

DBM TRAITEUR

Domaine du Blanc Maisnil

BUFFETS · DESSERTS
FROMAGES · GÂTEAUX

Fait maison, livré avec le soin de nos plus belles réceptions

COCKTAIL DÎNATOIRE

Pièces cocktail généreuses, faites maison · livrées prêtes à servir, comme à la maison

Nos pièces à la carte

Mini quiche lorraine ou légumes	**1,30 €**
Mini pizza	**1,30 €**
Samoussa légumes	**1,30 €**
Mini croque-monsieur	**1,40 €**
Bouchée pain surprise classique	**1,40 €**
Mini hot dog	**1,60 €**
Mini panini tomate-mozza	**1,60 €**
Wrap végétarien	**1,60 €**
Wrap poulet curry	**1,70 €**
Club sandwich	**1,70 €**
Brochette poulet yakitori	**1,80 €**
Pan bagnat au thon	**1,80 €**
Bouchée pain surprise norvégien	**1,80 €**
Mini burger poulet	**2,00 €**
Mini bao poulet	**2,00 €**
Mini fajitas bœuf	**2,00 €**
Mini burger de bœuf	**2,20 €**
Mini bao porc effiloché	**2,20 €**
Mini bagel saumon fumé	**2,20 €**

Prix TTC à la pièce · pièces faites maison, livrées prêtes à servir · à composer librement ou dans nos formules, page suivante







Prix TTC · livré prêt à servir, sans service · un seul panier pour toute la gamme livrée

www.domaineblancmaisnil.com

NOS FORMULES COCKTAIL

Composez votre cocktail dînatoire parmi nos pièces à la carte



Formule Apéro · 6 pièces — 11,90 € TTC

Un apéritif copieux : 6 pièces par personne, 3 variétés au choix parmi la carte.



Formule Dînatoire · 9 pièces — 16,90 € TTC

Le cocktail dînatoire classique : 9 pièces par personne, 5 variétés au choix parmi la carte.



Formule Généreuse · 14 pièces — 24,90 € TTC

De quoi remplacer un vrai repas : 14 pièces par personne, 8 variétés au choix

Prix TTC par personne · livré prêt à servir, sans service · un seul panier pour toute la gamme livrée

www.domaineblancmaisnil.com

MIGNARDISES SUCRÉES

Douceurs en bouchées, faites maison · livrées prêtes à servir

Nos mignardises à la carte

Brownie	**1,10 €**	Mini muffin nature	**0,90 €**
Tartelette framboise	**1,50 €**	Mini muffin chocolat	**1,00 €**
Tartelette aux fruits	**1,40 €**	Macaron	**1,30 €**
Tartelette aux fraises	**1,50 €**	Mini cannelé	**1,00 €**
Sablé breton mousse tagada	**1,50 €**	Mini financier	**0,90 €**
Mini éclair au chocolat	**1,40 €**	Mini madeleine	**0,80 €**
Chou chantilly	**1,20 €**	Mini tartelette citron meringuée	**1,50 €**
Mini millefeuille	**1,50 €**	Mini cookie	**0,80 €**

Que des bouchées, sans cuillère ni verrine · à choisir dans nos formules 3, 6 ou 9 pièces, page suivante







Livré prêt à servir, sans service · un seul panier pour toute la gamme livrée

www.domaineblancmaisnil.com

NOS FORMULES MIGNARDISES

Composez votre plateau sucré parmi nos mignardises à la carte



Formule Douceur · 3 pièces — 3,50 € TTC

Une touche sucrée pour finir le repas ou accompagner le café : 3 mignardises par personne, au choix parmi la carte.



Formule Gourmande · 6 pièces — 6,50 € TTC

Le dessert en bouchées : 6 mignardises par personne, au choix parmi la carte.



Formule Festive · 9 pièces — 9,50 € TTC

Un vrai buffet sucré pour les grandes occasions : 9 mignardises par personne, au choix parmi la carte.

Prix TTC par personne · livré prêt à servir, sans service · un seul panier pour toute la gamme livrée

www.domaineblancmaisnil.com

NOS BUFFETS FROIDS LIVRÉS

Formule Passion · 24,00 € TTC

Aloyau de Bœuf,
Filet de porc cuit
Jambon Cru du Pays
Pilon de poulet persillé
Jambon roulé aux Herbes
Les terrines du Chef
Assortiment de charcuteries Artisanales
Œufs mimosas

Gourmet · 32,90 € TTC

Saumon Cult Basse Température Basilic
Collection de Petits Légumes, Fromage Frais
Saumon Fumé
Filet de Rouget, Tartare de Légumes
Religieuse de Tomate au Crabe
Ardoise aux Deux Jambons Crus Italiens
Filet de Bœuf à la Provençale
Mignon de Porc au Poivre de Sichuan
Jambon Cuit à l'Os
Terrine du Chef Fine Échalote, Confiture d'Oignons
Poulet Cuit aux Herbes Fines

PRESTIGE · 48,50 € TTC

Saumon Cult Basse Température, Haddock Fumé
Saumon Fumé au Bois de Hêtre « Label Six »
Filet de Rouget, Tartare de Légumes
Petits Légumes & Fruits Farcis Saveurs des Mers
Écrevisses, Crevettes & Langoustines
Hamburger de Foie Gras DBM Signature, Confit de Figues
Farci de Tomate au Chèvre Frais, Chutney de Betterave
Religieuse de Tomate aux Crabe
Filet de Bœuf à la Provençale
Mignon de Porc au Poivre de Sichuan
Ardoise aux Deux Crus, Parfums de Saison
Gresin de Jambons Crus
Terrine Fine Échalote et son Confit d'Oignons
Jambon Cuit à l'Os Braisé
Tendre de Jeune Volaille Chorizo
Filet de Calile Rôti

Dans les trois formules : étal de crudités selon la saison et les marchés, déclinaison en 6 variétés, divers condiments



Prix TTC par personne · Minimum 20 personnes · Livraison et mise en place offertes jusqu'à 15 km du Domaine · Fromages et desserts en option, page 4

NOS BUFFETS CHAUDS À THÈME

PRÉPARÉS MAISON, SERVIS CHAUDS · À PARTIR DE 20 PERSONNES



- **Bar à Pâtes** — **18,50 € TTC**

Penne et tagliatelles, trois sauces bolognaise, carbonara, pesto & légumes grillés), parmesan râpé.



- **Mexicain** — **20,50 € TTC**

Chili con carne et poulet effiloché, riz mexicain, haricots noirs, tortillas, nachos.



- **Asiatique** — **20,50 € TTC**

Nems et samoussas , poulet curry coco, nouilles sautées aux légumes.



- **Saveurs du Nord** — **21,50 € TTC**

Carbonade flamande, potjevleesch, pommes de terre grenaille , endives braisées.

Prix TTC par personne · à partir de 20 personnes

DESSERTS, FROMAGES & GÂTEAUX

FAIT MAISON · EN OPTION DE NOS BUFFETS OU LIVRÉS SEULS

Nos Desserts

Buffet du Domaine 4,95 € / PERS.

- Génoise aux fruits frais
- Bavarois exotique
- Royal chocolat
- Feuilleté diplomate
- Entremets fruits rouges
- Tarte artisanale
- Mousse au chocolat
- Ile fottante
- Salade de fruits frais

Min 50 personnes

Bar à Tiramisu 17,50 €

- Classique café-cacao
- Spéculos
- Fruits rouges
- Pistache
- Chocolat-noisette
- Citron

Prix par gâteau pour 10 personnes, fait maison

Fromages

Tradition 4,95 € / PERS.
brie, comté, bleu pain & beurre

Affiné 6,95 € / PERS.
comté, marolles, roquefort, Saint-Nectaire, chèvre, noix & raisins pain & beurre

Prix TTC par pers. : min. 10 pers.

Gâteaux d'exception

- Number Cake : chiffre ou lettre, pâte sablée, décor au choix (A4 10-15 pers., A3 20-25 pers.)

5,50 € TTC LA PART

- Wedding Cake long : sur planche, fruits frais au fleurs comestibles

Number Cake : prix à la part
Wedding Cake : sur devis

Nos Gâteaux
19,90 € TTC

- **Royal Chocolat**

Mousse royale, praliné croustillant

- **Fraisier Signature DBM**

Plus de 1Kg de fruit frait

- **Bavarois Poire**

Pôire fondante, crême légère

- **Entremet Caramel**

Caramel Maison Beurre Salé

- **Cheesecake New-Yorkais**

Crémeaux et fondant

- **Gâteau Basque revisité**

Sans Gulten

Prix par gâteau pour 8 personnes, fait maison



DBM TRAITEUR, C'EST AUSSI

LA CUISINE DU DOMAINE, LIVRÉE CHEZ VOUS

Depuis des années, le Domaine du Blanc Maisnil régale les convives de centaines de mariages et de réceptions. Aujourd'hui, cette même cuisine vient à vous : entreprises, familles, associations.

- FORFAIT PERSONNEL 25 € de l'heure par serveurs
- HEURE SERVICE SUPPLEMENTAIRE 35 € TTC par serveur
- FORFAIT LOCATION VAISSELLE & COUVERTS 0,50 € ttc / unité
- LOCATION VERRE 0,50 € ttc/unité
- Si rendu sale +0,15 ct/unités

Nos autres gammes sur devis

- Cocktails & Mocktails en 1,5 L et 3 L : mojito, Spritz, punch exotique
- Plateaux de canapés, navettes et mignardises
- Location de braseros : Réceptions et vins d'honneur au Domaine







COMMENT COMMANDER

Un seul panier pour toute la gamme livrée

Livraison

- Minimum de commande : 85 € TTC

Si montand non atteint 15 € TTC de frais

- Frais de livraison : sur Devis € TTC
- Livraison offerte dés 250 € TTC
- Buffets froids : livraison offertes jusqu'à 30 km du Domaine
- Camion réfrigéré

Commander

- Par téléphone : 06 59 13 18 79
- Par e-mail : info@domaineblancmaisnil.com
- Clients professionnels UE : merci de communiquer votre n° de TVA intracommunautaire

DBM Traiteur : Domaine du Blanc Maisnil · Rue Cahos 18, 7520 Templeuve (Belgique)
Tous les prix sont indiqués TTC · Livraisons en France : la TVA française peut s'appliquer

www.domaineblancmaisnil.com