

Ô D É L I C E D U P A L A I S

TRAITEUR

CATALOGUE 2024

# Pages

2 à 5	Plateaux repas
6 à 7	Entremets sur mesure
8	Mini boîtes à camembert
9	Mini snacks
10 à 12	Cocktails classiques
13 à 15	Cocktails prestiges
16	Pièces cocktail salées
17	Pièces cocktail sucrées
18 à 22	Buffets
23	Contact

Pour vos déjeuners en entreprise nous vous  
proposons le choix entre deux gammes de  
plateaux repas

Classique  
&  
Prestige

# Gamme Classique

## Plateau Viande

### **Entrée:**

-Coleslaw chou carottes et mesclun

### **Plat:**

-Chiffonnade de jambon cru, salade de pennés tomates et pesto

### **Dessert:**

-Crumble de fruits frais

-Pain et bouteille d'eau 50cl et kit couverts

## Plateau Poisson

### **Entrée:**

-Coleslaw chou carottes et mesclun

### **Plat:**

-Pavé de saumon, boulghour et crème d'aneth

### **Dessert:**

-Crumble de fruit frais

-Pain et bouteille d'eau 50cl et kit couverts

## Plateau Végétarien

### **Entrée:**

-Rémoulade de céleri à la moutarde à l'ancienne

### **Plat:**

-Salade de pennés, tomate confites, olives, mozzarella et pesto de basilic

### **Dessert:**

-Crumble de fruits frais

-Pain et bouteille d'eau 50cl et kit couverts

# Gamme Prestige

## Plateau Viande

### **Entrée:**

-Charcuterie Ibérique et mesclun

### **Plat:**

-Ballotine de volaille farcie forestière, quinoa noir et pomme de terre

-Fromage affiné et salade

### **Dessert:**

-Tartelette aux fruits de saison

-Pain et bouteille d'eau 50cl et kit couverts

## Plateau Poisson

### **Entrée:**

-Saumon gravelax et mesclun

### **Plat:**

-Poêlée de gambas, riz thaï, fève, émincé de mangue et sésame

-Fromage affiné et salade

### **Dessert:**

-Tartelette aux fruits de saison

-Pain et bouteille d'eau 50cl et kit couverts

## Plateau Végétarien

### **Entrée:**

-Samossas de légumes étuvés et mesclun

### **Plat:**

-Mini ratatouille acidulée, œuf poché salade et croutons

-Fromage affiné et salade

### **Dessert:**

-Tartelette aux fruits de saison

-Pain et bouteille d'eau 50cl et kit couverts



*\*Photos non contractuelles*

# Des entremets sur mesure pour vos événements

Constitués d'une base biscuit, d'une délicieuse mousse aux fruits, chocolat, vanille ou bien d'autres possibilités, garni d'un insert et d'une fine couche de croustillant

Discutons-en ensemble afin de vous réaliser votre entremet totalement sur mesure



Certaines de nos réalisations sur mesure



# Mini boîte de camembert au choix entre quatre variétés (pièces chaudes)

**Viande:** Parmentier de confit de canard au jus corsé

**Poisson:** Brandade de poisson ail et fines herbes

**Crustacé:** Wok de gambas façon Thai

**Végétarien:** Risotto aux morilles



*\*Photos non contractuelles*

# Nos mini snacks

## Pièces chaudes

Mini burger bœuf: Confit de bœuf, compotée d'oignons rouge tome de Savoie

Mini burger végétarien: Galette de pomme de terre, piperade et pickles d'oignons rouge

Mini hot dog: Compotée d'oignon rouge, moutarde, ketchup, saucisse et râpé de fromage

Mini croque monsieur: Jambon, comté

Mini samossas végétarien: Julienne d'étuvée de légumes



## Pièces Froides

Mini navette: Concassée de tomates et jambon serrano

Mini navette: Tomate mozzarella et pesto de basilic

Mini navette: Saumon, crème d'aneth et pickles de fenouil

Foccacia toastée à l'huile d'olive, concassée de tomates et jambon Serrano

Roulé de wrap au poulet



# Cocktails Classique

12 pièces par personnes  
( 8 pièces salées et 4 pièces sucrées)

Mini grenaille farcie au pesto, tomates confites, anchois et olives  
Gaufre de pomme de terre, saumon mariné et sa crème d'aneth

Toast de tartare de tomate et jambon serrano

Brochette tomates mozzarella marinées au pesto de basilic

Mini navette: Tomate mozzarella et pesto de basilic

Roulé de wrap au poulet

Brochette fromage de brebis et pâte de coing

Brochette de comté et raisin

Mini cannelés de bordeaux

Verrine pana cotta vanille et coulis de fruits

Mini tartelette aux fruits de saisons

Mini financier noisette



# Cocktails Classique

16 pièces par personnes  
(10 pièces salées et 6 pièces sucrées)

Mini grenaille farcie au pesto, tomates confites, anchois et olives  
Gaufre de pomme de terre, saumon mariné et sa crème d'aneth  
Toast de tartare de tomate et jambon serrano  
Brochette tomates mozzarella marinées au pesto de basilic  
Mini navette tomate mozzarella et pesto de basilic  
Mini navette concassée de tomates et jambon serrano  
Brochette de comté et raisin  
Roulé de wrap au poulet  
Brochette fromage de brebis et pâte de coing  
Brochette viande des grisons/comté et piment d'Espelette

Mini moelleux chocolat  
Mini cannelés de bordeaux  
Verrine pana cotta vanille et coulis de fruits  
Mini tartelette aux fruits de saisons  
Mini financier noisette  
Assortiment de mini macarons



# Cocktails Classique

20 pièces par personnes  
(12 pièces salées et 8 pièces sucrées)

Mini grenaille farcie au pesto, tomates confites, anchois et olives

Gaufre de pomme de terre, saumon mariné et sa crème d'aneth

Toast de tartare de tomate et jambon serrano

Brochette tomates mozzarella marinées au pesto de basilic

Mini navette tomate mozzarella et pesto de basilic

Mini navette concassée de tomates et jambon serrano

Brochette de comté et raisin

Roulé de wrap au poulet

Brochette fromage de brebis et pâte de coing

Brochette viande des grisons/comté et piment d'Espelette

Mini cake tomates confites et feta

Verrine de crémeux d'artichauts, magret de canard fumé et éclats de noisettes

Mini moelleux chocolat

Mini cannelés de bordeaux

Verrine pana cotta vanille et coulis de fruits

Mini tartelette aux fruits de saisons

Mini financier noisette

Assortiment de mini macarons

Mini brochette de fruits frais de saison

Verrine tiramisu café



# Cocktails Prestige

12 pièces par personnes  
( 8 pièces salées et 4 pièces sucrées)

Mini grenaille farcie au pesto, tomates confites, anchois et olives

Pointe d'asperge verte, tapenade d'olive noire et copeaux de parmesan

Saumon gravellax pané au sésame dans son mange tout

Bavarois fenouil sur son sablé parmesan

Foccacia toastée à l'huile d'olive, concassée de tomates et jambon Serrano

Foie gras sur son toast de pain aux fruits et son chutney de fruits secs

Brochette de pétoncles snackées et chorizo ibérique

Brochette fromage de brebis et pâte de coing

Mini tatin et crème chantilly mascarpone vanillée

Coque chocolat garnie d'une mousse chocolat caramélisée sur son palet breton

Tartelette crème brûlée à la fève de tonka

Assortiment de mini macarons



# Cocktails Prestige

16 pièces par personnes  
(10 pièces salées et 6 pièces sucrées)

Mini grenaille farcie au pesto, tomates confites, anchois et olives  
Pointe d'asperge verte, tapenade d'olive noire et copeaux de parmesan

Saumon gravellax pané au sésame dans son mange tout

Bavarois fenouil sur son sablé parmesan

Verrine de tatar de mangue, curcuma, coriandre et crevettes

Brochette de gambas légèrement épicée et patate douce caramélisée

Foccacia toastée à l'huile d'olive, concassée de tomates et jambon Serrano

Foie gras sur son toast de pain aux fruits et son chutney de fruits secs

Brochette de pétoncles snackées et chorizo ibérique

Brochette fromage de brebis et pâte de coing

Mini tatin et crème chantilly mascarpone vanillée

Coque chocolat garnie d'une mousse chocolat caramélisée sur son palet breton

Tartelette crème brûlée à la fève de tonka

Assortiment de mini macarons

Mousse de citron yuzu et sésame noir sur son sablé

Mini pomme d'amour



# Cocktails Prestige

20 pièces par personnes  
(12 pièces salées et 8 pièces sucrées)

Mini grenaille farcie au pesto, tomates confites, anchois et olives

Pointe d'asperge verte, tapenade d'olive noire et copeaux de parmesan

Saumon gravelax pané au sésame dans son mange tout

Bavarois fenouil sur son sablé parmesan

Verrine de tatar de mangue, curcuma, coriandre et crevettes

Brochette de gambas légèrement épicée et patate douce caramélisée

Focaccia toastée à l'huile d'olive, concassée de tomates et jambon Serrano

Foie gras sur son toast de pain aux fruits et son chutney de fruits secs

Brochette de pétoncles snackées et chorizo ibérique

Brochette fromage de brebis et pâte de coing

Toast de filet de rouget poêlé et tapenade

Mousse de betteraves et copeaux de légumes sur son sablé parmesan

Mini tartelette à l'orange et zestes d'orange confits

Mini chou crème praliné

Mini tatin et crème chantilly mascarpone vanillée

Coque chocolat garnie d'une mousse chocolat caramélisée sur son palet breton

Tartelette crème brûlée à la fève de tonka

Assortiment de mini macarons

Mousse de citron yuzu et sésame noir sur son sablé

Mini pomme d'amour



# Nos Pièces cocktail salées

## (Pièces froides)

Pointe d'asperge verte, tapenade d'olive noire et copeaux de parmesan

Saumon gravelax pané au sésame dans son mange tout

Mini grenaille farcie au pesto, tomates confites, anchois et olives

Gaufre de pomme de terre, saumon mariné et sa crème d'aneth

Cuillère de mini caponata acidulé et œuf de caille

Mousse de betteraves et copeaux de légumes sur son sablé parmesan

Foie gras sur son toast de pain aux fruits et son chutney de fruits secs

Toast de tartare de tomate et jambon serrano

Brochette de gambas légèrement épicée et patate douce caramélisée

Toast de filet de rouget poêlé et tapenade

Verrine de tatar de mangue, curcuma, coriandre et crevettes

Verrine de crémeux d'artichaut, magret de canard fumé et éclats de noisettes

Brochette de pétoncles snackées et chorizo ibérique

Brochette tomates mozzarella marinées au pesto de basilic

Brochette fromage de brebis et pâte de coing

Brochette de comté et raisin

Roulé de galette d'œuf aux piquillos, tapenade et basilic

Mini cake tomate confite feta

Bavarois fenouil sur son sablé parmesan

Brochette viande des grisons/comté et piment d'Espelette



# Nos Pièces cocktail sucrées (Pièces froides)

Mini tatin et crème chantilly mascarpone vanillée

Coque chocolat garnie d'une mousse chocolat caramélisée sur son palet breton

Tartelette crème brûlée à la fève de tonka

Verrine minestrone de fruits frais

Mini pomme d'amour

Mini chou crème praliné

Tartelette aux deux citrons meringuée

Mini tartelette aux fruits de saisons

Cuillère dôme mangue, coco et streusel

Mini entremet chocolat caramel et cacahuètes

Mini cannelés de bordeaux

Assortiment de mini macarons

Mousse de citron yuzu et sésame noir sur son sablé

Brochette de fruits frais de saison

Mini tartelette à l'orange et zestes d'orange confits

Verrine pana cotta vanille et coulis de fruits

Rocher coco

Mini financier noisette

Mini moelleux chocolat

Verrine tiramisu café



# Buffets maison (entrées)

## Chaudes

Tartelette pissaladière et crème d'anchois

Velouté de butternut aux noix de pétoncle et éclat de noisettes torréfiées

## Froides

Vichyssoise froide et brisure de Serrano

Tartare de mangue curcuma coriandre oignons rouge et crevettes

# Buffets maison (plats)

## Chauds

Parmentier de confit de canard au jus corsé

Tatin d'endives à l'orange et escabèche de maquereau

## Froids

Lentilles verte du Puy en vinaigrette, truite fumée et crème de raifort

Ballotine de volaille au basilic, orecchiettes au pesto, tomates confites et copeaux de parmesan

# Buffets maison (desserts)

## DESSERTS

Pavlova aux fruits de saison

Tartelette passion

Brochettes de fruits frais

Mousse au chocolat et topping caramel beurre salé

# Animations culinaires

Découpe de jambon Serrano (50 personnes minimum)

Découpe de saumon gravelax mariné à l'aneth

Risotto aux morilles et tuile parmesan

Pépité de foie gras poêlée sur son palet de polenta et sauce à l'orange

Tartelette citron meringuée et brûlée au chalumeau

Tartelette du moment au tourne disque

**Ô Délice du Palais:  
c'est aussi des buffets maison  
avec**

**Des salades  
Plateaux de charcuterie  
Plateaux de viande froide  
Plateaux de fromages  
Plateaux de desserts  
Des animations culinaires**

**N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes  
d'informations, de propositions ou de devis concernant les  
buffets**

# Ô Délice du Palais

## Traiteur

Pour toutes demandes de renseignements ou de devis, ( tarifs uniquement sur devis) veuillez nous contacter par mail à l'adresse suivante:  
[odptraiteur@outlook.fr](mailto:odptraiteur@outlook.fr)

Ou par téléphone au:  
06 50 16 96 80

SARL Ô Délice du Palais  
4 Rue de Pontoise 95000 Cergy  
SIRET : 982 757 809 000 16

