

Duplessy Traiteur



PETITS DEJEUNERS

BRUNCHS

COCKTAILS

BUFFETS FROIDS

BUFFETS CHAUDS

MENUS A THEME INTERNATIONAL

REPAS CHAUDS GASTRONOMIQUES

BUFFET SPÉCIAL ENFANTS

BUFFET DE NUIT

PLATEAUX REPAS

Tel. : 01.45.92.19.95

Site Internet : www.duplessytraiteur.com

Fax : 01.49.32.18.70

E-mail : duplessytraiteur@wanadoo.fr



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- Le taux de TVA est à 5,50% pour la nourriture livrée sans le service et de 19,60% pour le matériel.
- Si vous optez pour du personnel de service (nous consulter pour les tarifs), la TVA passe à 19,60 % sur l'ensemble de la réception (nourriture, matériel, etc...).
- Les tarifs TTC indiqués dans cette brochure s'entendent hors personnel de service.
- Nos prix sont susceptibles de variation selon le cours des produits et les conditions économiques.
- Toute perte ou casse de matériel mis à disposition sera facturée en supplément s'il y a lieu.
- Les commandes sont prises en compte à partir de 20 personnes minimum avec le même menu pour l'ensemble des produits.
- Nos denrées sont consommables le jour même de la livraison. Nous déclinons toute responsabilité dans le cas où elles ne seraient pas consommées dans le délai.
- Merci de confirmer vos commandes par télécopie ou par courrier au plus tard 7 jours à l'avance et vos dernières modifications 3 jours avant la livraison.
- Le règlement des factures s'effectue ainsi : 30% à la commande et le solde à livraison ou à réception de la facture.
- Forfait Transport 39 € TTC pour Paris et sa région (hors mobilier).
- Nous faisons notre possible pour effectuer nos livraisons avec une ponctualité parfaite. Toutefois, compte-tenu des embouteillages, il peut arriver qu'un léger retard soit enregistré. Nous prions notre aimable clientèle de nous en excuser d'avance et dans le cas d'un retard ou d'une avance de moins de deux heures, une livraison ne peut être refusée pour ce motif ou engendrer de dommages et intérêts.
- Nous nous réservons le droit de refuser une commande en fonction d'impératif d'approvisionnement ou en cas de force majeure.
- Toute réclamation, lors de la livraison de marchandises, non mentionnée sur le bon sera considérée comme nulle et non avenue.
- Tout litige pouvant s'élever dans l'interprétation des présentes conditions générales de vente ou plus généralement toute contestation dans le cadre de nos prestations pourra être soumis à un arbitrage et en cas de désaccord aux juridictions compétentes du siège de notre maison.
- Les présentes conditions générales de vente sont réputées acceptées par le client sans réserve ni restriction.
- Nous acceptons le règlement des sommes dues par chèques libellés à notre nom, en qualité de membre d'un centre de gestion agréé par l'administration fiscale.

NOUS SOMMES A VOTRE DISPOSITION POUR ETUDIER TOUTE DEMANDE PARTICULIERE

(Personnalisation de buffet, repas à thème, etc...)

DUPLESSY TRAITEUR

39, avenue du Maréchal Joffre - 93160 Noisy Le Grand - Marne La Vallée

Tel. : 01.45.92.19.95 - Fax : 01.49.32.18.70

Site Internet : www.duplessytraiteur.com

E-mail : duplessytraiteur@wanadoo.fr

Duplessy Traiteur

Vous propose ses

- *Petits Déjeuners* *Page 4*
- *Brunchs* *Page 5*
- *Cocktails* *Page 6*
- *Buffets Froids* *Page 12*
- *Buffets avec Plat Chaud* *Page 16*
- *Menus à Thème International* *Page 18*
- *Repas Chauds à Servir sur Assiette* *Page 20*
- *Buffet Spécial Enfants* *Page 22*
- *Buffet de Nuit* *Page 22*
- *Plateaux-Repas* *Page 23*
- *Produits Divers à la Carte* *Page 25*
- *Forfaits Vaisselle* *Page 26*

Commande minimum sur la base de 20 personnes avec le même menu passée au plus tard 7 jours avant votre réception et vos dernières modifications 3 jours avant la livraison.

Tarifs au 1er Juin 2008



Petits Déjeuners

Vaisselle à Usage Unique Comprise (Supplément de 3 € si Vaisselle Louée et Nettoyée)

Petit Déjeuner Viennois

Soit 12 € TTC par Personne

Café, Thé, Lait, Jus d'Orange, Chocolat

Trois Mini Viennoiseries par Personne

Pains au Chocolat, Croissants, Pains aux Raisins, Chaussons aux Pommes



Petit Déjeuner Prestige Parisien

Soit 14 € TTC par Personne

Café, Thé, Lait, Jus d'Orange, Chocolat

Trois Mini Viennoiseries

Pains au Chocolat, Croissants, Pains aux Raisins, Chaussons aux Pommes

Assortiment de Pains

Pain Grillé, Baguettes Viennoises, Pain Parisien Beurre et Confitures

Beurre et Assortiment de Confitures

Salade de Fruits



Breakfast à l'Anglaise

Soit 17 € TTC par Personne

Café, Thé, Lait, Jus d'Orange, Chocolat

Toasts et Muffins

Marmelade d'Oranges, Beurre, Miel

Scrambled Eggs (Œufs Brouillés), Bacon, Jambon

Fromage Cheddar Découpé

Salade d'Agrumes (Oranges et Pamplemousses)



Brunchs

Vaisselle à Usage Unique Comprise (Supplément de 3 € si Vaisselle Louée et Nettoyée)

Brunch Européen

Soit 18 € TTC par Personne

**Café, Thé, Lait, Jus d'Orange,
Chocolat, Jus de Fruits Exotiques**

Corbeille de Pâtisseries Assorties
Biscuits Gourmets, Mini Viennoiseries, Muffins

Méli-Mélo de Charcuteries
Jambon de Paris, Saucissons, Jambon Sec, Jambon de Dinde

Ronde de Fromages en Bouchées
Comté, Mimolette, Chèvre, Gouda, Cheddar

Farandole de Yaourts Allégés aux Fruits et Nature

Mini Crêpes Accompagnées de leurs Confitures et Chocolat à Tartiner

Corbeille de Fruits



Brunch New Yorkais

Soit 18 € TTC par Personne

**Café, Thé, Lait, Jus d'Orange,
Chocolat, Jus de Fruits Exotiques**

**Omelette, Bacon, Saucisses, Galettes de Pommes de Terre
Pain Tranché et Toasté, Beurre**

**Pan Cakes, Confitures de Fruits Assorties, Sirop d'Erable
Assortiment de Céréales au Lait**

**Farandole de Yaourts Allégés aux Fruits et Nature
Compote de Fruits**





Cocktail Apéritif

Environ 7 Pièces par Personne : 9,50 € TTC

Variétés Salées Froides

Pain Surprise

Saumon Fumé, Jambon de Paris, Salami, Jambon Sec

Panière de Saucisse Sèche

Rondelles de Saucisse Sèche Piquées sur Pièce de Présentation et ses Panières

Méli-Mélo d'Olives

Petits Cubes de Fromages Mélangés

Fruits Secs Assortis

Éventail de Canapés Assortis

*Oeuf/Tomates, Jambon Sec, Pointes d'Asperges, Saucisson/Fromage, Jambon de Paris
Crevettes, Epis de Maïs, Saumon Fumé, Oeufs de Lumps Rouges et Noirs, etc*



Cocktail Médium

Environ 10 Pièces par Personne : 12,50 € TTC

Variétés Salées Froides

Pain Surprise

Saumon Fumé, Salami, Jambons Sec et Paris

Couppelles de Saumon à la Crème de Ciboulette

Mini-Banderilles

Tomates Cerises, Fromage/Olives, Jambon

Éventail de Canapés Assortis

*Oeuf/Tomates, Jambon Sec, Pointes d'Asperges, Saucisson/Fromage, Jambon de Paris
Crevettes, Epis de Maïs, Saumon Fumé, Oeufs de Lumps Rouges et Noirs, etc*

Variétés Sucrées

Petits Fours Frais

*Carolines Café, Religieuses Chocolat, Tartelettes aux Fruits, Clafoutines, Chocolatines,
Salambo Kirsch, Salambo Grand Marnier, Choux à la Crème, Fruits Déguisés, etc*

Macarons Assortis



Cocktail Classique

Environ 12 Pièces par Personne : 16 € TTC

Variétés Salées Froides

Pain Surprise

Saumon Fumé, Jambon de Paris

Salami, Jambon Sec

Et

Mini Banderilles

Jambon, Fromage, Olives

Tomates Cerises, Mozzarella

Et

Assortiment de Navettes Fourrées

Et

Barquettes de Saumon Frais à la Crème de Ciboulette

Et

Eventail de Canapés Prestige

*Oeuf/Tomates, Jambon Sec, Pointes d'Asperges, Saucisson/Fromage, Jambon de Paris
Crevettes, Epis de Maïs, Saumon Fumé, Oeufs de Lumps Rouges et Noirs, etc*

Variétés Sucrées

Petits Fours Frais

Carolines Café et Chocolat

Religieuses Café et Chocolat

Tartelettes aux Fruits

Salambos Kirsch et Grand Marnier

Choux à la Crème, Etc.

Et

Les Douceurs en Cassolettes

*Fraisier, Framboise/Pistache, Forêt Noire, Crème Brûlée Framboise, Tiramisu,
Ananas/Coco/Rhum*



Cocktail Prestige



Environ 16 Pièces par Personne : 21 € TTC

Variétés Salées Froides

Roulades de Saumon Fumé à la Crème de Ciboulette
Gourmandises de Bloc de Foie Gras de Canard sur Toast
Brioche au Crabe

Éventail de Canapés Assortis

*Oeuf/Tomates, Jambon Sec, Pointes d'Asperges, Saucisson/Fromage, Jambon de Paris
Crevettes, Epis de Maïs, Saumon Fumé, Oeufs de Lumps Rouges et Noirs, etc*

Assortiment de Navettes Fourrées

Pain Surprise

Saumon Fumé, Salami, Jambons Sec et Paris

Méli-Mélo de Verrines

*Poivrons/Artichauts à la Crème de Ciboulette
Courgettes aux Epices
Saumon Fromage Frais
Rillettes de Thon/Mini Blinis
Coulis de Tomates et Fêta
Guacamole/Crabe*

Bouchées Salées Chaudes

Servies dans un nécessaire à buffet chaud

Acras à la Brésilienne
Pruneaux au Bacon
Beignets de Gambas
Saucisses Cocktail

Variétés Sucrées

Petits Fours Frais

*Carolines Café, Religieuses Chocolat, Tartelettes aux Fruits, Clafoutines, Chocolatines
Salambos Kirsch, Salambos Grand Marnier, Choux à la Crème, etc*

Et

Les Douceurs en Cassolettes

Fraisier, Framboise/Pistache, Forêt Noire, Crème Brûlée Framboise, Tiramisu, Ananas/Coco/Rhum



Cocktail Déjeunatoire ou Dîatoire Classique



Environ 20 Pièces par Personne : 26 € TTC

Variétés Salées Froides

Assortiment de Navettes Fourrées

Éventail de Canapés Assortis

*Oeuf/Tomates, Jambon Sec, Pointes d'Asperges, Saucisson/Fromage, Jambon de Paris
Crevettes, Epis de Maïs, Saumon Fumé, Oeufs de Lumps Rouges et Noirs, etc*

Brioche au Crabe

Coupelles de Saumon à la Crème de Ciboulette

Hérisson de Mini Banderilles

Jambon de Paris, Epis de Maïs, Mimolette, Tomate/Mozzarella

Pain Surprise

Saumon Fumé, Salami, Jambons Sec et Paris

Sandwichs Clubs Pain de Mie

Crudités/Oeufs, Jambon de Paris/Beurre, Fromage/Beurre, Saumon Fumé/Beurre

Bouchées Salées Chaudes

Servies dans un nécessaire à buffet chaud

Beignets de Gambas

Pruneaux au Bacon

Saucisses Cocktail

Poulet Façon Virginie

Assortiment de Légumes

Corbeille Champêtre

Assortiment de Crudités en Bâtonnets et leurs Trois Sauces

Les Fromages en Bouchées

Tomme de Savoie, Emmental, Mimolette, Pain

Les Fruits

Corbeille de Fruits de Saison

Assortiment de Desserts en Parts Individuelles

Bavarois, Tarte aux Fruits, Délice au Chocolat

Cocktail Déjeunatoire ou Dînatoire Prestige

Environ 23 Pièces par Personne : 31 € TTC

Variétés Salées Froides

Roulades de Saumon Fumé à la Crème de Ciboulette

Gourmandises de Bloc de Foie Gras sur Toast

Pain Surprise

Saumon Fumé, Salami, Jambons Sec et Paris

Assortiment de Navettes Fourrées

Éventail de Canapés Assortis

Oeuff/Tomates, Jambon Sec, Pointes d'Asperges, Saucisson/Fromage, Jambon de Paris

Crevettes, Epis de Maïs, Saumon Fumé, Oeufs de Lumps Rouges et Noirs, etc

Mini Blinis aux Saveurs de Crabe

Mini-Banderilles

Jambon de Paris, Epis de Maïs, Mimolette

Méli-Mélo de Verrines

Poivrons/Artichauts à la Crème de Ciboulette

Courgettes aux Epices

Saumon Fromage Frais

Rillettes de Thon/Mini Blinis

Coulis de Tomates et Fêta

Guacamole/Crabe

Bouchées Salées Chaudes

Servies dans un nécessaire à buffet chaud

Beignets de Gambas, Pruneaux au Bacon, Brochettes de Saint Jacques

Volaille Façon Virginie, Saucisses Cocktail

Bouchées Salées Chaudes

A réchauffer au four

Mini Croques, Quichettes Lorraines, Tartelettes aux Champignons, Saumon, Etc.

Gougères au Fromage, Mini Pizzas, Mini Bouchées à la Reine

Viandes Froides sur Plats Décorés

Roulades de Rosbeef aux Condiments

Magret de Canard en Dés aux Fruits

Assortiment de Légumes

Corbeille Champêtre

Assortiment de Crudités en Bâtonnets et leurs Trois Sauces

Salades Composées et leurs Coupelles

Les Fromages en Bouchées

Ronde de Fromages en Bouchées et son Pain Toasté

Les Fruits

Corbeille de Fruits de Saison

Variétés Sucrées

Petits Fours Frais

Carolines Café, Religieuses Chocolat, Tartelettes aux Fruits, Clafoutines, Chocolatines

Salambos Kirsch et Grand Marnier, Choux à la Crème, Macarons Assortis, etc

Les Douceurs en Cassolettes

Fraisier, Framboise/Pistache, Forêt Noire, Crème Brûlée Framboise, Tiramisu, Ananas/Coco/Rhum.



Cocktail Déjeunatoire ou Dînatoire avec Plat Chaud



Soit 29,50 € TTC par Personne

Variétés Salées Froides

(Environ 7 Pièces par Personne)

Assortiment de Navettes Fourrées

Et

Eventail de Canapés Prestige

*Oeuf/Tomates, Jambon Sec, Pointes d'Asperges, Saucisson/Fromage, Jambon de Paris
Crevettes, Epis de Maïs, Saumon Fumé, Oeufs de Lumps Rouges et Noirs, etc.*

Et

Pain Surprise

Saumon Fumé, Jambon de Paris, Salami, Jambon Sec

Et

Corbeille Champêtre

Crudités en Bâtonnets et leurs Trois Sauces

Plat Chaud Garni (Un au Choix)

Servi dans un Nécessaire à Buffet Chaud

Tagine d'Agneau aux Olives et au Citron

Accompagnée de Semoule

Ou

Paëlla Maison

Poulet, Porc, Riz, Chorizo, Calamars, Moules, Bouquets, Fonds d'Artichauts

Ou

Emincé de Volaille à la Crème Fraîche

Accompagné de Riz Sauvage

Ou

Fricassée de Bœuf à la Slave

Accompagnée de Pommes de Terre Persillées

Fromages

Ronde de Fromages en Bouchées et son Pain Toasté

Variétés Sucrées

Assortiment de Petits Fours Frais

*Carolines Café et Chocolat, Religieuses Café et Chocolat, Tartelettes aux Fruits
Salambos Kirsch et Grand Marnier, Choux à la Crème, Etc.*

Et

Mini Gourmandises Pâtisseries

Tarte au Citron, Flan Tradition, Tarte Tatin

Pour Information : ce cocktail peut être consommé entièrement debout





Buffet Froid Louis

Soit 27 € TTC par Personne

Assortiment d'Entrées

Terrine Océane Sauce Cocktail

Et

Marquise de Saucissonnade

Rosette, Salami, Andouille, Saucisson à l'Ail

Cascade de Viandes Froides (Deux au Choix)

Poulet Rôti aux Herbes

Gigot d'Agneau Persillé

Rosbeef

Rôti de Porc

Ses Suites

Salade Fermière

Pommes de Terre, Emincé de Volaille, Œufs Durs, Haricots Verts, Vinaigrette

Et

Fraîcheurs du Jardin

Tomates, Carottes Râpées, Céleri Rémoulade,

Concombres à la Crème sur Lit de Salade Verte, Vinaigrette et Crème Fraîche

Fromage

Brie de Meaux et son Beurre

Buffet de Desserts (Deux au Choix)

Bavarois aux Fruits Rouges

Tropézienne, Tarte aux Fruits

Tiramisu, Charlotte aux Poires

Délice au Chocolat

Pain Parisien, Pain de Campagne, Assaisonnements Inclus





Cocktail/Bufferet Froid Frédéric



Soit 31 € TTC par Personne

Cocktail d'Accueil

(Environ 7 Pièces par Personne)

Pain Surprise

Saumon Fumé, Jambon de Paris, Salami, Jambon Sec

Et

Eventail de Canapés Prestige

*Oeuf/Tomates, Jambon Sec, Pointes d'Asperges, Saucisson/Fromage, Jambon de Paris
Crevettes, Epis de Maïs, Saumon Fumé, Oeufs de Lumpes Rouges et Noirs, etc*

Assortiment d'Entrées

Farandole Saint Antoine

Rosette, Saucisson à l'Ail, Salami, Andouille, Terrine de Lapin

Duo de Viande et Poisson Froids

Poulet Rôti aux Herbes

et Escalopes de Saumon en Bellevue

Ses Suites

Salade Piémontaise

Pommes de Terre, Mayonnaise, Cornichons, Tomates, Œufs Durs

Et

Salade Arlequin

Pâtes, Courgettes, Carottes, Tomates, Citron, Vinaigrette à l'Huile d'Olives, Fromages

Fromages

Plateau de Fromages Assortis

Bufferet de Desserts (Deux au Choix)

Bavarois aux Fruits Rouges, Tiramisu, Tarte aux Fruits

Délice au Chocolat, Charlotte aux Poires

Pièce Montée en Croquebouches (2 choux par personne)

Pain Parisien, Pain de Campagne, Assaisonnements Inclus



Buffet Froid Marie



Soit 32 € TTC par Personne

Assortiment d'Entrées

Terrine d'Ecrevisses Sauce Safranée

Et

Marquise de Jambon Sec

Et

Médaille de Mousson de Canard et ses Toasts sur Lit de Salade

Cascade de Viandes Froides (Deux au choix)

Poulet Rôti aux Herbes

Gigot d'Agneau Persillé

Rôti de Porc

Rosbeef

Rôti de Dinde

Ses Suites

Salade César

Salade Verte Mélangée, Copeaux de Parmesan, Croûtons, Lardons, Vinaigrette à l'Ail

Et

Fraîcheurs du Jardin au Roquefort

Roquefort, Concombre, Tomates, Oeufs Durs, Salade Verte, Vinaigrette et Crème Fraîche

Et

Salade à l'Orientale

Taboulé : Semoule, Menthe et Aromates

Fromages

Plateau de Fromages Assortis

Buffet de Desserts (Deux au Choix)

Entremet, Tiramisu, Tarte aux Fruits

Délice au Chocolat, Charlotte aux Poires

Pièce Montée en Croquembouches (2 choux par personne)

Pain Parisien, Pain de Campagne, Assaisonnements Inclus



Cocktail/Bufferet Froid Théo

Soit 36 € TTC par Personne

Cocktail d'Accueil

(Environ 7 Pièces par Personne)

Pain Surprise

Saumon Fumé, Jambon de Paris, Salami, Jambon Sec

Et

Eventail de Canapés Prestige

Oeuf/Tomates, Jambon Sec, Pointes d'Asperges, Saucisson/Fromage, Jambon de Paris
Crevettes, Epis de Maïs, Saumon Fumé, Oeufs de Lumps Rouges et Noirs, etc.

Assortiment d'Entrées

Saumon Frais en Bellevue et Ses Escalopes Sauce Gribiche

Et

Médaille de Mousson de Canard et leurs Toasts

Médaille de Mousson de Canard, Aiguillettes de Canard sur Lit de Salade

Et

Marquise de Jambon Sec et ses Tranches de Melon (En saison)

Cascades de Viandes Froides (Deux au Choix)

Médailles de Lapin en Gelée

Rôti de Veau

Contre Filet de Boeuf

Poulet Fermier Rôti aux Herbes

Gigot d'Agneau Persillé

Ses Suites

Salade Savoyarde

Pommes de Terre, Œuf Dur, Jambon, Fromage sur Lit de Salade

Et

Salade Camarguaise

Riz, Olives, Tomates, Poivrons, Thon sur Lit de Salade Verte

Fromages

Plateau de Fromages Assortis

Bufferet de Desserts (Deux au Choix)

Entremet, Tiramisu, Tarte aux Fruits

Délice au Chocolat, Charlotte aux Poires

Pièce Montée en Croquembouches (2 choux par personne)

Pain Parisien, Pain de Campagne, Assaisonnements Inclus





Buffet Chaud Mathilde



Soit 31 € TTC par Personne

Assortiment d'Entrées

Terrine Océane et sa Sauce Gribiche

Et

Marquise de Saucissonnade

Rosette, Salami, Andouille, Saucisson à l'Ail

Et

Fraîcheurs du Jardin

Tomates, Carottes, Concombres en Salade

Plat Chaud (Un au Choix)

Servi dans un Nécessaire à Buffet Chaud

Poulet Façon Colombo

Emincé de Boeuf à la Slave

Veau Marengo

Navarin d'Agneau au Curry

Escalope de Saumon à l'Oseille

Fricassée de Dinde à la Crème Fraîche et Champignons

Garnitures de Légumes

Riz Sauvage

Et

Haricots Verts Persillés

Fromages

Plateau de Fromages Assortis

Buffet de Desserts (Deux au Choix)

Entremet, Tiramisu, Tarte aux Fruits

Délice au Chocolat, Charlotte aux Poires

Pièce Montée en Croquembouches (2 choux par personne)

Pain Parisien, Pain de Campagne, Assaisonnements Inclus



Cocktail/Bufferet Chaud Gabriel



Soit 39 € TTC par Personne

Cocktail d'Accueil

(Environ 7 Pièces par Personne)

Pain Surprise

Saumon Fumé, Jambon de Paris, Salami et Jambon de Sec

Et

Eventail de Canapés Prestiges

*Oeuf/Tomates, Jambon Sec, Pointes d'Asperges, Saucisson/Fromage, Jambon de Paris
Crevettes, Epis de Maïs, Saumon Fumé, Oeufs de Lumpes Rouges et Noirs, etc.*

Assortiment d'Entrées

Saumon Frais en Bellevue et ses Escalopes

Et

Fraîcheurs du Jardin

Concombres, Carottes, Tomates en Salade

Plat Chaud (Un au Choix)

Servi dans un Nécessaire à Bufferet Chaud

Coq au Vin Tradition

Brochettes de Gambas Grillées

Confit de Canard

Fricassée de Dinde au Velouté d'Ecrevisses

Filet de Boeuf Strogonoff

Médailles de Lotte à la Compotine de Poireaux

Cuisse de Lapin Chasseur

Garnitures de Légumes

Gratin Dauphinois Et Bouquets de Brocolis

Fromages

Plateau de Fromages Assortis

Fruits

Corbeille de Fruits de Saison

Bufferet de Desserts (Trois au Choix)

Entremet, Tiramisu, Tarte aux Fruits

Délice au Chocolat, Charlotte aux Poires

Pièce Montée en Croquebouches (2 choux par personne)

Pain Parisien, Pain de Campagne, Assaisonnements Inclus

Cocktail Déjeunatoire ou Dîatoire International

Environ 23 Pièces par Personne : 34 € TTC

Merveilles des Iles

Mini-Boudins Antillais
Acras à la Morue Sauce Piquante
Beignets de Crevettes
Bols de Tarama et ses Toasts
Brioches au Crabe Façon Fort-de-France

Délices Asiatiques

Caprices du Japon

Assortiment de Sushis : *Nigiris Saumon, Nigiris Crevette, Makis Saumon, Makis Concombre*
Mini Brochettes de Volaille au Curry
Mini Nems et leurs Feuilles de Menthe
Raviolis à la Vapeur, Riz Cantonnaise
Ailerons de Poulet aux Aromates
Nougats Chinois

Douceurs Marocaines

Mini Brochettes : *Merguez, Poivrons*
Coupelles de Salade Taboulé : *Semoule, Menthe, Aromates*
Gâteaux du Magreb

Fantaisies des Amériques

Coupelles de Guacamole et ses Chips de Maïs
Mini Banderilles Argentines : *Omelette Espagnole, Chorizo, Olives Fourrées*
Salade de Nopalitos de Mexico : *Cactus, Radis, Fromage, Oignons, Salade Verte*
Mini Brownies au Chocolat

Festin Franco/Méditerranéen

Eventail de Canapés Assortis

Oeuf/Tomates, Jambon Sec, Pointes d'Asperges, Saucisson/Fromage, Jambon de Paris, Crevettes, Epis de Maïs, Saumon Fumé, Oeufs de Lumps Rouges et Noirs, etc

Pain Surprise

Jambons Sec, Saumon Fumé, Salami, Jambon de Paris

Verrines Fraîcheurs

Poivrons/Artichauts à la Crème de Ciboulette
Courgettes aux Epices
Saumon Fromage Frais
Rillettes de Thon/Mini Blinis
Coulis de Tomates et Fêta
Guacamole/Crabe

Bouchées Salées Chaudes

Servies dans un Nécessaire à Buffet Chaud

Pruneaux au Bacon, Saucisses Cocktail, Piques de Crevettes Safranées

Petits Fours Frais

Carolines Café, Carolines Chocolat, Religieuses Café, Religieuses Chocolat, Salambos Kirsch, Salambos Grand Marnier, Choux à la Crème, Babies au Rhum, Tartelettes aux Fruits, Chocolatines, Etc.

Douceurs en Cassolettes

Fraisier, Framboise/Pistache, Forêt Noire, Crème Brûlée Framboise, Tiramisu, Ananas/Coco/Rhum

Pain Parisien, Pain de Campagne, Assaisonnements Inclus



Buffet Chaud Spécial International



Soit 29 € TTC par Personne

Cocktail d'Accueil

(Environ 7 Pièces par Personne)

Pain Surprise

Jambon de Paris, Salami, Jambon Sec, Saumon Fumé

Et

Eventail de Canapés Prestige

Oeuf/Tomates, Jambon Sec, Pointes d'Asperges, Saucisson/Fromage, Jambon de Paris
Crevettes, Epis de Maïs, Saumon Fumé, Oeufs de Lumpes Rouges et Noirs, etc.

Entrée

Salade des Cyclades

Tomates, Fromage Fêta, Olives, Poivron, Concombre, Huile d'Olive

Et

Salade Taboulé

Semoule, Menthe, Aromates

Plat Chaud (Un au Choix)

Servi dans un Nécessaire à Buffet Chaud

Colombo de Poulet (ou de Porc) Façon Antillaise

Couscous Royal

Merguez, Boeuf, Poulet, Mouton, Semoule et Légumes

Poulet Burracho Argentin

Poulet, Vin Blanc, Bacon, Câpres et Olives, Riz des Amériques

Tortillas à la Mexicaine

Crêpes de Maïs, Emincé de Volaille et de Bœuf, Tomates, Guacamole, Salade Verte, Crème Fraîche, Riz Sauvage

Duo à l'Italienne

Tagliatelles au Saumon et Spaghettis à la Carbonara

Tagine d'Agneau (ou de Poulet) aux Citrons, Artichauts et Olives

Paella Maison

Poulet, Porc, Chorizo, Calamars, Moules, Bouquets, Fonds d'Artichauts, Riz

Buffet de Desserts

Entremet Craquant Chocolat

Et

Tarte aux Fruits

Et

Tiramisu

Pain Parisien, Pain de Campagne, Assaisonnements Inclus



Repas Chaud Alexandra



A Servir sur Assiette

Soit 32 € TTC par Personne

Entrée (Une au Choix)

Assiette du Terroir

Jambon Sec, Terrine de Lapin, Tomates, Oeufs Durs sur Lit de Salade

Terrine Océane Sauce Cocktail

Médaillons de Mousson de Canard et Ses Toasts sur Lit de Gelée

Marquise de Saumon Fumé et sa Suite Norvégienne (Supp. de 3€ par Pers.)

Saumon Fumé, Tarama, Crevettes Bouquets, Œufs de Lumps, Crème Fraîche, Citron

Chiffonnade de Jambon Sec et Son Melon (en saison)

Plat (Un au Choix)

A Réchauffer au Four

Magret de Canard au Poivre Vert

Jarret d'Agneau Braisé sur Lit de Pipérade au Vin de Loire

Filet de Cabillaud aux Epices et à la Crème de Safran

Mignon de Porc à la Crème de Moutarde

Noix de Veau Rôti Sauce Forestière

Escalope de Saumon à l'Oseille

Fricassée de Dinde au Champagne

Mitonnée de Bœuf à la Slave

Garniture de Légumes

Gratin Dauphinois Et Haricots Verts

Salade et Fromages

Salade de Saison aux Noix

Duo de Fromages

Chèvre et Camembert

Dessert (Un au Choix)

Bavarois aux Fruits, Tarte aux Fruits, Caprice au Chocolat

Pièce Montée en Croquembouches (4 choux par personne)

Pain Parisien, Pain de Campagne, Assaisonnements Inclus



Repas Chaud Clara

A Servir sur Assiette

Soit 42 € TTC par Personne

Hors d'Oeuvre (Un au Choix)

Terrine d'Ecrevisses Sauce Safranée

Gourmandise du Périgord

Médaille de Mousse de Canard, Jambon Sec, Aiguillettes de Canard sur Lit de Salade

Saumon Fumé à la Crème Acidulée et son Blinis

Médaille de Bloc de Foie Gras de Canard et ses Toasts

Entrée (Une au Choix)

Ravioles de Cèpes à la Crème Fraîche

Feuilleté d'Asperges Sauce Mousseline

Filet de Sandre au Beurre Blanc

Croustillant aux Saumons et Crevettes

Saint-Jacques aux Petits Lardons ou aux Petits Légumes

Plat (Un au Choix)

A Réchauffer au Four

Millefeuille de Veau Orloff

Croustade de Suprême de Pintade aux Poireaux

Médailles de Lotte à l'Américaine

Filet de Boeuf en Brioche Sauce Périgueux

Carré d'Agneau au Vinaigre de Framboises

½ Coquelet aux Ecrevisses

Médaille de Veau aux Cèpes

Magret de Canard aux Airelles

Deux Garnitures de Légumes au Choix

Gratin Dauphinois, Haricots Verts, Pommes Vapeur, Riz Sauvage,

Bouquet de Brocolis, Endives Meunières, Flan de Carottes, Gratin de Courgettes,

1/2 Tomate Provençale, Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olives

Salade et Fromages



Salade de Saison aux Noix Et Plateau de Fromages

Dessert (Un au Choix)

Bavarois aux Fruits, Tarte aux Fruits, Délice au Chocolat

Pièce Montée en Croquembouches (4 choux par personne)

Pain Parisien, Pain de Campagne, Assaisonnements Inclus



*Nous vous proposons le **Buffet Spécial Enfants**
si vous souhaitez les réunir autour d'un buffet
spécialement conçu à leur goût :*

Buffet Spécial Enfants

Soit 16 € TTC par Enfant

Entrée

Assortiment de Charcuterie

Salami, Saucisson Sec, Rillettes, Saucisson à l'Ail et Jambon de Paris

Plat Garni

Poulet Rôti aux Herbes et ses Chips

Fromages

Petits Suisses aux Fruits et Fromage Kiri

Friandises

Assortiment de Bonbons

Dessert

Même Dessert que les Adultes



Nous vous suggérons pour vos invités qui restent tard :

Buffet De Nuit

Environ 5 Pièces par Personne -> Soit 8 € TTC

Assortiment de Petits Fours Sucrés

**Carolines Chocolat et Café, Tartelettes aux Fruits, Religieuses,
Babies au Rhum, Millefeuille, Clafoutines, Chocolatines,
Salambos Kirsch et Grand Marnier, Etc.**

Corbeille de Fruits de Saison



Plateaux Repas



Comprenant le pain, les assaisonnements et les couverts à usage unique, un gobelet, une serviette

Plateau Repas Madame de Staël 24 € TTC

Entrée

Terrine de Campagne sur Lit de Salade

Plat Garni de Salade Composée

Rôti de Dinde

Fromage

Fromage du Jour

Dessert

Choux Gourmand à la Crème



Plateau Repas Jules Verne 26 € TTC

Entrée

Médaille de Mousson de Canard et son Toast

Plat Garni de Salade Composée

Pièce de Boeuf Béarnaise

Fromage

Fromage du Jour

Dessert

Macaronade aux Framboises



Plateau Repas Flora Tristan 28 € TTC

Entrée

Terrine d'Ecrevisses au Safran

Plat Garni de Salade Composée

Magret de Canard aux Quartiers d'Orange

Fromage

Fromage du Jour

Dessert

Entremet Poire Caramel



Plateau Repas Guy de Maupassant 28 € TTC

Entrée

Duo de Tomates et Mozzarella

Plat Garni de Salade Composée

Escalope de Saumon en Bellevue

Fromage

Fromage du Jour

Dessert

Opéra Chocolat Café



Plateaux Repas



Comprenant le pain, les assaisonnements et les couverts à usage unique, un gobelet, une serviette

Plateau Repas Arthur Rimbaud 24 € TTC

Entrée

Salade Crétoise à la Fêta

Plat Garni de Salade Composée

Filet de Poulet Rôti aux Herbes

Fromage

Fromage du Jour

Dessert

Tarte aux Fruits



Plateau Repas Hector Malot 26 € TTC

Entrée

Terrine de Saint Jacques à la Crème de Ciboulette

Plat Garni de Salade Composée

Rôti de Porc aux Olives

Fromage

Fromage du Jour

Dessert

Craquotant Chocolat



Plateau Repas Louise Michel 28 € TTC

Entrée

Déllice de Pamplemousse aux Crevettes

Plat Garni de Salade Composée

Noisettes d'Agneau Parfumées aux Herbes

Fromage

Fromage du Jour

Dessert

Tiramisu



Plateau Repas Jean de la Fontaine 32 € TTC

Entrée

Œuf Poché et sa Tranche de Saumon Fumé Norvégien

Plat Garni de Salade Composée

Médaille de Veau à la Coriandre

Fromage

Fromage du Jour

Dessert

Assortiment de Petits Fours Prestige



Divers à la Carte ...



L'Unité

- **Pain Surprise** 42 € TTC
Environ 48 Pièces
Jambon de Paris, Salami, Jambon Sec, Saumon Fumé
- **Pain Surprise Océan** 47 € TTC
Environ 48 Pièces
Saumon Fumé, Thon, Beurre de Crevettes, Tarama
- **Plateau de Canapés** 46 € TTC
Environ 40 pièces (8 sortes)
- **Plateau de Bouchées Chaudes** 33 € TTC
Environ 40 pièces (6 sortes)
- **Plateau de Petits Fours Sucrés** 46 € TTC
Environ 40 pièces (8 sortes)
- **Navette au choix** 1,40 € TTC
*Mousson de Canard, Mousse de Saumon Fumé,
Beurre de Roquefort, Fromage aux Herbes, Tarama*



La Part

- **Délice au Chocolat** 4,80 € TTC
- **Entremet aux Fruits** 4,80 € TTC
- **Tarte aux Fruits** 3,20 € TTC
- **Pièce Montée en Croquebouches** 7,00 € TTC
4 Choux Fourrés par Personne



Un Monde en Couleur... ...Tout en Saveur

TARIFS FORFAITS VAISSELLE

- **Forfait Location pour Cocktail : 4 € TTC Par Personne**
Verres, Seau à Glace, Serviettes Cocktail, Platerie de Service
- **Forfait Location pour Buffet : 8 € TTC Par Personne**
Verres, Couverts, Assiettes, Platerie de Service
- **Forfait Matériel à Usage Unique pour Buffet : 5 € TTC Par Personne**
Gobelets, Couverts, Assiettes, Platerie de Service
- **Forfait Location pour Repas : 12 € TTC Par Personne**
Verres, Couverts, Assiettes, Platerie de Service

AUTRES TARIFS

Personnel de Service, Mobilier, Décoration Florale
Personnalisation de Buffet
Devis sur Mesure

SUR SIMPLE DEMANDE

au Tel. : 01 45 92 19 95
Email : duplessytraiteur@wanadoo.fr

Évènement Professionnel ou Familial ?
Inauguration ? Lancement de Produit ?
Départ en Retraite ? Fête ? Mariage ?
Anniversaire ? Baptême ? ...

L'Equipe Duplessy Traiteur
Vous Offre Tout Son
Savoir-Faire ...

Notre Equipe de Professionnels
(Cuisiniers, Maîtres d'Hôtel, Serveurs, Vestiaires, Hôtesses,...)
se Mobilise pour votre Plus grand Confort...

Décoration Personnalisée ?
Donnez un Air de Magie à vos Réceptions...
Et Surprenez vos Invités...

Une Demande Particulière ?
Le Sens Artistique et la Créativité de Toute l'Equipe est à Votre Disposition...

La Confiance d'un Vrai Partenaire.

Devis Gratuit et sans Engagement de votre Part sur Simple Appel...

Tel. : 01 45 92 19 95 - Fax 01 49 32 18 70

Contactez-nous !

Un Monde en Couleur...
...Tout en Saveur

Duplessy Traiteur



39, avenue du Maréchal Joffre
93160 Noisy Le Grand - Marne La Vallée

Tel. 01.45.92.19.95

Fax 01.49.32.18.70

E-mail : duplessytraiteur@wanadoo.fr

Site Internet : www.duplessytraiteur.com

Tarifs au 1er Juin 2008

Siren 352700231

Services Vétérinaires – Hygiène et Sécurité Alimentaires : Identifiant Unique N°93.051.01