



# Brochure de fête

Noël & fin d'année





**La fin de l'année est une période de réjouissances, de retrouvailles et de pur plaisir.**

**Chez Delicieux Traiteur, nous donnons vie à l'ambiance festive avec des plats préparés avec savoir-faire, passion et souci du détail.**

**Nous pensons que les moments spéciaux méritent des saveurs spéciales.**

**C'est pourquoi nous sélectionnons uniquement les meilleurs ingrédients et combinons les traditions festives classiques avec une touche contemporaine et élégante.**

**Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes !**

**L'équipe Delicieux**



### Suggestion : plateau de tapas chauds

4 à 6 personnes

Cuisses de poulet	€ 4,90
Côtes laquées	€ 9,90
Saucisse à griller	€ 5,00
Poitrine de porc	€ 5,00
Boulettes de viande Aperio	€ 5,00
<hr/>	
	€ 29,80



€ 25

### Amuse-gueules chauds

Assortiment de bouchées apéritives (12 pièces)	€ 8,00/stuk
Cuisses de poulet (12 pièces)	€ 4,90/stuk
Côtes laquées (12 pièces)	€ 9,90/stuk
Petit plat de saucisses grillées	€ 5,00/stuk
Petit plat de poitrine de porc laquée	€ 5,00/stuk
Boulettes de viande Aperio (6 pièces)	€ 5,00/stuk
Amuse-gueules	€ 6,00/stuk

### Plateau de tapas froids

**24,00 € / pièce (pour 4 personnes)**

Une large gamme de charcuteries fines :

saucisse blanche, saucisse de chasseur, salami, fromage, lard, pâté, saucisse à griller, coppa, viande de tête, saucisses fines.



## Soupe

Soupe à la tomate et aux boulettes	€ 5,00/litre
Soupe à la crème d'asperges	€ 5,00/litre
Soupe aux champignons	€ 5,00/litre
Soupe de poisson farcie	€ 10,00/litre

## Entrées chaudes

Assiette de poisson avec purée (Différentes espèces de poissons frais dans une sauce au poisson douce)	€ 13,00/PP
Bouchée de la reine	€ 10,00/PP
Scampi grillés à la manière du chef avec tagliatelles (4 pièces)	€ 10,00/PP
Rouleaux de sole à la sauce au vin blanc avec purée (3 pièces)	€ 11,00/PP
Saumon à la sauce béarnaise avec purée	€ 11,00/PP
Croquettes au fromage accompagnées d'une salade fraîche (2 pièces)	€ 10,00/PP
Croquettes de crevettes accompagnées d'une salade fraîche (2 pièces)	€ 12,00/PP

## Plats principaux

**Tous nos plats principaux sont accompagnés d'un assortiment de légumes chauds et d'une préparation à base de pommes de terre. Vous avez le choix entre un gratin de pommes de terre, des croquettes ou des pommes Duchesse.**

Filet de porc à la sauce aux champignons sauce au poivre	€ 20,00/PP € 20,00/PP
Rôti d'Orloff avec sauce aux champignons sauce au poivre	€ 19,00/PP € 19,00/PP
Filet de dinde à la sauce aux champignons sauce au poivre	€ 18,00/PP € 18,00/PP
Filet de faon avec sauce aux champignons des bois et airelles	€ 31,00/PP
Ragoût de cerf	€ 22,00/PP
Canard à l'orange	€ 21,00/PP
Poêlée de poisson du chef accompagnée d'une salade fraîche	€ 21,00/PP

## **Ensemble à table**

### **Gourmet**

**€ 13,00/PP**

Une gamme de spécialités à base de viande comprenant 9 morceaux différents : gyros, cordon bleu, filet de poulet, steak, brochette, hamburger au fromage, oiseau sans tête, chipolata et escalope de porc

### **Gourmet pour enfants**

**€ 5,00/PP**

Filet de poulet, 2 hamburgers différents, chipolata

### **Fondue**

**€ 12,00/PP**

Une gamme variée et savoureuse de viandes bovines et porcines, de filet de poulet, de chipolata et d'une sélection de boulettes épicées.

Assortiment de légumes froids	6,00 € / personne
Salade de pommes de terre	3,00 € / personne
Gratin de pommes de terre	3,50 € / personne
Croquettes (10 pièces)	3,50 € / boîte
Pommes duchesse (12 pièces)	3,50 € / boîte



GRATUIT  
plateau de tapas  
chaudes  
pour toute commande  
d'un  
menu suggestion  
à partir de 5 personnes.

## Suggestions de menus disponibles à partir de 2 personnes

### Menu 1

Mini-vidée (4 pièces/pp)

Velouté d'asperges

Filet de dinde avec sauce aux champignons, gratin de pommes de terre  
et assortiment de légumes chauds

Bûche de Noël/gâteau du Nouvel An - crème fouettée - fruits frais

**€ 28,00/PP**

### Menu 2

Plateau de tapas froides

Filet mignon de porc avec sauce aux champignons, gratin de  
pommes de terre et assortiment de légumes chauds

Bûche de Noël/gâteau du Nouvel An - crème fouettée - fruits frais

**€ 30,00/PP**



## Suggestions de menus disponibles à partir de 2 personnes

### Menu 3

Soupe de poisson farcie accompagnée de bruschettas

Saumon à la sauce béarnaise accompagné d'une salade fraîche  
mixte et d'une purée

Bûche de Noël/gâteau du Nouvel An - crème fouettée - fruits frais

**€ 33,00/PP**

### Menu 4

Scampis grillés à la manière du chef avec tagliatelles

Filet de chevreuil avec champignons des bois et sauce aux airelles,  
pommes duchesse et assortiment de légumes chauds

Bûche de Noël/gâteau du Nouvel An - crème fouettée - fruits frais

**€ 46,00/PP**



### **Menu enfant**

Croquette au fromage

Boulettes à la sauce tomate avec compote de pommes et purée

Mousse au chocolat

**€ 14,00/PP**

### **Buffet mixte viande et poisson**

(disponible à partir de 4 personnes)

Un assortiment varié de viandes et de poissons accompagné de légumes frais du jour, de pommes de terre froides et d'une salade de pâtes.

Brochette de scampis, saumon fumé et flétan, morceau de saumon poché, demi-tomate aux crevettes, verre de pêcheur, demi-œuf farci à la salade de poisson, rosbif frit, porc frit, melon au jambon de Ganda, blanc de poulet, salami et jambon braisé.

**€ 31,00/PP**

## **Informations relatives à la commande**

Pour un service rapide et sans souci, nous vous demandons de passer votre commande à l'avance.

Les commandes pour le réveillon de Noël peuvent être passées jusqu'au 20 décembre.

Les commandes pour le réveillon du Nouvel An peuvent être passées jusqu'au 25 décembre.

Cela nous permettra de préparer chaque plat avec le plus grand soin.

Vous pouvez passer commande via notre boutique en ligne :

<https://www.one2three.app/traiteurdelicieux>

**OF**

Vous pouvez commander sur place auprès de  
Boulangerie Du Littoral - Zeelaan 235, 8670 Koksijde



## **Informations sur la livraison et le retrait**

Le retrait aura lieu :

⌚ Les 24 et 31 décembre, de 10 h à 17 h.

📍 Boulangerie Du Littoral - Zeelaan 235, 8670 Koksijde

OU

Livraison à domicile :

Uniquement dans les communes de Staden et Hooglede les :

⌚ 24 décembre et 31 décembre de 9h à 17h.

(vous recevrez un message avec l'heure estimée de livraison)

Tous les plats sont préparés à partir de produits frais et  
emballés de manière festive,  
prêts à être servis.

**Traiteur Delicieux**  
**Devreker Tom**  
**Sussexstraat 14**  
**8840 Westrozebeke**  
**[tom@traiteurdelicieux.be](mailto:tom@traiteurdelicieux.be)**  
**[www.traiteurdelicieux.be](http://www.traiteurdelicieux.be)**



**Si vous avez des questions, vous pouvez nous contacter par e-mail ou par téléphone  
au 0497/82.12.62 (Femke).**

**Joyeux Noël et bonne année !**