



Tartes	8pers
Fraise mousseline (en saison)	19€
Framboise crème d'amandes	18€
Frangipane poire	18€
Fruits crème pâtissière / mousseline	18€
Normande ou alsacienne (pommes/ rhubarbe / abricot)	15€
Chocolat	18.50€
Flan	13€
Flan compote	14€
Citron meringué	15€
Tropézienne	16€
Paris Brest	16€

Coquilles de Noël

(du 1/12 au 24/12)

(Pur beurre)

Petite = 750g

Grande = 1.5kg

Nature	8€ les 750g	15€ les 1.5kg
Sucre	8.50€ les 750g	16€ les 1.5 kg
Sucre raisins	8.50€ les 750g	16€ les 1.5 kg
Raisins	8.50€ les 750g	16€ les 1.5 kg
Pépites chocolat	9€ les 750g	17€ les 1.5 kg
Pépites chocolat blanc et sucre	10€ 750g	19€ les 1.5kg

Galettes des rois du 04/01 au 31/01

Pomme / frangipane / chocolat poire /chantilly / crème pâtissière / double crème

4 pers..... 9.90€

6 pers.....13.90€

8 pers17.50€

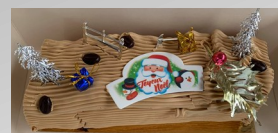


Chocolats

Ballotins	250g	500g
Truffes nature	7€	13€
Truffes grand marnier	7€	13€
Bonbonnière en chocolat (Garnies de Truffles ou chocolats)		22€
		~500g

Bûches de Noël et Nouvel An

Trianon/choco poire/miroir fruit rouge /tentation /spéculoos
4parts 18€ / 6parts 24€ /8parts 31€/ 10 parts 38€



Bûches Traditionnelles

(4parts 13€/ 6parts 18€ /8parts 24€/10parts 29€)

Crème au beurre biscuit roulade

Parfum : café ; chocolat ; Grand-Marnier

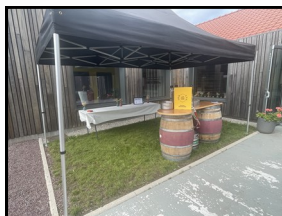
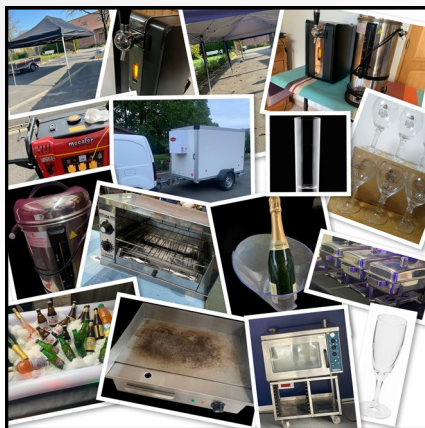
Buchette individuelle 2.40 €



Service location réception

- Remorque frigo
- Bar tonneau
- Machine a bière
- Tonnelle 3x3m/3x4.5m
- Table haute + housse
- Verre flute 10cl /tube 20cl
- Percolateur à café
- Plancha four friteuse ect...

Tarif sur le site internet



Pour commander c'est très simple :

- Veuillez téléphoner **72h à l'avance** au 06.88.87.47.78 pour une commande inférieure à 80€ ou bien sur rendez-vous.
- Pour toutes commandes un acompte vous sera demandé.
- Pour les commandes plus importantes veuillez prendre un rendez vous.
- Pour Noël les commandes seront à prévoir avant le 15 décembre et pour le nouvel an avant le 25 décembre
- Page Facebook : Delebassée pâtissier traiteur

NE PAS JETER CE DEPLIANT EST VALABLE TOUTE L'ANNEE 2026

Siret: 53842414400011

Menu de Noël et Nouvel An

Nos plats festifs:

Suprême de pintade 14.90€
Sauce forestière aux cèpes

Médailon de veau 14.90€
Sauce du chef

Sauté de Sanglier 14.90€
à la bière de Noël

Langouste Termidor 21.90€

Accompagnement au choix :

- Pomme de terre Macaire ou galette de pomme de terre
- Fagot haricot vert ou mousseline de butternut .

Plateau Amuse bouche 18p
13.90€



Buchette individuelle

4€

Trianon ou tentation



Magret de canard
au foie gras 18€ pièce



Foie gras au calvas

19€ les 250gr
37€ les 500gr
70€ le kg
Confit de figue 1€
Confit d'oignon 1€
Pain d'épice 250gr 6€



Plateau de fromage

4€/pers

Camembert, mimolette, tome d'Orchies

Noix raisin salade

Entrée froide ou chaude

voir liste d'entrée ou :

- Cassolette fruit de mer 6€
- Coquille ST jacques fondu de poireau a l'huile de truffe 8.50€
- Crème brûlée au foie gras 4.50€
- Opéra foie gras 4.50€

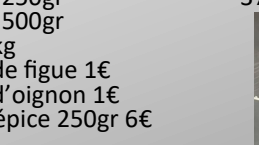
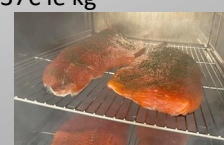
Produit festif maison

Saumon fumé tranché

4.50€ les 100gr

19€ Les 500gr

37€ le kg



Delebassée

Sylvain

Artisan Traiteur Pâtissier Normainois

Vous propose pour l'année 2026 et décembre 2025

Uniquement sur commande

au 06.88.87.47.78

5 rue René Delzenne

59310 Nomain



<https://www.delebasseesylvainpatissiertraiteur.com>

<https://www.delebasseesylvainpatissiertraiteur.com>