIONS RESPECTUEUSES DU MILIEU ÉCOLOGIQUE.
NOUS SÉLECTIONNONS SCRUPULEUSEMENT PRODUITS ET FOURNISSEURS ET TRAVAILLONS
EXCLUSIVEMENT AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX ET RÉGIONAUX EN FAVORISANT LA
SAISONNALITÉ DES PRODUITS.



DÉLICE ÉVÉNEMENTS

SERVICES TRAITEUR

NOS ENTRÉES À L'ASSIETTE

Salade Caesar

Salade verte aiguillettes de poulet pannées oeuf dur, croutons copeaux de parmesan

Salade magret

Salade verte magret séché noix emmental oeufs dur concombre tomate cerise

Salade chèvre miel

Salade verte jambon serrano toast au chèvre miel oignons rouge noix tomate

Salade du sud

Salade verte maïs tomate cerise betterave oignons rouge fromage fêta

Saumon fumé & Guacamole

Tranche de saumon fumé guacamole fromage frais tomate cerise

Foie gras mi-cuit

Tranche de foie gras confiture de figue bio salade et pain d'épice

Cromesquis de chèvre miel

Salade verte tomates cerise et 3 cromesquis croquant au chèvre miel

Bellissima burrata

Burrata italienne salade tomate cerise sauce pesto basilic et cerneaux de noix





Fois gras et confiture de figues



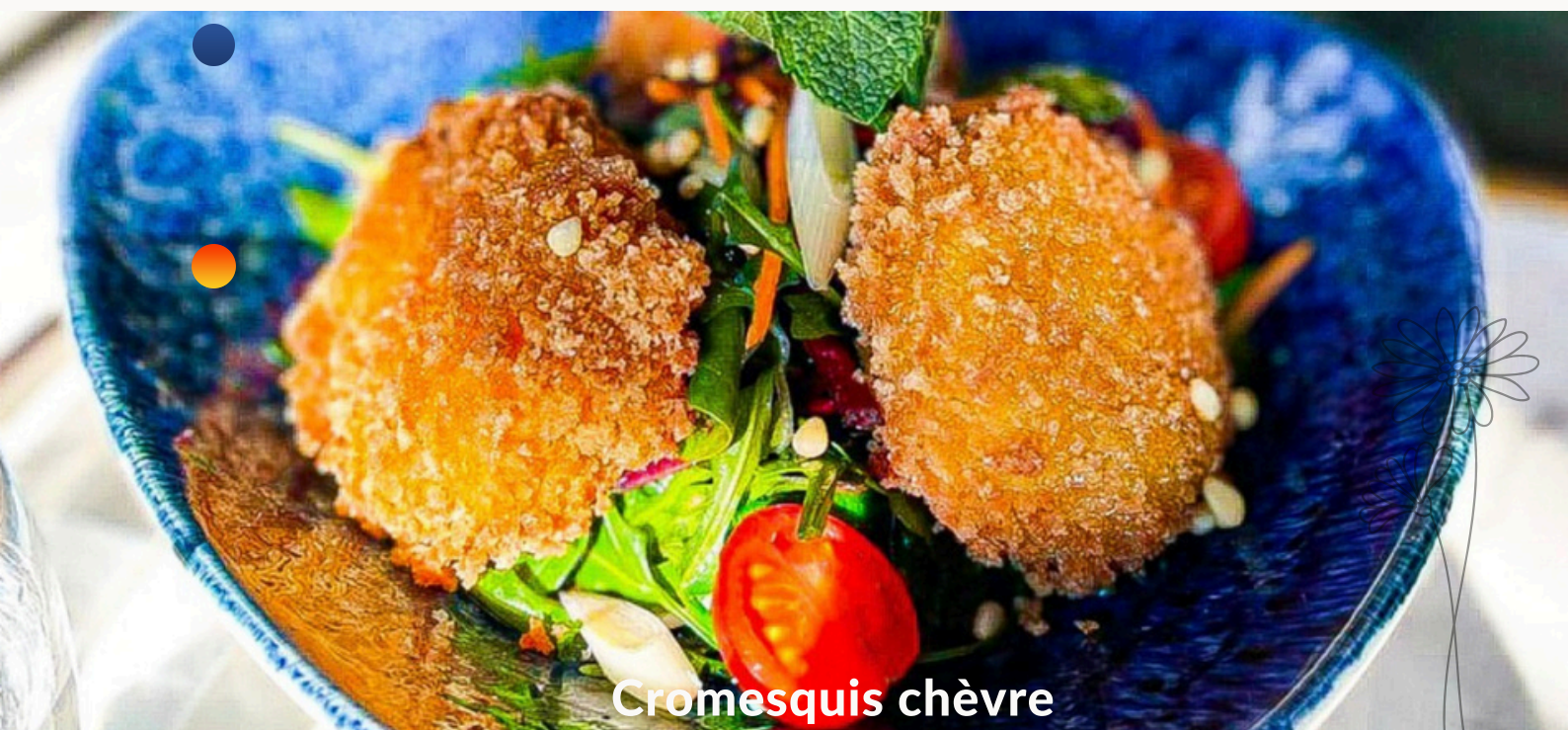
Burrata noix et figue



Saumon fumé



Salade César



Cromesquis chèvre

DÉLICE ÉVÉNEMENTS

SERVICES TRAITEUR

NOS PLATS À L'ASSIETTE

Poulet rôti provençale

Cuisse de poulet rôti, accompagné de ses pommes de terres grenailles persillée et sa délicieuse sauce champignons

Rôti de Dinde ou Veau farcis

Rôti farcis à sa viande hachée bœuf parfumé aux épices accompagné de sont riz blanc parfumé, de brocolis et sa sauce fond de veau

Ballotine de poulet farcie

Escalope de poulet farcis aux champignons de Paris accompagné de sont risotto

Faux-filet de boeuf

Filet de bœuf grillée accompagné de pommes de terres grenailles et sa sauce au poivre

Saumon ou Gambas royal

Poisson grillée, accompagné de sont riz parfumé, sa jardinière de légumes et sa sauce beurre citronnée

Paupiette de veau

Paupiette de veau mariné, cuisson lente accompagné de ses pommes de terre et sauce poivre champignon

Souris d'agneau confit

Souris d'agneau cuite 6h parfumé au miel romarin accompagné de pommpommes de terres grenailles ou purée de pâtes douce

Côtelettes d'agneau

Cotelettes d'agneau cuit 4h accompagné de sa purée de pomme de terre et ses fagot haricots verts





Suprême de poulet



Souris d'agneau confit



Paupiette de veau



Ballotine de poulet farcie



Faux-filet de boeuf

DÉLICE ÉVÉNEMENTS

SERVICES TRAITEUR

NOS ENTRÉES PLAT CENTRAL

Grande salade du Pêcheur

Salade, concombre, betterave, carottes râpée, tomate mozza, céleri, macédoine de riz, crevettes, surimi, fromage

Salade du marin 2 étage

Salade, pâte, carottes râpé, pdt, betterave, céleri, œuf dur, tomate mozza, crevette, surimi, fromage, macédoine, mini passtila poulet

Salade capitaine 2 étage

Salade, pâte, carottes râpé, pdt, betterave, céleri, œuf dur, tomate mozza, crevette, surimi, fromage, macédoine, charcuterie, mini passtila poulet

NOS ENTRÉES CHAUDE

Soupe orientale

Soupe orientale harira

Bricks croustillante

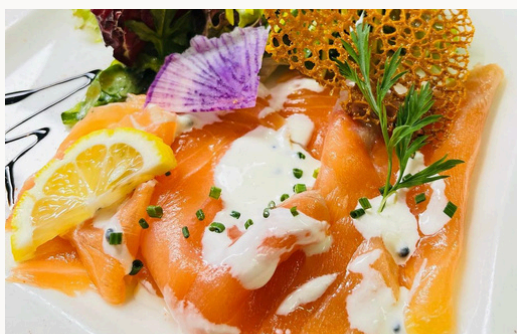
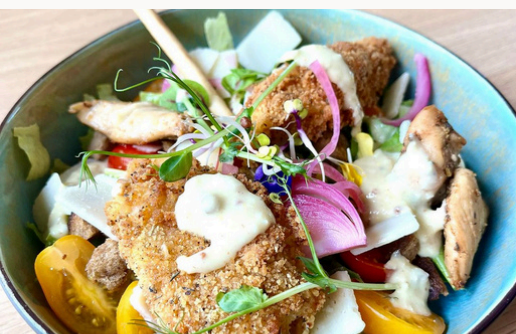
Bricks poulet fromage / viande-haché fromage / crevette vermicelle chinoise

Grande pastilla

Pastella aux fruits de mer Ou poulet amandes

Assiette de felfla machwiya

Assortiments de poivrons rouge et verts oriental





DÉLICE ÉVÉNEMENTS

SERVICES TRAITEUR



NOS PLATS CENTRAL



Tajine Poulet olives

3 poulets fermier braisé, sauce tajine, olives verte, citron confit



Carrer d'agneau

Carrer d'agneau cuit 6h pomme de terre grenailles, carottes et haricots vert persillés



Mhammar de veau au pruneau

Viande marinée et cuite longuement dans une sauce orientale, pruneau raisin sec, amandes



Souris d'agneau

Viande marinée et cuite longuement dans une sauce oriental miel, amande grillé, pomme de terre et fagots de haricot verts



Poulet rôti forestier

3 Poulets rôti, pomme de terre grenaille, brocolis carottes sauce champignons



Couscous Oriental

Couscous, Agneau accompagné de ses légumes courgettes carottes navets et ses raisin sec



Plats centre de table



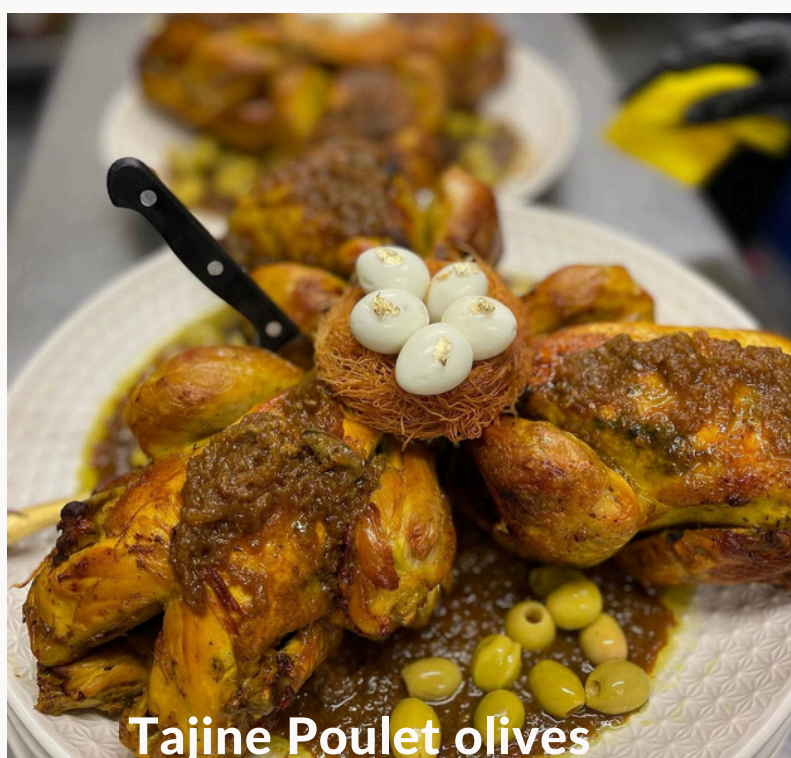
Poulet rôti forestier



Mhammar de veau au pruneau



Carré d'agneau



Tajine Poulet olives



Rôti de bœuf

DÉLICE ÉVÉNEMENTS

SERVICES TRAITEUR

NOS DESSERTS

Salade de fruits de saison

Tiramisu Revisité

Kinder bueno / spéculos caramel / fraise / Oreo daim / Framboise pistache

Mousse au chocolat caramel

Tartelette aux fraises / chocolat / citron / framboises

Crème pâtissière

Crème brûlée

Vanille ou pistache

Grand Macaron framboise

Le Paris Brest

Dessert Gourmant

Une Verrine, un macaron avec une brochette de fruits

Fondant au chocolat crème anglaise coulis fruit de la passion

DESSERTS CENTRALE



Assiette de fruits de saison



Assiette de fruits de saison + Verrine Tiramisu



Assiette de fruits de saison + Verrine Tiramisu + assortiment de mini pâtisseries

