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	12€
Flan compote	14€
Citron meringué	15€
Tropézienne	15€
Paris Brest	15€

Chocolats

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

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 pers .....17.50€

Astérix et Obélix

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

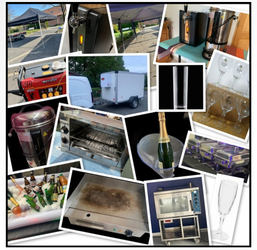
Parfum : café ; chocolat ; Grand-Marnier

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 2025

Siret: 53842414400011

Menu de noël et Nouvel An

Nos plats 14.90€

Tournedos de canard
Sauce foie gras
Pomme de terre Macaire aux poireaux
Purée de potimarron au cumin

~~~~

Médaillon de veau
Sauce foie gras
Pomme de terre Macaire aux poireaux
Purée de potimarron au cumin

~~~~

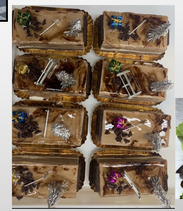
Sauté de cerf à la bière de Noël
Pomme de terre Macaire aux poireaux
Purée de potimarron au cumin

Plateau de fromage
4€/pers
Camembert, mimolette, tome d'Orchies
Noix raisin salade

Plateau Amuse bouche 18p
13.90€

Entrée froide ou chaude
voir liste d'entrée ou :
- Cassolette fruit de mer 6€
- Crème brulée au foie gras 4.50€
- Opéra foie gras 4.50€
- Coquille ST jacques 8.50€
fondu de poireau a l'huile de truffe

Buchette individuelle
4€
Trianon ou tentation



Magret de canard
au foie gras 18€ pièce

Produit festif maison

Foie gras au calvas

18€ les 250gr
34€ les 500gr
60€ le kg
Confit de figue 1€
Confit d'oignon 1€
Pain d'épice 250gr 6€

Saumon fumé tranché
18.50€ Les 500g
35€ le kg

https://www.delebasseesylvainpatissiertraiteur.com

Delebassée Sylvain

Artisan Traiteur Pâtissier Nomainois

Vous propose pour l'année 2025 et décembre 2024

Uniquement sur commande

au 06.88.87.47.78

5 rue René Delzenne

59310 Nomain

https://www.delebasseesylvainpatissiertraiteur.com