

DELUXE TRAITEUR

présentation entreprise
menu 2027



BIENVENUE CHEZ DELUXE TRAITEUR

Depuis sa création en 2013, Deluxe Traiteur incarne l'excellence et le raffinement de la gastronomie française. Fondée par Monsieur Ferreira Georges, l'entreprise est née d'une passion profonde pour l'art culinaire et l'art de recevoir. Après de longues années d'études et de formation dans les domaines exigeants de la restauration et de l'événementiel, Monsieur Ferreira a choisi de transformer sa vocation en une véritable signature. Animé par le goût du détail, l'élégance des saveurs et le respect des produits, il a su développer un savoir-faire unique, mêlant tradition française et créativité contemporaine. Au fil des années, Deluxe Traiteur s'est imposé comme un acteur de confiance pour tous types d'événements : mariages, réceptions privées, événements professionnels ou prestations sur mesure. Chaque création est pensée comme une expérience, où la qualité des mets se conjugue à une présentation soignée et un service irréprochable. Plus qu'un traiteur, Deluxe Traiteur est une promesse : celle d'offrir à chaque client un moment d'exception, où la gastronomie devient émotion et où chaque détail est sublimé. Aujourd'hui encore, guidé par la passion et l'exigence, Monsieur Ferreira continue de mettre son art au service de ses clients, avec une seule ambition : faire de chaque événement un souvenir inoubliable.

Menu 1



**L'ART DE
RECEVOIR,**
Le goût de l'exception.

Offrez à vos convives
une expérience culinaire
raffinée et inoubliable,
signée **Deluxe Traiteur**.



8 PIÈCES COCKTAIL
de bienvenue

55 €

PAR PERSONNE

ENTRÉE

Risotto crémeux
et poêlée
de Saint-Jacques



PLAT

Rôti de veau
aux girolles,
légumes
de saison



FROMAGES

Brie,
Chèvre et Bleu,
salade



DESSERT AU CHOIX

Fraisier
•
Fruits exotiques
ou
Poire chocolat



ÉLÉGANCE, SAVEURS & EXCELLENCE

DELUXE TRAITEUR



Menu 2

**L'ART DE
RECEVOIR,**
Le goût de l'exception.

Offrez à vos convives
une expérience culinaire
raffinée et inoubliable,
signée **Deluxe Traiteur**.



8 PIÈCES COCKTAIL
de bienvenue

60 €

PAR PERSONNE

ENTRÉE

Mi-cuit de
foie gras,
chutney de pomme
et brioche
artisanale



PLAT

Dos de cabillaud
rôti, écume
de chorizo et
légumes basquais



FROMAGES

Chèvre,
Bleu et
Emmental



DESSERT

Royal chocolat,
croustillant
framboise



ÉLÉGANCE, SAVEURS & EXCELLENCE

DELUXE TRAITEUR



L'ART DE
RECEVOIR,
Le goût de l'exception.

Offrez à vos convives
une expérience culinaire
raffinée et inoubliable,
signée **Deluxe Traiteur**.



8 PIÈCES COCKTAIL
de bienvenue

60 €

PAR PERSONNE

ÉLÉGANCE, SAVEURS & EXCELLENCE

DELUXE TRAITEUR

Menu 3

ENTRÉE

Foie gras de
canard Châtenay,
mangue et son
pain d'épices



PLAT

Suprême de volaille,
millefeuille
de légumes,
écrasé de
patates douces



FROMAGE

Sélection
de fromages
affinés



DESSERT

Gâteau
Des Mariés





L'ART DE
RECEVOIR,
Le goût de l'exception.

Offrez à vos convives
une expérience culinaire
raffinée et inoubliable,
signée **Deluxe Traiteur**.



8 PIÈCES COCKTAIL
de bienvenue

65 €

PAR PERSONNE

Menu 4

ENTRÉE

Ilot de tourteau,
chips d'ananas
et salade fraîche



PLAT

Filet de canette,
écraser des patates
douces et compotée
de navet à l'orange



FROMAGES

Brie,
Chèvre,
Bleu et
Emmental



DESSERT

Gâteau
des mariés
sur mesure



ÉLÉGANCE, SAVEURS & EXCELLENCE

DELUXE TRAITEUR

Menu 5



**L'ART DE
RECEVOIR,**
Le goût de l'exception.

Offrez à vos convives
une expérience culinaire
raffinée et inoubliable,
signée **Deluxe Traiteur**.



8 PIÈCES COCKTAIL
de bienvenue

65 €

PAR PERSONNE

ENTRÉE

Tartare de saumon,
avocat, mangue



PLAT

Filet de bœuf,
gratin dauphinois,
tomates
provençales



FROMAGE

Variété
de fromages
sélectionnés



DESSERT

Chocolat, blanc,
framboise

•
Fraisier

•
Royal
au chocolat



ÉLÉGANCE, SAVEURS & EXCELLENCE

DELUXE TRAITEUR

Menu 6



L'ART DE
RECEVOIR,
Le goût de l'exception.

Offrez à vos convives
une expérience culinaire
raffinée et inoubliable,
signée Deluxe Traiteur.



8 PIÈCES COCKTAIL
de bienvenue

70 €

PAR PERSONNE

ÉLÉGANCE, SAVEURS & EXCELLENCE

DELUXE TRAITEUR

ENTRÉE

Saumon
gravlax



PLAT

Carré d'agneau,
accompagné
de ses petits légumes,
glacés et millefeuille
des pommes de terre



ASSIETTE DE FROMAGE

Sélection
de fromages
affinés



DESSERT

Fraisier
Trois chocolats
Bavarois
passions



LES OPTIONS

TROU NORMAND

ANIMATION CULINAIRE

DECORATION



NOS OPTIONS TROU NORMAND

Une pause rafraîchissante et raffinée
entre vos plats pour éveiller vos papilles

1

SORBET
POMMES CALVADOS

4,50 €
PAR PERSONNE

2

SORBET
CITRON VODKA

4,50 €
PAR PERSONNE

3

POIRE
EAU-DE-VIE DE POIRE

4,50 €
PAR PERSONNE

4

FRAMBOISE
CHAMPAGNE

4,50 €
PAR PERSONNE

5

SORBET
MANGUE RHUM BLANC

4,50 €
PAR PERSONNE

★
SERVIS ENTRE LE PLAT
ET LE FROMAGE
*Pour une digestion légère
et un moment de fraîcheur !*



L'EXCELLENCE
DANS CHAQUE
DÉTAIL

Deluxe Traiteur

À VOTRE SERVICE POUR DES
MOMENTS INOUBLIABLES



RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT

07 80 38 80 22



- Mariages
- Anniversaires
- Réceptions privées
- Événements d'entreprise
- Cocktails, Séminaires...





ANIMATIONS *Culinaires Live*

UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE UNIQUE

RÉALISÉE DEVANT VOS INVITÉS



ANIMATION 1
GNOCCHI SAUTER
à la sauce roquefort



ANIMATION 2
MINI SAUTÉ
de dinde ananas



ANIMATION 3
GAMBAS
flambée au porto



ANIMATION 4
DÉCOUPE DE
jambon cru



FORFAIT ANIMATION

150 € / ANIMATION



RÉSERVEZ
VOTRE DATE

Dès maintenant !

Deluxe Traiteur



07 80 38 80 22



POUR TOUS VOS
ÉVÉNEMENTS

- Mariages
- Anniversaires
- Réceptions privées
- Événements d'entreprise
- Cocktails, Séminaires...



LOCATION de Matériel

POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS
MARIAGE - RÉCEPTION - ANNIVERSAIRE
ÉVÉNEMENT PRIVÉ & PROFESSIONNEL



ÉLÉGANCE - QUALITÉ - PRESTIGE
LOUEZ L'EXCELLENCE POUR SUBLIMER VOS TABLES



HOUSSE DE CHAISE
2,50 €
L'UNITÉ



SERVIETTE DE TABLE
1,20 €
L'UNITÉ



NAPPE
10,00 €
L'UNITÉ



CHEMIN DE TABLE
2,50 €
L'UNITÉ

LES 3 ASSORTIMENTS DE VERRE



3,00 €
L'UNITÉ

COUVERTS
COUTEAU, FOURCHETTE, CUILLE



2,00 €
L'UNITÉ

ASSIETTES
3 SORTES



3,00 €
L'UNITÉ



MATÉRIEL PROPRE
ET SOIGNÉ
LIVRAISON POSSIBLE

*Faites de votre événement
un moment inoubliable*

📞 07 83 02 57 57
📱 DELUXE_TRAITEUR
📍 ÎLE-DE-FRANCE